

正修科技大學進修專校二專餐飲管理科 109 學年度入學新生課程

畢業總學分至少為 80 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                    | 634001 | 國文(一)     | 2/2   | 共同必修                    | 634003 | 國文(二)     | 2/2   |
| 共同必修                    | 634002 | 英文(一)     | 2/2   | 共同必修                    | 634004 | 英文(二)     | 2/2   |
| 專業必修                    | 634A01 | 飲食文化      | 2/2   | 共同必修                    | 634005 | 公民素養與現代思潮 | 2/2   |
| 專業必修                    | 634A02 | 餐飲管理導論    | 2/2   | 專業必修                    | 634006 | 文學與人生     | 2/2   |
| 專業必修                    | 634A03 | 中餐烹調      | 3/3   | 專業必修                    | 634A07 | 烘焙食品      | 3/3   |
| 專業必修                    | 634A04 | 餐飲衛生與安全   | 2/2   | 專業必修                    | 634A08 | 蔬果切雕與盤飾   | 2/2   |
| 專業必修                    | 634A05 | 飲調實務      | 3/3   | 專業選修                    | 634N03 | 國際禮儀      | 2/2   |
| 專業必修                    | 634A06 | 顧客關係管理    | 2/2   | 專業選修                    | 634N04 | 餐飲消費者行為   | 3/3   |
| 專業選修                    | 634N01 | 餐飲專題討論(一) | 2/2   | 專業選修                    | 634N02 | 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 13/13 |        |           |       |
| 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                    | 634007 | 現代世界史     | 2/2   | 共同必修                    | 634008 | 媒體素養概論    | 2/2   |
| 專業必修                    | 634A09 | *商業套裝軟體   | 3/3   | 專業必修                    | 634A12 | *資訊與網路應用  | 3/3   |
| 專業必修                    | 634A10 | 食材認識與選購   | 3/3   | 專業必修                    | 634A13 | 西餐烹調      | 3/3   |
| 專業必修                    | 634A11 | 中式點心      | 3/3   | 專業必修                    | 634A14 | 門市服務管理    | 2/2   |
| 專業選修                    | 634N05 | 餅乾製作      | 3/3   | 專業必修                    | 634A15 | 餐飲行銷管理    | 3/3   |
| 專業選修                    | 634N06 | 鐵板燒製作     | 3/3   | 專業選修                    | 634N09 | 日式料理      | 3/3   |
| 專業選修                    | 634N07 | 咖啡萃取與拉花技術 | 3/3   | 專業選修                    | 634N10 | 港點製作      | 3/3   |
| 專業選修                    | 634N08 | #餐飲產業分析   | 3/3   | 專業選修                    | 634N11 | #餐飲創意思考訓練 | 2/2   |
|                         |        |           |       | 專業選修                    | 634N12 | 餐飲日文      | 2/2   |
|                         |        |           |       |                         |        |           |       |
|                         |        |           |       |                         |        |           |       |
|                         |        |           |       |                         |        |           |       |
| 最高 20 學分 20 小時 必修 11/11 |        |           |       | 最高 20 學分 20 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 3 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 18 學分，專業必修 37 學分，專業選修 25 學分)。
- (5) 本系至多可跨系選修 6 學分。