

正修科技大學『餐飲管理系』107 學年度進修部二技 課程地圖

專業基礎	三年級		四年級	
	上學期	下學期	上學期	下學期
校訂必修	實用英文	歷代文選	中華民國憲法與立國精神	台灣開發史
校訂選修	# 通識課程(一)		通識課程(二)	
專業必修	多媒體製作	#餐飲專案管理	西餐進階廚藝	#*網際網路應用
	#餐飲人力資源管理	烘焙進階廚藝	飲調實務進階	餐飲創業管理
	餐飲成本控制與分析	餐飲進階服務	#餐飲行銷企劃實務	
	中餐進階廚藝	餐飲採購管理實務		
專業選修	餐飲連鎖事業經營	台灣料理	#餐飲行銷企劃實務	養生膳食
		異國料理	#餐飲網路行銷	酒會與餐點製作
		# 餐飲產業個案研究	主題餐廳規劃與經營	茶藝與茶道
		葡萄酒品評	餐飲電子商務實務	宴會管理實務
				#餐飲生涯規劃與輔導
				#餐飲職場倫理
				餐飲產品開發與菜單設計
				創業小吃

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

說明

- (1) 每學期至少修習 18 學分。
- (2) *表示需電腦上機。
- (3) #表示網路教學。網路教學在校內需至少 6 週次授課，作為說明、講解、評量及考核的教學授課。
- (4) 畢業總學分至少為 72 學分 (校訂必修 8 學分、專業必修 32 學分、校訂選修 4 學分、專業選修 28)