

萬能科技大學餐飲管理系 進修部(106學年度入學)四技課程規劃表(週三週四)

年級	一		二		三		四		通識課程學分	30	通識必修比率	17%	院共同必修比率	0%	註一：通識課程與各系專業課程學分不得互抵。 註二：修課及學分採計，依本校「教務規章」規定辦理。
學期	上	下	上	下	上	下	上	下	專業必修學分	50	通識選修比率	8%	專業基礎必修比率	9%	
每學期最高學分限制	25	25	25	25	25	25	25	25	最低選修學分	48			專業核心必修比率	30%	
每學期最低學分限制	9	9	9	9	9	9	9	9	畢業應修最低學分	128			專業選修比率	28%	

主任 廖成文

107-2第1次系課程會議(1080314)、107-2第1次系務會議(1080314)通過

學年 課程 架構	第一學年(106)								第二學年(107)								第三學年(108)								第四學年(109)							
	科目		第一學期		第二學期		科目		第一學期		第二學期		科目		第一學期		第二學期		科目		第一學期		第二學期									
			學分	時數	學分	時數			學分	時數	學分	時數			學分	時數	學分	時數			學分	時數	學分	時數	學分	時數						
通識 必修課程 30	中文鑑賞與應用一		2	2			英文三		2	2			知性通識課程		2	2	2	2														
	中文鑑賞與應用二				2	2	英文四				2	2	職場倫理與就業力				2	2														
	英文一		2	2			知性通識課程				2	2	當代台灣與現代世界		2	2																
	英文二				2	2	知性通識課程				2	2	體育		1	2	1	2														
	自然科學與生活				2	2	憲法與法治生活		2	2																						
	小計		4	4	6	6	小計		4	4	6	6	小計		5	6	5	6	小計		0	0	0	0								
專業基礎 必修課程 12	管理學		2	2			菜單設計與規劃		2	2									餐飲採購與成本控制		2	2										
	觀光餐旅概論		2	2															國際禮儀				2	2								
	食物製備原理		2	2																												
	小計		6	6	0	0	小計		2	2	0	0	小計		0	0	0	0	小計		2	2	2	2								
專業核心 必修課程 38	營養學		2	2			實務專題(次排課程)		4	6			烘焙食品製作實習		3	4			進階西餐烹調製作實習		3	4										
	餐飲法規		2	2			進階中餐烹調製作實習				3	4	西餐烹調製作實習				3	4	中餐素食烹調製作實習		3	4										
	餐飲衛生與安全				2	2													酒類釀造製作實習				4	4								
	客家美食製作實習				3	4													創意料理製作實習				4	4								
	觀光餐旅服務業管理				2	2																										
	小計		4	4	7	8	小計		4	6	3	4	小計		3	4	3	4	小計		6	8	8	8								
專業 選修課程 48	食材辨識與機具維護		2	2			中式米麵食加工製作實習		4	4			基礎餐飲日文		2	2			燒臘食品製作實習		3	3										
	經濟學				2	2	藥膳介紹		2	2			葡萄酒入門		2	2			宴會管理		2	2										
	基礎餐飲英語				2	2	進階餐飲英語		2	2			餐廳經營實務		2	2			簡報技巧		2	2										
	飲料調製I製作實習				2	2	餐飲人力資源管理		2	2			果雕				2	2	服務品質管理		2	2										
	人際關係與溝通技巧				2	2	餐飲行銷				2	2	進階烘焙食品製作實習				3	3	餐飲業HACCP實務		2	2										
	餐旅服務技能				2	2	酒類知識				2	2	進階餐飲日文				2	2	異國料理製作實習		4	4										
	世界飲食文化				2	2	餐飲營運管理				2	2	餐廳規劃與設計				2	2	膳食營養				2	2								
	中餐烹調製作實習				4	4	創意伴手禮製作實習				4	4	餐飲資訊管理系統				2	2	網路行銷				2	2								
							生機飲食				2	2	飲料調製II製作實習				2	2	電子商務				2	2								
																			消費者行為				2	2								
																			健康餐食製作實習				3	4								
	暑期修課				8	8	暑期修課				6	6	暑期修課				6	6														
	總開課學分	最低可選修學分				2	2	最低可選修學分				4	4	7	8	最低可選修學分				6	6	7	8	最低可選修學分				4	4	4	4	
128	總計				16	16	15	16	總計				14	16	19	20	總計				13	14	19	20	總計				14	16	10	10
總開課時數							校定上限-學期中主排日				10	10	10	10	校定上限-學期中主排日				10	10	10	10	校定上限-學期中主排日				10	10	10	10		
136	校定上限-全學期				16	16	23	24	校定上限-全學期				14	16	19	20	校定上限-全學期				13	14	19	20	校定上限-全學期				14	16	10	10
校定上限	學期中主排日上限				10	10	10	10	學期中主排日上限				10	10	10	10	學期中主排日上限				10	10	10	10	學期中主排日上限				10	10	10	10
學分小計	主排日學分/時數				16	16	15	16	主排日學分/時數				10	10	9	10	主排日學分/時數				9	10	9	10	主排日學分/時數				8	10	10	10
	次排日學分/時數								次排日學分/時數				4	6	4	4	次排日學分/時數				4	4	4	4	次排日學分/時數				4	4	2	2
	暑期學分/時數						8	8	暑期學分/時數						6	6	暑期學分/時數						6	6	暑期學分/時數							
總計修課	全學期修課總計				16	16	23	24	全學期修課總計				14	16	19	20	全學期修課總計				13	14	19	20	全學期修課總計				12	14	12	12