

萬能科技大學餐飲管理系 進修部(110學年度入學)四技課程規劃表(週一週二週三)

李秋原 廖成文
主任

110.03.18

主排日：星期一、二、三 次排日：星期二、三、四

年級	一		二		三		四		通識課程學分	32	通識必修比率	19%	院共同必修比率	10%	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。
學期	上	下	上	下	上	下	上	下	專業必修學分	59	通識選修比率	6%	專業基礎必修比率	8%	遠距教學學分 時數	0 0	註二：修課及學分採計，依本校「教務規章」規定辦理。
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	37%	專業實習學分 時數	0 0	109-2第1次系課程會議(1100318)、109-2第1次系務會議(1100318)通過
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	27%			

課程 架構	學年	第一學年(110)				第二學年(111)				第三學年(112)				第四學年(113)						
		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	2	2			英文三	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	英文四			2	2			知性通識課程	2	2	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													全民國防教育			0	2			
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	食物製備原理	2	2			食材辨識與機具維護	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 47	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(PBL課)	4	4			進階中式麵食加工製作實習			3	3	創意伴手禮製作實習	4	4			菜單設計與規劃	2	2		
											進階西餐烹調製作實習			3	3					
											進階烘焙食品製作實習			4	4					
	烘焙食品製作實習			4	4						藝術蛋糕製作實習			3	3					
	進階中餐烹調製作實習			4	4															
	小計	8	8	8	8	小計	4	4	3	3	小計	8	8	10	10	小計	6	6	0	0
專業選修課 程 41	飲料調製I製作實習	2	2			基礎餐飲英語	2	2			侍酒師入門與實習	2	2			宴會管理	2	2		
	基礎餐飲日文			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		
	餐飲資訊管理系統			2	2	生機飲食	2	2			進階餐飲英語	2	2			服務品質管理	2	2		
	飲料調製II製作實習			2	2	日本料理製作實習	3	4			餐飲法規	2	2			進階客家美食製作實習	4	4		
						管理學	2	3								餐飲行銷	2	2		
						加工食品概論	2	3			餐飲業HACCP實務			2	2	餐旅服務技能	2	2		
						創意料理製作實習	4	4			餐飲人力資源管理			2	2	酒類釀造製作實習	4	4		
											人際關係與溝通技巧			2	2	餐飲採購與成本控制	2	2		
						食材形象藝術			3	3	進階餐飲日文			2	2	中西餐菜色研發與創新			2	2
						客家美食製作實習			3	3						網路行銷			2	2
						顧客管理			2	2						國際禮儀			2	2
																消費者行為			2	2
																餐飲個案研討			2	2
																說菜技巧			2	2
																餐廳規劃與設計			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
																燒臘食品製作實習			4	4
總開課學分 128	最低可選修學分	2	2	2	2	最低可選修學分	4	4	5	5	最低可選修學分	2	2	2	2	最低可選修學分	6	6	12	12
	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 128	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
	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
	增加排課週數(19-23週)	0	0	0	0	增加排課週數(19-23週)	0	0	0	0	增加排課週數(19-23週)	0	0	0	0	增加排課週數(19-23週)	0	0	0	0
	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	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