

台南應用科技大學 日間部 四年制 餐飲系 科目表

(108 學年度入學學生適用)

民國108年04月15日系課程委員會議通過
 民國108年06月12日教務會議通過
 民國111年04月08日系課程委員會議修正
 民國111年08月11日系課程委員會議修正

類別	科目	學分數	時數	第一學年				第二學年				第三學年				第四學年				備註
				上學期		下學期		上學期		下學期		上學期		下學期		上學期		下學期		
				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	
通識課程	本國語文(一)(二) Native Language I II	4	4	2	2	2	2													
	大一英文(一)(二) Freshman English I II	4	4	2	2	2	2													
	大二英文 Sophomore English	2	2					2	2											
	公民社會與文化 Civil Society and Culture	2	2					2	2											
	職場倫理 Workplace Ethics	2	2							2	2									
	電腦與資訊應用 Application of Computer and Information	2	2	2	2															
	體育運動(一)(二) Physical Education and Sports I II	4	4	2	2	2	2													
	多元服務學習(一)(二) Multiple Service of Learning I II	2	2					1	1	1	1									
	小計	22	22	8	8	6	6	3	3	5	5	0	0	0	0	0	0	0	0	
	選修	6	6					2	2	2	2	2	2							
小計	6	6	0	0	0	0	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0		
通識課程應修學分	28	28	8	8	6	6	5	5	7	7	2	2	0	0	0	0	0	0		
專業科目	院核心必修	行銷學 Marketing	2	2						2	2								含餐飲活動與企劃撰寫	
		色彩學 Chromatology	2	2	2	2														
	必修	營養學 Nutrition	2	2	2	2														
		酒與飲料 Beverage and Mixology	2	2	2	2														
		餐飲服務 Food and Beverage Service	2	2	2	2														含實習
		烹調原理 The Principle of Food Preparations	2	2	2	2														
		中餐烹調實作 Chinese Culinary Practice	3	3	3	3	*	*												*對開
		餐飲衛生與安全 Food Safety and Sanitation	2	2			2	2												
		餐飲消費行為學 Food and Beverage Consumer Behavior	2	2			2	2												
		食品學 Food Material Science	2	2			2	2												
		西餐烹調實作 Western Culinary Practice	3	3	*	*	3	3												*對開 含套餐、畫盤
		飲食文化 Food Culture	2	2					2	2										
食材認識與採購 Food Purchasing	2	2					2	2										含驗收		


 餐飲系主任
 111. 8. 25
 蘇宏文


 簡秋蘭

111. 8. 22

類別	科目	學分數	時數	第一學年				第二學年				第三學年				第四學年				備註	
				上學期		下學期		上學期		下學期		上學期		下學期		上學期		下學期			
				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		
	餐飲英語 Hospitality English	2	2					2	2												
	校內實習(一)(二) Campus Internship (I) (II)	4	8					2	4	2	4										
	烘焙實作 Baking	3	3					3	3												
	菜單設計與成本分析 Menu Planning and Cost Control	2	2							2	2										
	進階餐飲英語 Advanced Hospitality English	2	2							2	2										
	餐飲經營與管理 Food and Beverage Management	2	2									2	2							含餐飲促銷技巧	
	校外實習 Off-campus Internship	12	12										12	12						含海外實習	
	專題製作(一)(二) Seminar (I) (II)	4	4												2	2	2	2			
	餐飲創意 Creativity in Food and Beverage	2	2												2	2				含餐飲產品研發	
	餐飲人力資源管理 Hospitality Human Resource Management	2	2														2	2		含領導與溝通藝術	
	小計	63	67	13	13	9	9	11	13	8	10	2	2	12	12	4	4	4	4		
選修	餐飲實務導論 Introduction to Food and Beverage Service	1	1	1	1															A 領域選修 大一先導班	
	調味學 Food Seasoning	2	2	2	2																B 領域選修
	餐飲藝術 Aesthetics in Food and Beverage	2	2			2	2														核心選修
	餐飲日語 Hospitality Japanese	2	2			2	2														核心選修
	飲料設計與管理 Beverage Design and Management	3	3			3	3														A 領域選修
	中式點心實作 Chinese Snack Practice	3	3			3	3														B 領域選修
	感官品評 Sensory Evaluation	2	2			2	2														B 領域選修
	觀光學概論 Introduction to Tourism	2	2					2	2												A 領域選修 配合師培
	小吃設計與製作 Local Food Design and Practice	3	3					3	3												B 領域選修
	綠色餐飲 Green Food and Beverage	2	2							2	2										A 領域選修
	餐飲電子商務 Hospitality Electronic Commerce	2	2							2	2										A 領域選修
	顧客關係管理 Customer Relationship Management	2	2							2	2										A 領域選修
	法式點心 French Desserts	3	3							3	3										B 領域選修
	世界飲食文化 World Food Culture	2	2									2	2								核心選修
	葡萄酒鑑賞與服務 Wine Appreciating and Service	2	2									2	2								A 領域選修
	餐廚務管理 Steward and Kitchen Management	2	2									2	2								A 領域選修

