

萬能科技大學餐飲管理系 進修部(109學年度入學)四技課程規劃表(週一週二週四)

主排日：星期一、二、四 次排日：星期二、三、五

餐飲系主任 廖成文 112.09.14

年級	一		二		三		四		通識課程學分	28	通識必修比率	22%	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「教務規章」規定辦理。 112-1第1次系課程會議(1120914)、112-1第1次系務會議(1120914)通過
學期	上	下	上	下	上	下	上	下	專業必修學分	53	通識選修比率	6%	專業基礎必修比率	9%	通識數學學分 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	47			專業核心必修比率	31%	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	38%				

課程架構	學年	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 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										
	英文一	2	2			知性通識課程	2	2	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	6	6	6	6	小計	4	4	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	0	0	2	2	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	3	營養學			2	3										
	小計	2	2	2	3	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 40	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	4	4							
	飲料調製I製作實習	2	3								創意伴手禮製作實習	4	4							
	中式米麵食加工製作實習(PBL課程)	3	4			客家美食製作實習			3	3	進階西餐烹調製作實習			4	4					
											進階烘焙食品製作實習			4	4					
	烘焙食品製作實習			3	4						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	7	8	小計	3	3	3	3	小計	8	8	10	11	小計	0	0	0	0
專業選修課程 47	飲料調製II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	3	3		
	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	3	3		
						日本料理製作實習	3	4			餐飲法規	2	2			餐飲業HACCP實務	2	2		
						管理學	2	3			健康餐食製作實習	4	4			餐飲行銷	2	2		
						顧客管理	2	3								餐飲服務技能	3	3		
						創意料理製作實習	3	3			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	菜單設計與規劃	2	2		
						加工食品概論			2	2	進階客家美食製作實習			4	4	網路行銷			2	2
						咖啡烘焙學			3	3						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			3	3
																餐廳規劃與設計			2	2
																膳食療養			2	2
																異國料理製作實習			4	4
																餐廳經營實務			2	2
																果雕			3	3
																燒臘食品製作實習			4	4
總開課學分	最低可選修學分	0	0	2	2	最低可選修學分	5	5	3	3	最低可選修學分	2	2	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