

109.04.24 系課程及選課輔導委員會會議通過；109.04.27 系務會議通過

109.06.05 生活創意學院課程委員會會議通過

109.XX.XX 校課程發展委員會會議通過；109.XX.XX 教務會議通過

正修科技大學 日間部四技 餐飲管理系 109 學年度入學新生課程表

- 畢業總學分至少為 128 學分
 必修86學分(含通識基礎必修24學分、院訂必修4學分、專業必修58學分)
 選修42學分(含通識博雅選修8學分、跨領域學選修學分學程10學分、專業選修24學分)
- 必須從四個「跨領域選修學分學程」(院定微型創業學分學程、休閒產業學分學程、旅館管理學分學程及觀光管理學分學程)中，至少選習一個學分學程(10學分)，才能符合畢業條件。

一年級上學期				一年級下學期			
科目類別	科目代碼	科目名稱	學分/時數	科目類別	科目代碼	科目名稱	學分/時數
通識基礎必修	434001	國文(一)	2/2	通識基礎必修	434006	國文(二)	2/2
通識基礎必修	400E00	英文(一)	2/2	通識基礎必修	400F00	英文(二)	2/2
通識基礎必修	434003	全民國防教育軍事訓練課程-國際情勢	0/2	通識基礎必修	434008	全民國防教育軍事訓練課程-防衛動員	0/2
通識基礎必修	400A00	體育(一)	1/2	通識基礎必修	434045	*運算思維與創意程式	2/3
通識基礎必修	434035	服務學習(一)	0/2	通識基礎必修	400B00	體育(二)	1/2
通識基礎必修	434021	勞作教育(一)	0/1	通識基礎必修	434040	服務學習(二)	0/2
通識博雅選修	300A00	通識博雅(一)	2/2	通識基礎必修	434022	勞作教育(二)	0/1
專業必修	434A66	餐飲管理	2/2	通識博雅選修	300B00	通識博雅(二)	2/2
專業必修	434A91	餐飲衛生與安全	2/2	專業必修	434A68	食品安全管制系統實務	2/2
專業必修	434A27	食材認識與選購	2/2	專業必修	434A69	餐飲成本控制與分析	2/2
專業必修	434A64	中餐烹調	3/4	專業必修	434A98	西餐烹調	3/4
專業必修	434A65	烘焙食品	3/4	專業選修	434N98	國際禮儀	2/2
專業必修	434A41	飲調實務	2/2	專業選修	434N62	門市服務管理	2/2
院訂必修	40VN33	創意與創業	2/2	專業選修	434N86	流行飲料與冰品調製	2/2
				院訂必修	40VN32	生活美學	2/2
本學期預定開課 23 學分 31 小時				本學期預定開課 24 學分 32 小時			
二年級上學期				二年級下學期			
科目類別	科目代碼	科目名稱	學分/時數	科目類別	科目代碼	科目名稱	學分/時數
通識基礎必修	400G00	英文(三)	2/2	通識基礎必修	400H00	英文(四)	2/2
通識基礎必修	400C00	體育(三)	1/2	通識基礎必修	434015	實用中文	2/2
通識博雅選修	300C00	通識博雅(三)	2/2	通識基礎必修	400D00	體育(四)	1/2
校訂專業基礎必修	434A09	*多媒體製作	2/3	通識博雅選修	300D00	通識博雅(四)	2/2
通識基礎必修	434016	當代臺灣與現代世界	2/2	校訂專業基礎必修	434A11	*網際網路應用	2/3
專業必修	434A99	餐飲服務	3/4	通識基礎必修	434018	環境與人類生態	2/2
專業必修	434A30	飲食文化	2/2	專業必修	434A70	餐飲職場倫理	2/2
專業必修	434A79	餐飲職場實務(一)	1/2	專業必修	434A42	顧客關係管理	2/2
專業選修	434NB1	餐飲日文	2/2	專業必修	434A80	餐飲職場實務(二)	1/2
專業選修	434N90	餐飲採購管理實務	2/2	專業選修	434NA7	蔬果切雕與盤飾	2/2
專業選修	434N78	西式輕食料理	2/3	專業選修	434NA1	進階餐飲日文	2/2
專業選修	434NA0	餅乾製作	3/4	專業選修	434N17	鐵板燒料理製作	2/3
專業選修	434N48	咖啡萃取與拉花技術	2/2	專業選修	434N67	西式點心	3/4
跨領域選修		渡假村與民宿經營管理	2/2	專業選修	434N89	餐飲消費者行為	2/2
跨領域選修		旅館管理	2/2	跨領域選修		溫泉產業經營管理	2/2
跨領域選修		導覽解說技巧	2/2	跨領域選修		休閒旅館與俱樂部管理	2/2
跨領域選修		節慶活動規劃與管理	2/2	跨領域選修		旅遊行程規劃與設計	2/2
跨領域選修		客務與房務實務	2/2	跨領域選修		會展規劃與管理	2/2
跨領域選修		航空票務	2/2	跨領域選修		旅館資訊系統	2/2
				跨領域選修		領隊與導遊實務	2/2
本學期預定開課 25 學分 33 小時				本學期預定開課 24 學分 32 小時			

