正修科技大學『餐飲管理系』107 學年度進修部四技 課程地圖

專業基礎	一年級		二年級		三年級		四年級	
	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) 英文(一) 全民國防教育軍事訓練課程-國際情勢 體育(一)	國文(二) 英文(二) 全民國防教育軍事訓練課程-防衛動員 計算機概論 體育(二)	當代台灣與現代世界 英語聽講練習 體育(三)	實用中文 英語會話 體育(四)	環境與人類生態			
通識博雅選修			通識博雅(一)	通識博雅(二)	通識博雅(三)	通識博雅(四)		
專業必修	餐飲管理導論 西餐烹調 中餐烹調 食品營養與衛生	烘焙食品 飲調實務 餐飲服務 食材認識與選購	多媒體製作 餐飲進階服務 餐飲行銷管理	餐飲人力資源管理 門市服務管理 飲食文化	網際網路應用 餐飲成本控制與分析	餐飲專案管理 顧客關係管理	餐飲行銷企劃實務 主題餐廳規劃與經營	餐飲創業管理 宴會管理實務
專業選修			蔬果切雕與盤飾 餅乾製作 咖啡萃取與拉花技術 西式輕食料理 食品安全管制系統實務	異國料理 西式點心 流行飲料與冰品調製 國際禮儀 餐飲創意思考訓練	台灣料理 西式套餐 中式點心 餐飲消費者行為 餐飲生涯規劃與輔導	日式料理 鐵板燒製作 葡萄酒品評 餐飲網路行銷 餐飲採購管理實務	港點製作 酒會與餐點製作 創意麵包 吧檯經營管理 餐飲產品開發與菜單設計 餐飲電子商務實務	養生膳食 創業小吃 巧克力製作 茶藝與茶道 餐飲連鎖事業管理 餐飲職場倫理

能　力	就業職稱
通識能力	通識人才
餐飲行銷 管理專業	餐飲創業人才 餐飲行銷人才
餐飲創業經營 廚藝專業	餐飲管理人才 廚藝人才