

萬能科技大學 在職專班 109學年度四技餐飲管理系(週四)課程規劃表

主排日：星期四 次排日：星期五

主任 廖成文

年級	一		二		三		四		通識課程學分	30	通識必修比率	19%	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：修課及學分統計，依本校「教務規章」規定辦理。 108-2第1次課程會議1090220、108-2第1次系務會議1090220通過
學期	上	下	上	下	上	下	上	下	專業必修學分	61	通識選修比率	6%	專業基礎必修比率	8%	
每學期最高學分限制	25	25	25	25	25	25	25	25	最低選修學分	37			專業核心必修比率	5%	
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	63%	

學年 課程 架構	第一學年(109)				第二學年(110)				第三學年(111)				第四學年(112)							
	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 30	中文鑑賞與應用一	2	2			英文三	2	2			知性通識課程	2	2							
	中文鑑賞與應用二			2	2	英文四			2	2	知性通識課程	2	2	2	2					
	英文一	2	2			憲法與法治生活	2	2			自然科學與生活			2	2					
	英文二			2	2	知性通識課程			2	2	職場倫理與就業力	2	2							
							知性通識課程			2	2	當代台灣與現代世界			2	2				
	小計	4	4	4	4	小計	4	4	6	6	小計	6	6	6	6	小計	0	0	0	0
院共同必修 課程2						觀光餐旅概論	2	2												
	小計	0	0	0	0	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 14	食物製備原理	2	2			餐飲衛生與安全	2	2			世界飲食文化	2	3							
	食材辨識與機具維護			2	2	顧客管理			2	2	餐飲人力資源管理	2	2							
						營養學			2	3										
	小計	2	2	2	2	小計	2	2	4	5	小計	4	5	0	0	小計	0	0	0	0
專業核心 必修課程 45	中餐烹調製作實習	4	4			中餐素食製作實習	3	3			西餐烹調製作實習	3	3							
	飲料調製I製作實習	2	3			食材形象藝術	2	3			創意伴手禮製作實習	3	3							
	中式米麵食加工製作實習	3	4			客家美食製作實習			4	3	進階西餐烹調製作實習			4	4					
	烘焙食品製作實習			3	4	酒類釀造製作實習			2	3	進階烘焙食品製作實習			4	4					
	飲料調製II製作實習			2	3						藝術蛋糕製作實習			2	3					
	進階中餐烹調製作實習			4	4															
	小計	9	11	9	11	小計	5	6	6	6	小計	6	6	10	11	小計	0	0	0	0
專業選修課 程 37						基礎餐飲英語	2	2			侍酒師入門與實習	2	2			宴會管理	2	2		
						觀光餐旅服務業管理	2	2			連鎖經營管理	2	2			簡報技巧	3	3		
						生機飲食	2	2			基礎餐飲日文	2	2			服務品質管理	2	2		
						日本料理製作實習	3	3			餐飲法規	2	2			餐飲業HACCP實務	2	2		
						管理學	2	2			健康餐食製作實習	4	4			餐飲行銷	2	2		
											進階餐飲英語					餐旅服務技能	3	3		
											人際關係與溝通技巧			2	2	創意料理製作實習	3	3		
											燒臘食品製作實習			4	4	餐飲採購與成本控制	2	2		
											進階餐飲日文			2	2	菜單設計與規劃	2	2		
											進階客家美食製作實習			4	4	網路行銷			2	2
																國際禮儀			2	2
																消費者行為			2	2
																餐飲個案研討			2	2
																餐飲資訊管理系統			2	2
																餐廳規劃與設計			2	2
																膳食營養			3	3
																異國料理製作實習			3	3
															餐廳經營實務			2	2	
															果雕			3	3	
總開課學分	最低可選修學分	0	0	0	0	最低可選修學分	3	3	0	0	最低可選修學分	0	0	0	0	最低可選修學分	17	17	17	17
128	總計	15	17	15	17	總計	16	17	16	17	總計	16	17	16	17	總計	17	17	17	17
總開課時數	校定上限-學期中主排日	10	10	10	10	校定上限-學期中主排日	10	10	10	10	校定上限-學期中主排日	10	10	10	10	校定上限-學期中主排日	10	10	10	10
136	校定上限-全學期	15	17	15	17	校定上限-全學期	16	17	16	17	校定上限-全學期	16	17	16	17	校定上限-全學期	17	17	17	17
校定上限	學期中主排日上限	10	10	10	10	學期中主排日上限	10	10	10	10	學期中主排日上限	10	10	10	10	學期中主排日上限	10	10	10	10
學分小計	主排日學分/時數	8	10	8	10	主排日學分/時數	9	10	9	10	主排日學分/時數	9	10	9	10	主排日學分/時數	10	10	10	10
	次排日學分/時數	4	4	4	4	次排日學分/時數	4	4	4	4	次排日學分/時數	4	4	4	4	次排日學分/時數	4	4	4	4
	增加排課週數(19-23週)	3	3	3	3	增加排課週數(19-23週)	3	3	3	3	增加排課週數(19-23週)	3	3	3	3	增加排課週數(19-23週)	3	3	3	3
總計修課	全學期修課總計	15	17	15	17	全學期修課總計	16	17	16	17	全學期修課總計	16	17	16	17	全學期修課總計	17	17	17	17