

## 正修科技大學進修專校二專餐飲管理科 108 學年度入學新生課程

畢業總學分至少為 80 學分(必修 58 學分，選修 22 學分)

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
共同必修	734001	國文(一)	3/3	共同必修	734004	國文(二)	3/3
共同必修	734002	#英文(一)	3/3	共同必修	734005	#英文(二)	3/3
專業必修	734A06	顧客關係管理	2/2	共同必修	734006	中山學說與現代思潮	2/2
專業必修	734A02	餐飲管理導論	2/2	共同必修	734003	文學與人生	2/2
專業必修	734A03	餐飲服務	3/3	專業必修	734A26	烘焙食品	3/3
專業必修	734A33	餐飲衛生與安全	2/2	專業必修	734A21	蔬果切雕與盤飾	3/3
專業必修	734A32	飲調實務	3/3	專業選修	734N37	食品安全管制系統實務	2/2
專業選修	734A41	#餐飲專題討論(一)	2/2	專業選修	734A42	#餐飲專題討論(二)	2/2
最高 20 學分 20 小時 必修 18/18				最高 20 學分 20 小時 必修 16/16			
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
共同必修	734008	#現代世界史	2/2	共同必修	734009	媒體素養概論	2/2
專業必修	734A07	商業套裝軟體	3/3	專業必修	734A10	資訊與網路應用	3/3
專業必修	734A27	食材認識與選購	3/3	專業必修	734A29	西餐烹調	3/3
專業必修	734A28	中餐烹調	3/3	專業必修	734A19	門市服務管理	2/2
專業選修	734N43	點心暨節慶蛋糕	3/3	專業必修	734A30	餐飲行銷管理	3/3
專業選修	734N30	鐵板燒製作	3/3	專業選修	734N32	日式料理	3/3
專業選修	734N36	咖啡萃取與拉花技術	3/3	專業選修	734N45	亞洲傳統糕點	3/3
專業選修	734N31	餐飲消費者行為	3/3	專業選修	734A15	#飲食文化	2/2
專業選修	734N44	餐飲服務人員基準	3/3	專業選修	734N24	餐飲創意思考訓練	2/2
最高 26 學分 26 小時 必修 11/11				最高 23 學分 23 小時 必修 13/13			

說明:

- (1) 每學期至少修習 20 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。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)。