

萬能科技大學餐飲管理系 日間部(106學年度入學)四技課程規劃表

主任 廖成文

107-1第1次課程會議(1071003)、107-1第1次系務會議(1071003)通過

年級	一		二		三		四		通識課程學分	28	通識必修比率	17%	院共同必修比率	9%	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	院/專業必修學分	82	知性通識比率	5%	專業基礎必修比率	36%	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	20	國際認證		專業核心必修比率	18%	
每學期最低學分限制	16	16	16	16	16	16	9	9	畢業應修最低學分	130	基礎課程比率		專業選修比率	15%	

課程架構	學年	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											
		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 28	中文鑑賞與應用一		2		2			英文三		2		2	知性通識課程		2		2		2										
	中文鑑賞與應用二					2	2	英文四				2	2	知性通識課程		2		2	2										
	英文一		2		2			憲法與法治生活				2	2	職場倫理與就業力				2	2										
	英文二					2	2	當代台灣與現代世界		2		2		體育		1		2	1	2									
	全民國防教育軍事訓練(國防科技)(男)/軍理(女)		0		2			體育		1		2	1	2															
	服務學習					0	1																						
	小計		4		6		4	5	小計		5		6	5	6	小計		0		0	0	0							
院共同必修課程 12	觀光餐旅概論		2		2			觀光餐旅英文		2		2																	
	觀光餐旅服務業管理(PBL課程)					2	2	跨域特色課程		2		2																	
	跨域特色課程					2	2	跨域特色課程				2		2															
	小計		2		2		6	6	小計		4		4	0	0	小計		0		0	0	0							
專業基礎必修課程 47	食物製備原理		2		2			校內專業實習		3		4	3	4	專題製作實務		3		3	校外實習_學年		10		10	10	10			
	色彩學		2		2			專題製作				3	3	餐飲法規				2	2										
	基礎餐飲英語					2	2							餐飲產業趨勢				3	3										
	餐飲衛生與安全					2	2																						
	餐飲行銷					2	2																						
	小計		4		4		6	6	小計		3		4	6	7	小計		3		3	5	5	小計		10		10	10	10
專業核心必修課程 23	中餐烹調製作實習		3		4			客室美食製作實習		3		4			健康餐食製作實習		3		4										
	顧客管理		2		2			人力資源管理		2		2			餐飲營運管理		2		2										
	營養學					2	2	中式米麵食加工製作實習		2		3																	
								餐飲資訊管理系統					2	2															
								進階客室美食製作實習					2	3															
	小計		5		6		2	2	小計		7		9	4	5	小計		5		6	0	0	小計		0		0	0	0
專業選修課程 20	公共關係與媒體		2		2			菜單設計		2		2		食品加工學含實驗		3		3											
	消費者行為		2		2			食品分析含實驗		3		3		餐飲採購與成本控制		2		2											
	食材辨識與機具維護		2		2			人際關係與溝通技巧(PBL課程)		2		2		世界飲食文化		2		2											
	資訊能力證照輔導(PBL課程)		2		2			餐旅服務技能與實習		2		3		餐旅規劃與設計		2		2											
	咖啡烘焙學					2	2	飲料調製I製作實習		2		3		餐旅業HACCP實務		2		2											
	基礎餐飲日文					2	2	宴會管理		2		2		藝術蛋糕製作實習		2		4											
	烘焙食品製作實習					3	4	進階烘焙食品製作實習		3		4		創意伴手禮製作實習		3		4											
	進階中餐烹調製作實習					3	4	觀光餐旅日文(一)(二)		2		2	2	酒類釀造製作實習		2		4											
	中餐素食製作實習					3	4	團體膳食製作實習				3	4	觀光餐旅實務英文(二)(三)		2		2	2	2									
								飲料調製II製作實習				2	3	觀光餐旅日文(三)(四)		2		2	2	2									
								果雕				2	2	中華美食製作實習					2	3									
								餐旅展場管理				2	2	日本料理製作實習					3	4									
								食品生物技術				3	3	創意料理製作實習					3	4									
								國際禮儀				2	2	連鎖經營管理					2	2									
								觀光餐旅實務英文(一)				2	2	侍酒師入門與實習					2	2									
							西餐烹調製作實習				3	4	食品微生物學含實驗					3	3										
													食品化學					3	3										
總開課學分130	最低應選修學分		4		4		3	4	最低應選修學分		3		4	3	4	最低應選修學分		3		4	4	6	最低應選修學分		0		0	0	0
總開課時數150	總計		19		22		21	23	總計		22		27	18	22	總計		16		19	14	17	總計		10		10	10	10