

## 正修科技大學『餐飲管理系』107 學年度進修專校二專 課程地圖

專業基礎	一年級		二年級		能力	就業職稱		
	上學期	下學期	上學期	下學期				
共同必修	國文(一)	國文(二)	現代世界史	媒體素養概論	通識能力	通識人才		
	#英文(一)	#英文(二)						
	飲食文化	中山學說與現代思潮						
專業必修	餐飲管理導論	文學與人生	*商業套裝軟體	*資訊與網路應用	餐飲行銷	餐飲創業人才		
	餐飲服務	烘焙食品	#食材認識與選購	西餐烹調			管理專業	餐飲行銷人才
	食品營養與衛生	蔬果切雕與盤飾	中餐烹調	門市服務管理				
	飲調實務			餐飲行銷管理				
專業選修	#專題實作(一)	食品安全管制系統實務	餅乾製作	日式料理	餐飲創業經營	餐飲管理人才		
		#專題實作(二)	鐵板燒製作	中式點心				
			咖啡萃取與拉花技術	顧客關係管理				
			餐飲消費者行為	#餐飲創意思考訓練				
			#餐飲產業分析					

### 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 80 學分 (共同 必修 20 學分，專業 必修 38 學分，專業 選修 22 學分)