

台南應用科技大學 日間部四年制餐飲系_科目表
(111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	多元服務學習 (一) Multiple service of Learning I	1	1			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																				
	實用英文 (一) Practical English I	2	2																				
	產業前景與職涯規劃 Industry Development Trend and Career Planning	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																		
	電腦與資訊應用 Application of Computer and Information	*	*	2	2																		
小計	9	9	9	9	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	2	2	選修	0	0	0	0			
	小計	0	0	0	0	小計	2	2	2	2	小計	2	2	2	2	小計	0	0	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	營養學 Nutrition	2	2			★餐飲英語 Hospitality English	2	2			★餐飲經營與管理 Food and Beverage Management	2	2	*	*	校外實習 (一) Off-Campus Internship I	10	10					
	★中餐烹調實作 Chinese Culinary Practice	3	3			食品加工 Food Processing	2	2			餐飲科技與智能 Technology and Artificial Intelligence for Food and Beverage Service	2	2	*	*								
	★飲食文化 Food Culture	2	2			★餐飲服務理論與實務 Food and Beverage Services- Theory and Practice	3	3			專題製作 (一) Seminar I	2	2	*	*								
	飲務管理 Beverage Management	2	2			★烘焙實作 Baking	4	4			專題製作 (二) Seminar II	*	*	2	2								
	中式點心實作 Chinese Snack Practice			3	3	進階餐飲英語 Advanced Hospitality English			2	2	餐飲創業與開發 Entrepreneurship and Development in Food and Beverage	*	*	2	2								
	★吧檯人員實務 Practical Training for Bartender			3	3	★菜單設計與成本分析 Menu Planning and Cost Control			2	2	餐飲藝術與創意 Art and Creativity for Food and Beverage Service	*	*	2	2								
	★西餐烹調實作 Western Culinary Practice			3	3						校內實習 Campus Internship	*	*	2	2								
	★餐飲衛生與安全 Food Safety and Sanitation			2	2																		
	小計	9	9	11	11	小計	11	11	4	4	小計	6	6	8	8	小計	10	10	0	0			
	59學分																						
專業 選修	專業選修	2	2	2	2	專業選修	4	4	6	6	專業選修	8	8	8	8	專業選修	0	0	10	10			
	小計	2	2	2	2	小計	4	4	6	6	小計	8	8	8	8	小計	0	0	10	10			
至少應修40學分																							
總計		20	20	22	22	總計		19	19	16	16	總計		16	16	18	18	總計		10	10	10	10
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。																							

台南應用科技大學 日間部四年制餐飲系_科目表(選修科目)
(111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			食材認識與採購 Food Purchasing	2	2			①葡萄酒鑑賞與服務 Wine Appreciating and Service	2	2	*	*	校外實習(二) Off-campus Internship II			10	10
	①餐飲電子商務 Hospitality Electronic Commerce	2	2			①基礎餐飲日語 Basic Hospitality Japanese	2	2			②③進階西餐烹調實作 Advanced Western Culinary Practice	3	3	*	*	①餐廳設計與規劃 Restaurant Design and Plan			2	2
	▲餐飲搭配技巧與應用 Food and Beverage Pairing	1	1			②③蔬果雕刻與盤飾 Vegetable and Fruit Carving and Decoration	2	2			②③歐式麵包製作 European Traditional Bread	4	4	*	*	①海外參訪 Overseas Visiting			2	2
	②烹調原理 The Principle of Food Preparations	2	2			②小吃設計與製作 Local Food Design and Practice	3	3			①餐飲人力資源管理 Hospitality Human Resource Management	2	2	*	*	①調酒研發與設計 Design and Preparation for Mixed Drinks			2	2
	①餐飲消費行為學 Food and Beverage Consumer Behavior			2	2	③手製巧克力 Handmade Chocolate			3	3	③蔬食料理實作 Plant-based Cuisine Practice	3	3	*	*	②日式料理 Japanese Cuisine			2	2
	②感官品評 Sensorv Evaluation			2	2	③異國料理開發與實作 Development and Practice for Exotic Cuisine			3	3	②③宴會菜餚設計與製作 Banquet Cuisine Design and Preparation	*	*	3	3	①餐飲財務管理 Hospitality Financial Management			2	2
						③中式套餐製作 Design and Practice for Chinese-Style Set Menu			3	3	①③餐飲外場人員實務 Practical Training for Service Staff of Food and Beverage	*	*	2	2	②點心與蛋糕裝飾 Dessert Decoration			2	2
						研究方法與資料分析 Research Methods and Data Analysis			2	2	③烘焙工藝實作 Baking and Pastry Arts Practice	*	*	4	4	①餐廚務管理 Steward and Kitchen Management			2	2
						綠色餐飲 Green Food and Beverage			2	2	①餐飲連鎖加盟實務 Franchise for Food and Beverage Service	*	*	2	2	①HACCP稽查實務 Practice of Hazard Analysis and Critical Point Control			2	2
											跨域自主學習 Interdisciplinary Autonomous Learning	*	*	2	2					
											世界飲食文化 World Food Culture	*	*	2	2					
											①顧客關係管理 Customer Relationship Management	*	*	2	2					
		小計				小計				小計				小計						
	7	7	4	4	9	9	13	13	14	14	17	17	0	0	26	26				

* 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