類別	科目	學分數	時數	第一學年		第二學年		第三學年		第四學年		備註							
				上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期								
				學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數								
	研究方法 Research Methodology	2	2					2	2			含統計概念 A 領域選修							
	餐飲財務管理 Hospitality Financial Management	2	2					2	2			A 領域選修							
	食品加工 Introduction to Food Processing	2	2					2	2			B 領域選修							
	蔬果雕刻與盤飾 Vegetable and Fruit Carving and Decoration	2	2					2	2			B 領域選修							
	綠色烹調 Sustainable Cooking	2	2					2	2			B 領域選修							
	歐式麵包製作 European Traditional Bread	4	4					4	4			B 領域選修							
	海外參訪 Overseas Visiting	2	2							2	2	核心選修							
	餐廳設計與規劃 Restaurant Design and Plan	2	2							2	2	含餐檯設計 與布置、 餐飲設備認 識與維護 A 領域選修							
	HACCP 稽查實務 Practice of Hazard Analysis and Critical Point Control	2	2							2	2	A 領域選修							
	餐飲物流管理 Hospitality Logistics Management	2	2							2	2	A 領域選修							
	日式料理 Japanese Cuisine	2	2							2	2	B 領域選修							
	點心與蛋糕裝飾 Dessert Decoration	2	2							2	2	B 領域選修							
	進階西餐烹調實作 Advanced Western Culinary Practice	3	3							3	3	含理論 B 領域選修							
	跨域自主學習 Interdisciplinary Autonomous Learning	2	2							2	2								
	校內實習(三) Campus Internship (III)	2	2							2	2								
	校內實習(四) Campus Internship (IV)	2	2								2	2							
	宴會管理與實務 Banquet Management and Practice	2	2								2	2	A 領域選修						
	餐飲創業與開發 Entrepreneurship and Development in Food and Beverage	2	2								2	2	A 領域選修						
	宴會菜餚設計與製作 Banquet Cuisine Design and Preparation	3	3								3	3	B 領域選修						
	宴會點心設計與製作 Banquet Dessert Design and Preparation	3	3								3	3	B 領域選修						
	小計	80	80	3	3	12	12	5	5	9	9	20	20	0	0	19	19	12	12
	選修至少應修	40	40	2	2	8	8	2	2	5	5	12	12	0	0	6	6	5	5
	專業科目至少應修	103																	
	合計	171	175																
	畢業至少應修	131																	
	授予學位名稱	理學學士 (Bachelor of Science)																	

備註：1.A 為「餐飲經營管理與服務」領域選修課程；B 為「餐飲廚藝與設計開發」領域選修課程。
2.第三學年第一學期校外實習班級，需修讀之科目調整到第三學年第二學期。



簡秋蘭