

萬能科技大學餐飲管理系 日間部(108學年度入學)四技課程規劃表

年級	一		二		三		四		通識必修學分	28	通識必修比率	17%	院共同必修比率	8%	校外實習學分/時數	18	18	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「 修課規定 」辦理。 
學期	上	下	上	下	上	下	上	下	專業必修學分	61	知性通識比率	5%	專業必修比率	39%	遠距教學學分/時數	0	0	
每學期最高學分限制	25	25	25	25	25	25	25	25	最低專業選修學分	41			專業選修比率	32%	專業實習學分/時數	0	0	
每學期最低學分限制	16	16	16	16	16	16	9	9	專業選修最低學分	130								

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

課程 架構	學年	第一學年(108)				第二學年(109)				第三學年(110)				第四學年(111)							
		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		
校 定 必 修 課 程 6						職涯探索與規劃 [校特色]	2	2			桃園產業特色 [校特色]	2	2								
						跨領域學習課程 [校特色]			2	2											
		小計	0	0	0	0	小計	2	2	2	2	小計	2	2	0	0	小計	0	0	0	0
通 識 必 修 課 程 28		英文一(GD20060)	2	2			中文鑑賞與應用一(GD20098)	2	2			知性通識課程GE20140	2	2	2	2					
		英文二(GD20061)			2	2	中文鑑賞與應用二(GD20099)			2	2	職場倫理與職業力(GD20059) [校特色]			2	2					
		全民國防教育軍事訓練(男)(ML20030) /軍模(女)(ML20024)	0	2			英文三(GD20062)	2	2			體育(PE20830)	1	2	1	2					
		服務學習(GD20072) [校特色]			0	1	英文四(GD20063)			2	2										
		程式設計	2	2			憲法與法治生活 (GD20077)			2	2										
							當代台灣與現代世界 (GD20078)	2	2												
							體育(PE20830)	1	2	1	2										
		小計	4	6	2	3	小計	7	8	7	8	小計	3	4	5	6	小計	0	0	0	0
院 共 同 必 修 課 程 10		觀光餐旅概論(PBL課程)	2	2																	
		觀光餐旅服務業管理(PBL課程)			2	2															
		跨域特色課程(跨領域學程)			2	2	跨域特色課程(跨領域學程)	2	2												
		跨域特色課程(跨領域學程)			2	2															
		小計	2	2	6	6	小計	2	2	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0
專 業 必 修 課 程 45		食物製理原理	2	2			校內專業實習	3	4	3	4	專題製作實習	3	3			校外實習_學期 [校特色]	9	9	9	9
		中餐烹調製作實習	3	4			客家美食製作實習	3	4			餐飲產業趨勢			3	3					
		食材辨識與器具維護	2	2																	
		餐飲衛生與安全			2	2	專題製作			3	3										
		小計	7	8	2	2	小計	6	8	6	7	小計	3	3	3	3	小計	9	9	9	9
專 業 選 修 課 程 41		公共關係與媒體	2	2			菜單設計	2	2			餐飲採購與成本控制	2	2							
		咖啡烘焙學	2	2			中式米麵食加工製作實習	3	4			健康餐食製作實習	3	4							
		餐飲行銷	2	2			人際關係與溝通技巧	2	2			世界飲食文化	2	2							
		資訊能力導引輔導	2	2			餐旅服務技能與實習	2	3			餐廳規劃與設計	2	2							
		色彩學	2	2			飲料調製I製作實習	2	2			餐飲業HACCP實務	2	2							
		生機飲食	2	2			宴會管理	2	2			藝術蛋糕製作實習	2	4							
							進階烘焙食品製作實習	3	4			創意伴手禮製作實習	3	4							
		國際禮儀			2	2	觀光餐旅日文	2	2			酒類釀造製作實習	2	4							
		營養學			2	2	餐飲人力資源管理	2	2			觀光餐旅實務英文(二)	2	2							
		基礎餐飲日文			2	2	進階客家美食製作實習			2	3	餐飲營運管理	2	2							
		中餐素食製作實習			3	4	團體膳食製作實習			3	4	中華美食製作實習			2	3					
		進階中餐烹調製作實習			3	4	飲料調製II製作實習			2	2	日本料理製作實習			3	4					
		食品分析含實驗			2	2	果雕			2	2	創意料理製作實習			3	4					
		顧客管理			2	2	餐飲展場管理			2	2	連鎖經營管理			2	2					
		烘焙食品製作實習			3	4	食品生物技術			2	2	葡萄酒入門			2	2					
							觀光餐旅實務英文(-)			2	2	食品微生物學含實驗			3	3					
							西餐烹調製作實習			3	4	餐飲法規			2	2					
							餐飲資訊管理系統			2	2										
							燒臘食品製作實習			2	3										
			小計	12	12	19	22	小計	20	23	22	26	小計	22	28	17	20	小計	0	0	0
總學分數																					
130																					
總開課時數		最低可選修學分	5	8	8	9	最低可選修學分	4	7	5	7	最低可選修學分	9	10	10	11	最低可選修學分	0	0	0	0
		小計	25	28	29	33	小計	37	43	37	43	小計	37	45	35	47	小計	9	9	9	9