

萬能科技大學餐飲管理系 進修部(108學年度入學)四技五年制課程規劃表(週一週二)

主排日：星期一、二

年級	一		二		三		四		通識課程學分	30	通識必修比率	19%	院共必修比率	0%	校外實習學分時數	0	0	註一：通識課程與各系專業課程學分不得互抵。
學期	上	下	上	下	上	下	上	下	專業必修學分	60	通識選修比率	6%	專業基礎必修比率	6%	進修部專業學分時數	0	0	註二：修課及學分採計，依本校「教務規章」規定辦理。
每學期最高學分限制	25	25	25	25	25	25	25	25	最低選修學分	38			專業核心必修比率	30%	專業實習學分時數	0	0	
每學期最低學分限制	9	9	9	9	9	9	9	9	專業選修最低學分	128			專業選修比率	19%				



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

年 課程 架構	第一學年(108)				第二學年(109)				第三學年(110)				第四學年(111)				第五學年(112)															
	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	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	學分	時數												
通識 必修課程 30	中文鑑賞與應用一				英文三	2	2			憲法與法治生活			2	2	知性通識課程	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	知性通識課程	2	2	2	2												
	英文一	2	2			體育	2	2	2	2	當代台灣與現代世界	2	2																			
	英文二			2	2						自然科學與生活	2	2																			
	小計	4	4	4	4	小計	4	4	4	4	小計	4	4	4	4	小計	4	4	2	2	小計	0	0	0	0							
院共同 必修課程2	觀光餐旅概論			2	2																											
	小計	0	0	2	2	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0							
專業基礎 必修課程 8	食物製備原理與衛生安全	4	4			營養學			2	2	菜單設計與規劃			2	2																	
	小計	4	4	0	0	小計	0	0	2	2	小計	0	0	2	2	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0							
專業核心 必修課程 56	中餐烹調製作實習	3	4			中式米麵加工製作實習	3	4			烘焙食品製作實習	3	4			藝術蛋糕製作實習	4	4			日本料理製作實習	4	4									
	進階中餐烹調製作實習			3	4	燒臘食品製作實習	3	4			中餐素食製作實習	3	4			世界飲食文化	2	2			進階西餐烹調製作實習	4	4									
						客家美食製作實習			3	4	西餐烹調製作實習			3	4	進階烘焙食品製作實習			4	4												
																創意料理製作實習			4	4	創意伴手禮製作實習			4	4							
	小計	3	4	3	4	小計	6	8	3	4	小計	6	8	3	4	小計	6	6	8	8	小計	8	8	4	4							
專業 選修課程 38	顧客管理			2	2	餐飲行銷			2	2	食材形象藝術			2	2	網路行銷			2	2	進階餐飲日文	2	2									
	管理學			2	2	生機飲食			2	2	基礎餐飲日文			2	2	國際禮儀			2	2	餐飲業HACCP實務	2	2									
	食材辨識與機具維護			2	2	餐飲採購與成本控制			2	2	果雕			2	2	消費者行為			2	2	侍酒師入門與實習	2	2									
	基礎餐飲英語			2	2	酒類釀造製作實習			4	4	飲料調製III製作實習			2	2	餐飲個案研討			2	2	餐飲人力資源管理	2	2									
	人際關係與溝通技巧			2	2	進階餐飲英語			2	2	連鎖經營管理			2	2	餐飲資訊管理系統			2	2	服務品質管理			2	2							
	飲料調製I製作實習			2	2	飲料調製II製作實習			2	2	餐飲法規			2	2	餐廳規劃與設計			2	2	進階客家美食製作實習			4	4							
						觀光餐旅服務業管理			2	2						膳食營養			2	2	餐旅服務技能			2	2							
																異國料理製作實習			4	4	餐廳經營實務			2	2							
																					健康餐食製作實習			4	4							
																					宴會管理			2	2							
																				簡報技巧			2	2								
總開課學分	最低可選修學分				0	0	6	6	最低可選修學分				0	0	6	6	最低可選修學分				0	0	6	6	最低可選修學分				2	2	6	6
總開課時數	總計				11	12	15	16	總計				10	12	15	16	總計				10	10	16	16	總計				10	10	16	16
136	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	校定上限-學期中主排日				10	10	10	10
136	校定上限-全學期				13	14	19	20	校定上限-全學期				13	14	19	20	校定上限-全學期				13	14	19	20	校定上限-全學期				13	14	19	20
校定上限	學期中主排日上限				10	12	10	10	學期中主排日上限				10	12	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				9	10	9	10	主排日學分/時數				8	10	9	10	主排日學分/時數				10	10	10	10	主排日學分/時數				10	10	10	10
	次排日學分/時數								次排日學分/時數								次排日學分/時數								次排日學分/時數							
	增加排課週數(19-23週)				2	2			增加排課週數(19-23週)				2	2			增加排課週數(19-23週)				2	2			增加排課週數(19-23週)							
總計修課	暑期學分/時數						6	6	暑期學分/時數						6	6	暑期學分/時數						6	6	暑期學分/時數						6	6
	全學期修課總計				11	12	15	16	全學期修課總計				10	12	15	16	全學期修課總計				10	10	16	16	全學期修課總計				10	10	16	16