

台南應用科技大學 日間部四年制餐飲系_科目表
(110學年度入學學生適用)

學年 類別	第一學年				第二學年				第三學年				第四學年				備註						
	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	電腦與資訊應用 Application of Computer and Information 多元服務學習 (一) Multiple service of Learning I	2	2	*	*	大二英文 Sophomore English	*	*	2	2													
	本國語文 (一) Native Language I	2	2																				
	體育運動 (一) Physical Education and Sports I	2	2																				
	產業前景與職涯規劃 Industry Development Trend and Career Planning	2	2	*	*																		
	實用英文 (一) Practical English I	2	2																				
	實用英文 (二) Practical English II			2	2																		
	體育運動 (二) Physical Education and Sports II			2	2																		
	本國語文 (二) Native Language II			2	2																		
	多元服務學習 (二) Multiple service of Learning II			1	1																		
	小計	11	11	7	7	小計	0	0	2	2	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0			
	20學分																						
通識 選修	選修	0	0	0	0	選修	2	2	2	2	選修	2	2	0	0	選修	2	2	0	0			
	小計	0	0	0	0	小計	2	2	2	2	小計	2	2	0	0	小計	2	2	0	0			
至少應修8學分																							
院核心 必修						色彩學 Chromatology	2	2															
						行銷學 Marketing			2	2													
	小計	0	0	0	0	小計	2	2	2	2	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0			
4學分																							
專業 必修	★烹調原理 The Principle of Food Preparations	2	2			★餐飲英語 Hospitality English	2	2			★餐飲經營與管理 Food and Beverage Management	2	2	*	*	餐飲創意 Creativity in Food and Beverage	2	2					
	營養學 Nutrition	2	2			飲食文化 Food Culture	2	2			校外實習 Off-campus Internship	*	*	12	12	專題製作 (一) Seminar I	2	2					
	★酒與飲料 Beverage and Mixology	2	2			★食材認識與採購 Food Purchasing	2	2								專題製作 (二) Seminar II			2	2			
	★餐飲服務 Food and Beverage Service	2	2			校內實習 (一) Campus Internship I	2	4								餐飲人力資源管理 Hospitality Human Resource Management			2	2			
	★中餐烹調實作 Chinese Culinary Practice	3	3	*	*	★烘焙實作 Baking	3	3															
	★西餐烹調實作 Western Culinary Practice	*	*	3	3	★菜單設計與成本分析 Menu Planning and Cost Control				2	2												
	★餐飲衛生與安全 Food Safety and Sanitation			2	2	校內實習 (二) Campus Internship II				2	4												
	食品學 Food Material Science			2	2	進階餐飲英語 Advanced Hospitality English				2	2												
	餐飲消費行為學 Food & Beverage Consumer Behavior			2	2																		
	小計	11	11	9	9	小計	11	13	6	8	小計	2	2	12	12	小計	4	4	4	4			
	59學分																						
	專業 選修	專業選修	2	2	8	8	專業選修	2	2	5	5	專業選修	12	12	0	0	專業選修	6	6	5	5		
		小計	2	2	8	8	小計	2	2	5	5	小計	12	12	0	0	小計	6	6	5	5		
至少應修40學分																							
總計		24	24	24	24	總計		17	19	17	19	總計		16	16	12	12	總計		12	12	9	9
畢業至少應修學分		131																					
授予學位名稱		理學學士 (Bachelor of Science)																					

「*」依實際開課情況做班級對開調整。「★」為輔系專業科目。「◎」為分組授課專業科目。

民國111年08月11日系課程委員會會議通過。

台南應用科技大學 日間部四年制餐飲系_科目表(選修科目)
(110學年度入學學生適用)

學年 類別	第一學年				第二學年				第三學年				第四學年				備註			
	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		
選修 科目	②調味學 Food Seasoning	2	2			①觀光學概論 Introduction to Tourism	2	2			①餐飲財務管理 Hospitality Financial Management	2	2	*	*	①HACCP稽查實務 Practice of Hazard Analysis and Critical Point Control	2	2		
	▲餐飲實務基礎知能 Introduction to Food and Beverage Service	1	1			②小吃設計與製作 Local Food Design and Practice	3	3			餐術管理 Steward and Kitchen Management	2	2	*	*	跨域自主學習 Interdisciplinary Autonomous Learning	2	2		
	①③吧檯人員實務 Practical Training for Bartender			3	3	綠色餐飲 Green Food and Beverage			2	2	①葡萄酒鑑賞與服務 Wine Appreciating and Service	2	2	*	*	①餐飲物流管理 Hospitality Logistics Management	2	2		
	②中式點心實作 Chinese Snack Practice			3	3	③手製巧克力 Handmade Chocolate			3	3	②③歐式麵包製作 European Traditional Bread	4	4	*	*	②③進階西餐烹調實作 Advanced Western Culinary Practice	3	3		
	①餐飲電子商務 Hospitality Electronic Commerce			2	2	餐飲藝術 Aesthetics in Food and Beverage			2	2	③蔬食料理實作 Plant-based Cuisine Practice	3	3	*	*	②點心與蛋糕裝飾 Dessert Decoration	2	2		
	①餐飲日語 Hospitality Japanese			2	2	①顧客關係管理 Customer Relationship Management			2	2	研究方法 Research Methodology	2	2	*	*	①海外參訪 Overseas Visiting	2	2		
	②感官品評 Sensory Evaluation			2	2						世界飲食文化 World Food Culture	2	2	*	*	①餐廳設計與規劃 Restaurant Design and Plan	2	2		
											②食品加工 Introduction to Food Processing	2	2	*	*	校內實習(二) Campus Internship (II)	2	2		
											②③蔬果雕刻與裝飾 Vegetable and Fruit Carving and Decoration	2	2	*	*	③異國料理開發與實作 Development and Practice for Exotic Cuisine	3	3		
															③中式套餐製作 Design and Practice for Chinese-Style Set	3	3			
															①③餐飲外場人員實務 Practical Training for Service Staff of Food and Beverage			2	2	
															③烘焙工藝實作 Baking and Pastry Arts Practice			4	4	
															②③宴會菜餚設計與製作 Banquet Cuisine Design and Preparation			3	3	
															校內實習(四) Campus Internship IV			2	2	
															餐飲創業與開發 Entrepreneurship and Development in Food and Beverage			2	2	
		小計	3	3	12	12	小計	5	5	9	9	小計	21	21	0	0	小計	23	23	13

* 依實際開課情況做班級對開調整。◎為分組授課專業科目。▲為銜接課程。① 餐飲經營管理與服務。② 餐飲廚藝與設計開發。③ 餐飲實務技優人才

民國111年08月11日系課程委員會通過