

正修科技大學『餐飲管理系』108 學年度進修部二技 課程地圖 109.01.14

| 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<br>#通識課程(一)                        |   | #中華民國憲法與立國精神                    | 台灣開發史   |
| 校訂選修 |  | 歷代文選                                      | #通識課程(二)                        |   |
| 專業必修 | 多媒體製作<br>餐飲人力資源管理<br>餐飲成本控制與分析<br>中餐進階廚藝 | #餐飲專案管理<br>烘焙進階廚藝<br>餐飲服務人員進階<br>餐飲採購管理實務 | 創意西餐烹調<br>飲調實務進階<br>餐飲行銷企劃實務    | 網際網路應用<br>餐飲創業管理  |
| 專業選修 | 餐飲連鎖事業經營                                 | 台灣料理<br>異國料理<br>宴會管理<br>葡萄酒品評             | 餐飲網路行銷<br>主題餐廳規劃與經營<br>餐飲電子商務實務 | 養生膳食製作<br>酒會與餐點製作<br>茶藝與茶道<br>宴會管理<br>#餐飲生涯規劃與輔導<br>餐飲職場倫理<br>餐飲產品開發與菜單設計<br>台灣美食小吃 |



說明:

- (1)每學期至少修習 18 學分；兩年學習期間跨系最多至 6 學分。
- (2)\*表示需電腦上機。
- (3)#表示網路教學。(15 個學分內)
- (4)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。
- (5)畢業總學分至少為 72 學分(校訂必修 8 學分、專業必修 37 學分、校訂選修 4 學分、專業選修 23)。