

萬能科技大學餐飲管理系 日間部(107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：修課及學分採認，依本校「教務規章」規定辦理。 注意修成文冊
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%	選課教學學分 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	專業應修最低學分	130								

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

課程 架構	學年	第一學年(107)				第二學年(108)				第三學年(109)				第四學年(110)											
		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				
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		0	0	0	0						
通 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											
		英文二(GD20061)			2	2	中文鑑賞與應用二(GD20099)			2	2	知性通識課程GE20140	2	2	2	2									
		全民國防教育軍事訓練(男)(ML20030) /軍護(女)(ML20024)	0	2			英文三(GD20062)	2	2			職場倫理與就業力(GD20059) [校特 色]			2	2									
		服務學習(GD20072) [校特色]			0	1	英文四(GD20063)			2	2	體育(PE20830)	1	2	1	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		2	4	2	3	小計		7	8	7	8	小計		5	6	5	6					
院 共 同 必 修 課 程 10		觀光餐旅概論(PBL課程)	2	2			跨域特色課程(跨領域學程)	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																			
		小計		2	2	6	6	小計		2	2	0	0	小計		0	0	0	0						
專 業 必 修 課 程 45		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_學期 [校特色]		9	9	9	9					
		中餐烹調製作實習	3	4			客室美食製作實習	3	4			餐飲產業趨勢			3	3									
		食材辨識與器具維護	2	2			專題製作			3	3														
		營養學			2	2																			
			小計		7	8	2	2	小計		6	8	6	7	小計		3	3	3	3					
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											
		資訊能力證照輔導	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	3			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											
		國際禮儀			2	2	進階烘焙食品製作實習	3	4			創意伴手禮製作實習	3	4											
		餐飲衛生與安全			2	2	觀光餐旅日文	2	2			酒類釀造製作實習	2	4											
		基礎餐飲日文			2	2	餐飲人力資源管理	2	2			觀光餐旅實務英文(二)	2	2											
		中餐烹調製作實習			3	4	進階客室美食製作實習			2	3	餐飲營運管理	2	2											
		進階中餐烹調製作實習			3	4	團體膳食製作實習			3	4	中華美食製作實習			2	3									
		食品分析含實驗			3	3	飲料調製II製作實習			2	3	日本料理製作實習			3	4									
		顧客管理			2	2	果雕			2	2	創意料理製作實習			3	4									
		烘焙食品製作實習			3	4	餐飲農場管理			2	2	連鎖經營管理			2	2									
							食品生物技術			3	3	葡萄酒入門			2	2									
							觀光餐旅實務英文(一)			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	20	23	小計		20	24	23	28	小計		22	28	17	20					
總學分數																									
130																									
總開課時數		最低可選修學分		5	8	6	7	最低可選修學分		3	6	7	9	最低可選修學分		9	10	11	12	最低可選修學分		0	0	0	0
		小計		23	26	30	34	小計		37	44	38	45	小計		39	47	36	47	小計		9	9	9	9