

正修科技大學『餐飲管理系』108 學年度進修部四技 課程地圖 109.01.14

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)	當代台灣與現代世界	實用中文	環境與人類生態			
	英文(一)	英文(二)	英語聽講練習	英語會話				
	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	通識博雅(一)	通識博雅(二)	通識博雅(三)	通識博雅(四)		
	體育(一)	*運算思維與創意程式						
		體育(二)	體育(三)	體育(四)				
專業必修	餐飲管理	烘焙食品	*多媒體製作	餐飲人力資源管理	*網際網路應用	餐飲專案管理	餐飲行銷企劃實務	餐飲創業管理
	西餐烹調	飲調實務	宴會管理	門市服務管理	餐飲成本控制與分析	顧客關係管理	主題餐廳規劃與經營	宴會管理實務
	中餐烹調	餐飲服務	餐飲行銷管理					
	餐飲衛生與安全	食材認識與選購						
專業選修			蔬果切雕與盤飾	飲食文化	台灣料理	日式料理	港點製作	養生膳食
			點心暨節慶蛋糕	異國料理	西式套餐	鐵板燒製作	酒會與餐點製作	台灣美食小吃
			咖啡萃取與拉花技術	西式點心	東方傳統糕點	葡萄酒品評	創意麵包	巧克力創意產品製作
			西式輕食料理	流行飲料與冰品調製	餐飲消費者行為	餐飲網路行銷	吧檯經營管理	茶藝與茶道
			食品安全管制系統實務	國際禮儀	餐飲生涯規劃與輔導	餐飲採購管理實務	餐飲產品開發與菜單設計	餐飲連鎖事業管理
				餐飲創意思考訓練			餐飲電子商務實務	餐飲職場倫理

能力	就業職稱
語文能力	
服務學習	
餐飲行銷	餐飲行銷#餐飲
餐飲創業經營	
管理專業	餐飲創業人才
餐飲基礎	
餐飲服務	餐飲服務人員

說明:

- 標示的課為需 繳交上機費。
- 畢業總學分至少為 128 學分
  - 必修 70 學分 (含通識基礎必修 22 學分、專業必修 48 學分)
  - 選修 58 學分 (含通識博雅選修 8 學分，專業選修 50 學分)