

萬能科技大學餐飲管理系 進修部(105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	22%	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	43	知性通識比率	3%	專業基礎必修比率	13%	
每學期最高學分限制	25	25	25	25	25	25	25	25	最低選修學分	53	國際認證		專業核心必修比率	20%	
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	基礎課程比率		專業選修比率	41%	

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(105)				第二學年(106)				第三學年(107)				第四學年(108)																			
	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 32	中文鑑賞與應用一	2	2			英文三(遠距)	2	2			知性通識課程	2	2	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(遠距)			2	2	職場倫理與就業力	2	2			全民國防教育軍事訓練(男)/軍護(女)			0	2												
	英文一	2	2			憲法與法治生活(遠距)	2	2			體育	1	2	1	2	體育	1	2	1	2												
	英文二			2	2	當代台灣與現代世界(遠距)			2	2																						
	自然科學與生活			2	2																											
	小計	4	4	6	6	小計	4	4	4	4	小計	5	6	3	4	小計	3	4	3	6												
通識選修課程	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 17	管理學	3	3			餐飲法規			2	2	餐飲產業趨勢	2	2			專題製作實務	4	4														
	觀光餐飲概論	2	2			觀光餐飲服務業管理			2	2																						
	食物製備原理	2	2																													
	小計	7	7	0	0	小計	0	0	4	4	小計	2	2	0	0	小計	4	4	0	0												
專業核心 必修課程 26	營養學			2	2	世界飲食文化	2	2			餐飲資訊管理系統	2	2			健康餐食製作實習	4	4														
	餐飲衛生與安全			2	2	菜單設計	2	2			餐飲營運管理	2	2																			
	顧客管理	2	2			人際關係與溝通技巧	2	2			國際禮儀			2	2																	
											行銷管理			2	2																	
											人力資源管理	2	2																			
	小計	2	2	4	4	小計	6	6	0	0	小計	6	6	4	4	小計	4	4	0	0												
專業選修 課程 53	餐旅服務技能	3	3			基礎餐飲日文	2	2			餐飲業HACCP實務	2	2			膳食營養	2	2														
	餐飲採購與成本控制			2	2	基礎餐飲英語	2	2			中式米麵食加工製作實習	4	4			餐飲個案研究	2	2														
	西餐烹調			4	4	中餐烹調製作實習	4	4			餐廳規劃與設計	2	2			藝術蛋糕製作實習	2	4														
	公共關係與媒體			2	2	烘焙食品製作	4	4			果雕	2	2			中餐素食烹調製作實習	3	4														
	食材辨識與機具維護			2	2	養生料理	2	2			物流管理			2	2	日本料理			4	4												
						飲料調製製作實習	3	3			葡萄酒入門			2	2	連鎖經營管理			2	2												
						進階餐飲英語			2	2	宴會管理			2	2	團體膳食管理			2	2												
						進階餐飲日文			2	2	進階客家美食製作實習			3	3	茶道文化			2	2												
						消費者行為			2	2						網路行銷			2	2												
						餐飲展場管理			2	2																						
						進階中餐烹調			4	4																						
						客家美食製作實習			4	4																						
	總開課時數	最低可選修學分				3	3	6	6	最低可選修學分				10	10	10	10	最低可選修學分				4	4	8	8							
134	總計				16	16	16	16	總計				20	20	18	18	總計				19	20	13	14	總計				15	16	11	14