

## 正修科技大學『餐飲管理系』105 學年度進修專校二專 課程地圖

專業基礎	一年級		二年級	
	上學期	下學期	上學期	下學期
共同必修	國文(一) #英文(一) #文學與人生	國文(二) #英文(二) #中山學說與現代思潮	#媒體素養概論	#現代世界史
專業必修	餐飲管理導論 餐飲服務 顧客關係管理 飲調實務	烘焙食品 飲食文化 蔬果切雕與盤飾	#*商業套裝軟體 中餐烹調 食材認識與選購	#*資訊與網路應用 西餐烹調 食品營養與衛生 餐飲行銷管理
專業選修	校外實習(一) 專題實作(一)	校外實習(二) 專題實作(二)	餅乾製作 鐵板燒製作 咖啡萃取與拉花技術 餐飲消費者行為 專題實作(三)	日式料理 中式點心 門市服務管理 專題實作(四)
院訂選修			生活創意講座(一)	生活創意講座(二)

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
廚藝專業	廚藝人才
餐飲創業經營	餐飲管理人才

說明：

- (1) 每學期至少修習 20 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〔含校外實習(一)(二)6 學分、生活創意講座(一)(二)6 學分，共計 12 學分〕)。