

## 萬能科技大學餐飲管理系 在職專班(104學年度入學)四技課程規劃表

年級 學期	一		二		三		四		通識課程學分	32	通識必修比率	17%	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。
	上	下	上	下	上	下	上	下	專業必修學分	40	通識選修比率	8%	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	56			專業核心必修比率	19%	
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			專業選修比率	44%	

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

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	知性通識課程	2	2									
		英文一	2	2			英文四			2	2	知性通識課程	2	2							
		英文二			2	2	當代台灣與現代世界	2	2			知性通識課程	2	2							
							憲法與法治生活			2	2	知性通識課程			2	2					
							自然科學與生活			2	2	知性通識課程			2	2					
							中文鑑賞與應用三	2	2			職場倫理與就業力			2	2					
		小計	4	4	4	4	小計	6	6	6	6	小計	6	6	6	6	小計	0	0	0	0
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 16		管理學	2	2			餐飲人力資源管理	2	2			餐飲資訊系統	2	2							
		觀光餐飲概論	2	2			菜單設計與規劃			2	2	財務管理			2	2					
		食物製備原理	2	2			餐飲行銷			2	2										
		小計	6	6	0	0	小計	2	2	4	4	小計	2	2	2	2	小計	0	0	0	0
專業核心 必修課程 24		餐飲法規	2	2			中餐烹調	4	4			西餐烹調	4	4							
		營養學	2	2			中式米麵食加工			4	4	進階西餐烹調			4	4					
		服務業管理			2	2															
		餐飲衛生與安全			2	2															
		小計	4	4	4	4	小計	4	4	4	4	小計	4	4	4	4	小計	0	0	0	0
專業 選修課程 56		基礎餐飲英語			2	2	進階餐飲英語	2	2			葡萄酒入門	2	2			服務品質管理	2	2		
		餐飲服務技能			2	2	飲料調製II	2	2			餐廳經營實務	2	2			餐飲業HACCP實務	2	2		
		飲料調製I			2	2	蒸膳介紹	2	2			餐飲日文	2	2			健康飲食	2	2		
		飲務管理			2	2	異國料理	4	4			餐飲環保與管理	2	2			宴會管理	2	2		
		採購與成本控制			2	2	創意料理	4	4			茶道文化	2	2			國際禮儀	2	2		
		生機飲食			2	2	餐飲成本計算			2	2	餐飲物流管理	2	2			簡報技巧	2	2		
		客家美食			4	4	酒類知識			2	2	進階餐飲日文			2	2	烘焙食品製作	4	4		
		職場實務實習(一)	2	2			食品調理科學			2	2	連鎖經營管理			2	2	進階烘焙食品製作			4	4
		職場實務理論(二)			2	2	食品檢驗			2	2	餐廳規劃與設計			2	2	人際關係與溝通技巧			2	2
		經濟學			2	2	職場實務理論(三)	2	2			職場實務理論(五)	2	2			世界飲食文化			2	2
							職場實務理論(四)			2	2	職場實務理論(六)			2	2	消費者行為			2	2
																	膳食營養			2	2
																	網路行銷			2	2
																	電子商務			2	2
																	餐飲個案專題研討(一)	4	4		
																	餐飲個案專題研討(二)			2	2
																中餐素食製作實習			2	4	
																職場實務(一)(二)	4	4	4	4	
總開課學分	128																				
總開課時數	128	最低可選修學分	2	2	8	8	最低可選修學分	4	4	2	2	最低可選修學分	4	4	4	4	最低可選修學分	16	16	16	16
校定上限		總計	16	16	16	16	總計	16	16	16	16	總計	16	16	16	16	總計	16	16	16	16
學分小計																	學期中主排日上限	10	10	10	10
																	主排日學分/時數	10	10	10	10
																	次排日學分/時數	6	6	6	6
總計修課																	暑期學分/時數				
																	全學期修課總計	16	16	16	16