

正修科技大學『餐飲管理系』105 學年度進修部二技 課程地圖

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 中華民國憲法與立國精神	# 台灣開發史		歷代文選
校訂選修	# 通識課程(一)		# 通識課程(二)	
專業必修	多媒體製作 餐飲人力資源管理 中餐進階廚藝	餐飲專案管理 烘焙進階廚藝 餐飲進階服務	西餐進階廚藝 飲調實務進階 #餐飲行銷企劃實務 餐飲採購管理實務	*網際網路應用 餐飲創業管理
專業選修	產業實務實習(一) 專題實作(一)	台灣料理 異國料理 餐飲成本控制與分析 產業實務實習(二) 專題實作(二)	西式點心 餐飲商品開發與管理 主題餐廳規劃與經營 流行飲料與冰品調製 專題實作(三)	養生膳食 創意麵包 酒會與餐點製作 茶藝與茶道 宴會管理實務 餐飲連鎖事業經營 專題實作(四)
院訂選修			進階生活創意講座(一)	進階生活創意講座(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
餐飲創業經營	餐飲管理人才
廚藝專業	廚藝人才

- 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 72 學分(校訂必修 8 學分、專業必修 32 學分、校訂選修 4 學分、專業選修 28 [含產業實務實習(一)(二)6 學分、進階生活創意講座(一)(二)6 學分，共 12 學分])