

萬能科技大學餐飲管理系 日間部(104學年度入學)四技課程規劃表

年級	一		二		三		四		通識課程學分	32	通識必修比率	20%	院共同必修比率	5%	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	79	知性通識比率	5%	專業基礎必修比率	38%	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	19	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	9	9	9	畢業應修最低學分	130	基礎課程比率		專業選修比率	15%	

廖成文

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

課程架構	學年	第一學年(104)				第二學年(105)				第三學年(106)				第四學年(107)							
		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 32	中文鑑賞與應用一二	2	2	2	2	英文三	2	2	英文五	2	2										
	英文一	2	2			英文四		2	2	英文六		2	2								
	英文二			2	2	憲法與法治生活		2	2	知性通識課程	2	2	2	2							
	全民國防教育軍事訓練(國防科技)(男)/軍護(女)	0	2			當代台灣與現代世界	2	2	知性通識課程	2	2										
	體育	1	2	1	2	體育	1	2	1	2	職場倫理與就業力			2	2						
	服務學習	0	1			體育	1	2	1	2											
小計	5	9	5	6	小計	5	6	5	6	小計	6	6	6	6	小計	0	0	0	0		
院共同必修課程 6	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			2	2																
	小計	2	2	2	2	小計	2	2	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	
專業基礎必修課程 50	食物製備原理	2	2			校內專業實習	3	4	3	4	專題製作實習	3	4			校外實習_學年	10	12	10	12	
	管理學	3	3			餐飲法規		2	2	餐飲分析報告撰寫		3	3								
	基礎餐飲英語	2	2							餐飲產業趨勢(專題演講)		3	3								
	基礎餐飲日文	2	2																		
	餐飲衛生與安全			2	2																
	行銷管理			2	2																
小計	9	9	4	4	小計	3	4	5	6	小計	3	4	6	6	小計	10	12	10	12		
專業核心必修課程 23	中餐烹調製作實習	3	4			客家美食製作實習	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											
						進階客家美食製作與實習			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 19	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								
	西餐烹調製作實習	3	4			人際關係與溝通技巧	2	2			世界飲食文化	2	2								
	食材辨識與器具維護	2	2			進階烘焙食品製作與實習	3	4			餐廳規劃與設計	2	2								
	咖啡烘焙學			2	2	飲料知識與品評	2	2			餐飲業HACCP實務	2	2								
	資訊能力證照輔導			2	2	餐飲服務技能與實習	2	3			異國料理製作實習	3	4								
	進階中餐烹調製作實習			3	4	安全管理	2	2			酒類釀造製作實習	2	4								
	烘焙食品製作實習			3	4						中華美食製作與實習			2	3						
	飲料調製I製作與實習			2	3	團體膳食製作實習			3	4	日本料理製作實習			3	4						
	DIF創意展演發想			2	2	飲料調製II製作與實習			2	3	創意料理製作實習			3	4						
	食品化學			3	3	果雕			2	2	進項經營管理			2	2						
						餐飲展場管理			2	2	侍酒師入門與實習			2	2						
						食品微生物技術			3	3	食品微生物學含實驗			3	3						
						國際禮儀			2	2	觀光餐旅實務英文(二)(三)	2	2	2	2						
						觀光餐旅實務英文(一)			2	2	觀光餐旅日文(三)(四)	2	2	2	2						
						觀光餐旅日文(一)(二)	2	2	2	2											
	總開課時數	最低可選修學分	2	2	4	7	最低可選修學分	3	4	3	4	最低可選修學分	3	4	4	4	最低可選修學分	0	0	0	0
	155	總計	23	28	17	21	總計	20	25	17	21	總計	17	20	16	16	總計	10	12	10	12