

正修科技大學『餐飲管理系』108 學年度四技課程地圖 108.04.21

| 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)   | 國文(二)     | 當代臺灣與現代世界 | 實用中文      |        |     |         |         |
|        | 英文(一)   | 英文(二)     | 英語聽講練習    | 英語會話      |        |     | 英文能力檢定  |         |
|        | 服務學習(一) | 服務學習(二)   |           | 環境與人類生態   |        |     |         |         |
|        |         | 計算機概論     | 多媒體製作     | 網際網路運用    |        |     |         |         |
|        | 軍訓(一)   | 軍訓(二)     |           |           |        |     |         |         |
|        | 高級體育(一) | 高級體育(二)   | 高級體育(三)   | 高級體育(四)   |        |     |         |         |
| 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)   |        |     |         |         |
| 院訂必修   | 生活美學    | 創意與創業     |           |           |        |     |         |         |
| 專業必修   | 餐飲管理    |           | 餐飲職場實習(一) | 餐飲職場實習(二) | 學期校外實習 |     | 實務專題(一) | 實務專題(二) |
|        | 食品營養與衛生 | 飲食文化      |           |           |        |     |         | 餐飲技能檢定  |
|        | 食材認識與選購 |           |           |           |        |     |         |         |
|        | 餐飲服務    | 餐飲進階服務    |           |           |        |     |         |         |
|        | 中餐烹調    |           |           |           |        |     |         |         |
|        | 西餐烹調    |           |           |           |        |     |         |         |
|        | 烘焙食品    |           |           |           |        |     |         |         |
|        | 飲調實務    |           |           |           |        |     |         |         |
|        | 顧客關係管理  | 餐飲成本控制與分析 | 餐飲行銷管理    | 餐飲人力資源管理  |        |     | 餐飲職場倫理  | 宴會管理實務  |
|        |         |           |           |           |        |     |         |         |



| 專業選修     | 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        |
| 中餐廚藝模組   |     | 蔬果切雕與盤飾   |           | 台灣料理      |     | 港點製作       | 日式料理        | 養生膳食       |
| 西餐廚藝模組   |     |           | 西式輕食料理    | 鐵板燒製作     |     | 異國料理       | 西式套餐        | 酒會與餐點製作    |
| 烘焙廚藝模組   |     |           | 餅乾製作      | 西式點心      |     | 中式點心       | 創意麵包        | 巧克力製作      |
| 飲調廚藝模組   |     | 咖啡萃取與拉花技術 | 流行飲料與冰品調製 |           |     | 葡萄酒品評與調酒   | 吧檯經營管理      | 茶藝與茶道      |
| 餐飲行銷模組   |     |           | 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   |
| 餐飲創業經營模組 |     |           | 餐飲創業管理    | 餐飲採購管理實務  |     | 餐飲專案管理     | 主題餐廳規劃與經營   | 餐飲連鎖事業經營   |
| 共同專業     |     |           | 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      |            |
| 院訂微型創業   |     |           | 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   |
| 休閒產業     |     |           | 渡假村與民宿經營管 | 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     |     |           | 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  |
| 旅運管理     |     |           | 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  |

能力 就業職稱

|      |        |
|------|--------|
| 中餐廚藝 | 中餐廚師   |
| 西餐廚藝 | 西餐廚師   |
| 烘焙廚藝 | 烘焙師傅   |
| 飲調廚藝 | 飲調技術人員 |

|        |  |
|--------|--|
| 餐飲行銷   |  |
| 餐飲創業經營 |  |
| 共同專業   |  |

|      |  |
|------|--|
| 微型創業 |  |
| 休閒產業 |  |
| 旅館管理 |  |
| 觀光管理 |  |