

正修科技大學『餐飲管理系』107 學年度日間部四技 課程地圖

專業基礎	一年級		二年級		三年級		四年級		能力	就業職稱
	上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期		
通識基礎必修	國文(一)	國文(二)		實用中文					通識能力	通識人才
	英文(一)	英文(二)	英語聽講練習	英語會話			英文能力檢定			
	全民國防教育軍事訓練課程-國際情勢	全民國防教育軍事訓練課程-防衛動員								
		運算思維與創意程式	當代台灣與現代世界	環境與人類生態						
	體育(一)	體育(二)	體育(三)	體育(四)						
	服務學習(一)	服務學習(二)								
	勞作教育(一)	勞作教育(二)								
通識博雅選修	通識博雅(一)	通識博雅(二)								
院訂必修	生活美學	創意與創業								
校訂專業基礎必修			多媒體製作	網際網路應用						
專業必修	餐飲管理		餐飲行銷管理	餐飲人力資源管理	學期校外實習	餐飲英文	實務專題(一)	實務專題(二)	餐飲行銷 管理專業 餐飲創業經營	餐飲創業人才 餐飲行銷人才
	食品營養與衛生	食品安全管制系統實務								
	食材認識與選購	餐飲成本控制與分析	餐飲職場實務(一)	餐飲職場實務(二)		餐飲創業管理	餐飲職場倫理	餐飲技能檢定		
	餐飲服務	飲食文化						宴會管理實務		
	顧客關係管理	餐飲進階服務								
	中餐烹調	西餐烹調								
	烘焙食品									
	飲調實務									
專業選修		蔬果切雕與盤飾	門市服務管理	餐飲消費者行為		餐飲網路行銷	餐飲產品開發與菜單設計	餐飲行銷企劃實務	廚藝專業	廚藝人才
		咖啡萃取與拉花技術	餐飲採購管理實務	餐飲電子商務實務		餐飲專案管理	主題餐廳規劃與經營	餐飲連鎖事業經營		
			國際禮儀	餐飲創意思考訓練		餐飲生涯規劃與輔導	國際移動學習	養生膳食		
			西式輕食料理	台灣料理		港點製作	日式料理	創業小吃製作		
			餅乾製作	鐵板燒製作		異國料理	西式套餐	酒會與餐點製作		
			流行飲料與冰品調製	西式點心		中式點心	創意麵包	巧克力製作		
						教學助理實務	吧檯經營管理	茶藝與茶道		
跨領域選修			會計與財務管理	產業分析與市場調查		微型創業管理	創業法規與稅務規劃實務	微型創業達人講座		
			渡假村與民宿經營管理	節慶活動規劃與管理		溫泉產業經營管理	會展規劃與管理	養生保健事業經營管理		
			旅館管理	客務與房務實務		休閒旅館與俱樂部管理	旅館資訊系統	旅館品牌經營與管理		
			導覽解說技巧	航空票務		旅遊行程規劃與設計	領隊與導遊實務	旅遊糾紛與危機處理		