

113學年度萬能科技大學 四技進修部 餐飲管理系 課程規劃表

主排日：星期一、二 次排日：星期二、三

廖成文 主任

112.10.24

年級	一		二		三		四		通識必修學分	32	通識必修比率	16%	院共同必修比率	0%	校外實習學分/時數	0	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「教務規定」規定辦理。 112-1第2次系課程會議(1121024)、112-1第2次系務會議(1121024)通過
學期	上	下	上	下	上	下	上	下	專業必修學分	45	知性通識課程比率	16%	專業基礎必修比率	35%	遠距教學學分/時數	0	0	
每學期最高學分限制	16	16	16	16	16	16	16	16	最低專業選修學分	51	校定專業課程比率	4%	專業核心必修比率	0%	專業實習學分/時數	0	0	
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	40%				

課程 架構	學年	第一學年(113)				第二學年(114)				第三學年(115)				第四學年(116)									
		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				
校訂進修部課程 (專業必修) 一律次排	程式設計【APP】																						
	桃園產業特色概論【微學分】	1	1																				
	職涯探索【微學分】	1	1																				
	小計	2	2	2	2																		
通識 必修課程32	中文鑑賞與應用一	2	2					知性通識課程	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	知性通識課程			2	2	知性通識課程			2	2	知性通識課程			2	2	
	英文一	2	2					體育	2	2	2	2											
	英文二					2	2																
	小計	4	4	4	4			小計	4	4	4	4	小計	4	4	4	4	小計	4	4	4	4	
通識 選修課程																							
院共同必修課程 2								觀光餐旅概論			2	2											
	小計	0	0	0	0			小計	0	0	2	2	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	
專業基礎 必修課程 10	食材辨識與機具維護	2	2					食物製備原理	2	2			世界飲食文化	2	2								
	餐飲衛生與安全					2	2	營養學			2	2											
	小計	2	2	2	2			小計	2	2	2	2	小計	2	2	0	0	小計	0	0	0	0	
專業核心 必修課程 33	中餐烹調製作實習	4	4					中餐素食製作實習	4	4			西餐烹調製作實習	4	4			健康餐食製作實習	4	4			
	中式米麵食加工製作實習	4	4														菜單設計與規劃	2	2				
													進階烘焙食品製作實習			4	4						
	烘焙食品製作實習					4	4	客家美食製作實習					3	3									
	小計	8	8	4	4			小計	4	4	3	3	小計	4	4	4	4	小計	6	6	0	0	
專業選修課程 51								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	2	2			
								生機飲食	2	2			進階餐飲英語	2	2			服務品質管理	2	2			
								日本料理製作實習	4	4			餐飲法規	2	2			進階客家美食製作實習	4	4			
								管理學	2	2			創意伴手禮製作實習	4	4			餐飲行銷	2	2			
								國際禮儀	2	2			餐飲業HACCP實務			2	2	餐旅服務技能	2	2			
								飲料調製I製作實習	2	2			餐飲人力資源管理	2	2	2	2	酒類釀造製作實習	4	4			
								飲料調製II製作實習	2	2			人際關係與溝通技巧	2	2			餐廳規劃與設計	2	2			
													進階餐飲日文			2	2						
													進階西餐烹調製作實習			4	4	網路行銷				2	2
													創意料理製作實習			4	4	台灣小吃製作實習				4	4
													燒臘食品製作實習			4	4	消費者行為				2	2
																		葡萄酒入門				2	2
																		說菜技巧				2	2
																		餐飲採購與成本控制				2	2
																		膳食營養				2	2
																		異國料理製作實習				4	4
																		餐廳經營實務				2	2
																		果雕				2	2
	總開課學分	最低可選修學分	0	0	4	4			最低可選修學分	6	6	5	5	最低可選修學分	6	6	8	8	最低可選修學分	6	6	12	12
128	總計	16	16	16	16			總計	16	16	16	16	總計	16	16	16	16	總計	16	16	16	16	
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	
128	校定上限-全學期	16	16	16	16			校定上限-全學期	16	16	16	16	校定上限-全學期	16	16	16	16	校定上限-全學期	16	16	16	16	
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	10	10	10	10			主排日學分/時數	10	10	10	10	主排日學分/時數	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			次排日學分/時數	6	6	6	6	次排日學分/時數	6	6	6	6	次排日學分/時數	6	6	6	6	
總計修課	全學期修課總計	16	16	16	16			全學期修課總計	16	16	16	16	全學期修課總計	16	16	16	16	全學期修課總計	16	16	16	16	