

萬能科技大學餐飲管理系 進修部(108學年度入學)四技課程規劃表(週三週四)

主排日：星期三、四 次排日：星期四、五

年級	一		二		三		四		通識課程學分	28	通識必修比率	19%	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；通識課程學分採計依通識教育之「學分結構與課程規劃」規定辦理。 註二：畢業學分內含外系學分上限，依課程規劃以16學分為原則。 110-2第1次系務會議1110225、110-2第1次系務會議1110225通過
學期	上	下	上	下	上	下	上	下	專業必修學分	56	通識選修比率	6%	專業基礎必修比率	9%	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	最低選修學分	44			專業核心必修比率	34%	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	34%				

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		
通識 必修課程 28	中文鑑賞與應用一	2	2			英文三	2	2			憲法與法治生活			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								
	英文一	2	2			知性通識課程			2	2	當代台灣與現代世界	2	2								
	英文二			2	2	體育	2	2	2	2	知性通識課程	2	2	2	2						
	小計	4	4	4	4	小計	4	4	6	6	小計	6	6	4	4	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 11	食物製備原理	2	2			餐飲衛生與安全	3	3			世界飲食文化	2	3								
	食材辨識與機具維護			2	2	營養學			2	3											
	小計	2	2	2	2	小計	3	3	2	3	小計	2	3	0	0	小計	0	0	0	0	
專業核心 必修課程 43	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								
	飲料調製I製作實習	2	3			食材形象藝術(PBL課程)	3	4													
	中式米麵食加工製作實習	3	4			客家美食製作實習			4	4	進階西餐烹調製作實習			4	4						
	烘焙食品製作實習			3	4						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	7	8	4	4	小計	4	4	10	11	小計	0	0	0	0	
專業選修課 程 44						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			創意伴手禮製作實習	4	4			餐飲行銷	2	2			
						健康餐食製作實習			4	4	進階餐飲英語	2	2			餐旅服務技能	3	3			
						燒臘食品製作實習			4	4	餐飲人力資源管理	2	2			創意料理製作實習	3	3			
											進階餐飲日文			2	2	餐飲採購與成本控制	2	2			
																菜單設計與規劃	2	2			
																進階客家美食製作實習	3	3			
																餐飲營運管理	2	2			
																網路行銷			2	2	
																顧客管理	2	2	國際禮儀	2	2
																人際關係與溝通技巧	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		
																	膳食療養	3	3		
																	異國料理製作實習	3	3		
																	餐廳經營實務	2	2		
																果雕	3	3			
																酒類釀造製作實習	4	4			
總開課學分	最低可選修學分	0	0	0	0	最低可選修學分	0	0	4	4	最低可選修學分	4	4	2	2	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	
	暑期學分/時數					暑期學分/時數					暑期學分/時數					暑期學分/時數					
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	