

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

109.06.15 校課程發展委員會會議通過；109.06.15 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87學分(含通識基礎必修24學分、院訂必修4學分、專業必修59學分)  
選修41學分(含通識博雅選修8學分、跨領域學選修學分學程8學分、專業選修25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(8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	434065	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			

三年級上學期				三年級下學期			
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
專業必修	434AA1	學期校外實習	12/960	專業必修	434A13	餐飲英文	2/2
				專業選修	434N92	餐飲網路行銷	2/2
				專業選修	434N93	餐飲專案管理	2/2
				專業選修	434N72	餐飲生涯規劃與輔導	2/2
				專業選修	434NA2	港點製作	3/4
				專業選修	434NA3	中式點心	3/4
				專業選修	434NBB	葡萄酒品評	2/2
本學期預定開課 12學分__小時+(實習六個月)				本學期預定開課 12 學分 16 小時			
四年級上學期				四年級下學期			
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	434017	英文能力檢定	0/2	院訂必修	40VN46	跨領域學程學習	0/1
專業必修	434A18	實務專題(一)	1/2	院訂必修	40VN50	生活應用數位科技微學程學習	0/1
專業必修	434A32	餐飲行銷管理	2/2	專業必修	434A19	實務專題(二)	1/2
專業必修	434A33	餐飲人力資源管理	2/2	專業必修	434A46	餐飲技能檢定	0/2
專業選修	434N73	餐飲產品開發與菜單設計	2/2	專業必修	434A95	宴會料理實務	3/4
專業選修	434N33	主題餐廳規劃與經營	2/2	專業選修	434N43	餐飲創意思考訓練	2/2
專業選修	434N23	日式料理	2/3	專業選修	434N32	餐飲連鎖事業經營	2/2
專業選修	434N36	創意麵包製作	3/4	專業選修	434NA4	台灣美食小吃	3/4
專業選修	434N39	吧檯經營管理	2/2	專業選修	434NA5	巧克力創意產品製作	3/4
專業選修	434N56	國際移動學習	2/2	專業選修	434N74	茶藝與茶道	2/2
專業選修	434NA6	研究方法	2/2				
跨領域選修		養生保健事業經營管理	2/2				
跨領域選修		旅館品牌經營與管理	2/2				
跨領域選修		旅遊糾紛與危機處理	2/2				
本學期預定開課 13 學分 18 小時				本學期預定開課 10 學分 15 小時			
其他說明：							
1. 畢業總學分至少為128學分：必修87學分(含通識基礎必修24學分、院訂必修4學分、專業必修59學分)							
2. 選修41學分(含通識博雅選修8學分、跨領域學選修學分學程8學分、專業選修25學分)							
3. 必須在廚藝模組，至少選修 6門課(共 12 學分)							
4. 必須在管理模組和「共同選修」中，至少選修 6門課(共 12 學分)							
5. 必須從五個「跨領域選修學分學程」(院定微型創業學分學程、院訂大學社會責任實踐學分學程、休閒產業學分學程、旅館管理學分學程、觀光管理學分學程)中，至少選習一個學分學程(8 學分)，才能符合畢業條件。							
6. 三年級轉入本系學生模組學分由系主任審核通過後認定。							
7. 一、二年級每學期可修學分數下限為16學分，上限為28學分。							
8. 三、四年級每學期可修學分數下限為9學分，上限為25學分。							
9. *為表示需電腦上機。							