

台南應用科技大學 日間部四年制餐飲系_科目表
(112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			職場專業英文 English for Specific Workplace	*	*	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																				
	產業趨勢與職涯規劃 Industry Development Trend and Career Planning	2	2	*	*																		
	A I 程式與數位生活 Artificial Intelligence and Future of Digital	*	*	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	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	烹調原理 The Principle of Food Preparations	2	2			★餐飲英語 Hospitality English	2	2			校外實習 Off-campus Internship	12	12	*	*	專題製作 (一) Seminar I	2	2					
	營養學 Nutrition	2	2			★烘焙實作 Baking	3	3			食品加工 Food Processing	*	*	2	2	餐飲藝術與創意 Art and Creativity for Food and Beverage Service	2	2					
	★中餐烹調實作 Chinese Culinary Practice	3	3	*	*	食材認識與採購 Food Purchasing	2	2			★餐飲經營與管理 Food and Beverage Management	*	*	2	2	專題製作 (二) Seminar II			2	2			
	★飲食文化 Food Culture	2	2			校內實習(一) Campus Internship I	2	2								餐飲人力資源管理 Hospitality Human Resource Management			2	2			
	★飲務管理 Beverage Management	2	2			校內實習(二) Campus Internship II			2	2													
	★餐飲服務理論與實務 Food and Beverage Services- Theory and Practice			2	2	進階餐飲英語 Advanced Hospitality English			2	2													
	★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													
	餐飲消費行為學 Food & Beverage Consumer Behavior			2	2																		
	★餐飲衛生與安全 Food Safety and Sanitation			2	2																		
	小計	11	11	9	9	小計	9	9	6	6	小計	12	12	4	4	小計	4	4	4	4			
	59學分																						
專業 選修	專業選修	2	2	4	4	專業選修	4	4	6	6	專業選修	0	0	10	10	專業選修	7	7	7	7			
	小計	2	2	4	4	小計	4	4	6	6	小計	0	0	10	10	小計	7	7	7	7			
至少應修40學分																							
總計		22	22	22	22	總計		17	17	18	18	總計		14	14	16	16	總計		11	11	11	11
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)
(112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			②感官品評 Sensory Evaluation	2	2			③烘焙工藝實作 Baking and Pastry Arts Practice	*	*	4	4	①餐飲財務管理 Hospitality Financial Management	2	2		
	①餐飲電子商務 Hospitality Electronic Commerce	2	2			②③蔬果雕刻與盤飾 Vegetable and Fruit Carving and Decoration	2	2			①餐飲連鎖加盟實務 Franchise for Food and Beverage Service	*	*	2	2	①海外參訪 Overseas Visiting	2	2		
	▲餐飲搭配技巧與應用 Food and Beverage Pairing	1	1			①基礎餐飲日語 Basic Hospitality Japanese	2	2			世界飲食文化 World Food Culture	*	*	2	2	②③歐式麵包製作 European Traditional Bread	4	4		
	跨域自主學習 Interdisciplinary Autonomous Learning			2	2	②小吃設計與製作 Local Food Design and Practice	3	3			②③宴會菜餚設計與製作 Banquet Cuisine Design and Preparation	*	*	3	3	①餐飲科技與智能 Technology and Artificial Intelligence for Food and Beverage Service	2	2		
	①③吧檯人員實務 Practical Training for Bartender			3	3	③手製巧克力 Handmade Chocolate			3	3	①顧客關係管理 Customer Relationship Management	*	*	2	2	③蔬食料理實作 Plant-based Cuisine Practice	3	3		
	②中式點心實作 Chinese Snack Practice			3	3	③異國料理開發與實作 Development and Practice for Exotic Cuisine			3	3	餐廚管理 Steward and Kitchen Management	*	*	2	2	①③餐飲外場人員實務 Practical Training for Service Staff of Food and Beverage	2	2		
						③中式套餐製作 Design and Practice for Chinese-Style Set			3	3	①葡萄酒鑑賞與服務 Wine Appreciating and Service	*	*	2	2	①調酒研發與設計 Design and Preparation for Mixed Drinks			2	2
						研究方法與資料分析 Research Methods and Data Analysis			2	2						②日式料理 Japanese Cuisine			2	2
						綠色餐飲 Green Food and Beverage			2	2						①HACCP稽查實務 Practice of Hazard Analysis and Critical Point Control			2	2
																①餐廳設計與規劃 Restaurant Design and Plan			2	2
																餐飲創業與開發 Entrepreneurship and Development in Food and Beverage			2	2
																②點心與蛋糕裝飾 Dessert Decoration			2	2
																②③進階西餐烹調實作 Advanced Western Culinary Practice			3	3
		小計	5	5	8	8	小計	9	9	13	13	小計	0	0	17	17	小計	15	15	15

* 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