

# 台南應用科技大學 日間部 二年制 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109年03月27日系課程委員會議修正通過  
民國109年06月17日教務會議通過

類別	科目	學分數	時數	第一學年				第二學年				備註	
				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		
通識科目	文學欣賞 Enjoyment of Literature	2	2			2	2						
	英文 English	2	2	2	2								
	公民社會與文化 Civil Society and Culture	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	0	4	0	2	0	2						
	<b>小計</b>	<b>8</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		
	選修	2	2			2	2						
	<b>小計</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
	<b>通識科目應修</b>	<b>10</b>	<b>14</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		
	專業科目	食材認識與採購 Food Purchasing	2	2	2	2							
餐飲創意 Creativity in Food and Beverage		2	2	2	2								含餐飲產品研發
飲食文化 Food Culture		2	2	2	2								
西餐烹調實作 Western Culinary Practice		3	3	3	3								
校內實習 Campus Internship		2	4			2	4						
菜單設計與成本分析 Menu Planning and Cost Control		2	2			2	2						
餐飲消費行為學 Food and Beverage Consumer Behavior		2	2			2	2						
行銷學 Marketing		2	2			2	2						含餐飲活動與企劃撰寫
中餐烹調實作 Chinese Culinary Practice		3	3			3	3						
餐飲英語 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
專題製作(一)(二) Seminar (I)(II)		4	4					2	2	2	2		含餐飲產品研發
餐飲藝術 Aesthetics in Food and Beverage		2	2							2	2		
餐飲人力資源管理 Hospitality Human Resource Management		2	2							2	2		
<b>小計</b>		<b>32</b>	<b>34</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>11</b>	<b>13</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>		
選修	研究方法 Research Methodology	2	2	2	2								含統計概念 A領域選修
	餐飲服務 Food and Beverage Service	2	2	2	2								含實習 A領域選修
	飲料設計與管理 Beverage Design and Management	3	3	3	3								A領域選修
	基礎廚藝訓練 Basic Cooking Skills	1	1	1	1								B領域選修


  
 餐飲系主任  
 109.8.11  
 蘇宏文

類別	科目	學分數	時數	第一學年				第二學年				備註
				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	
	調味學 Food Seasoning	2	2	2	2							B 領域選修
	中式點心實作 Chinese Snack Practice	3	3	3	3							B 領域選修
	餐飲衛生與安全 Food Safety and Sanitation	2	2			2	2					核心選修
	顧客關係管理 Customer Relationship Management	2	2			2	2					A 領域選修
	感官品評 Sensory Evaluation	2	2			2	2					B 領域選修
	綠色餐飲 Green Food and Beverage	2	2			2	2					B 領域選修
	烘焙實作 Baking	3	3			3	3					B 領域選修
	跨域自主學習 Interdisciplinary Autonomous Learning	2	2					2	2			
	世界飲食文化 World Food Culture	2	2					2	2			核心選修
	餐廳設計與規劃 Restaurant Design and Plan	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
	HACCP 稽查實務 Practice of Hazard Analysis and Critical Point Control	2	2					2	2			A 領域選修
	葡萄酒鑑賞與服務 Wine Appreciating and Service	2	2					2	2			A 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
	日式料理 Japanese Cuisine	2	2					2	2			B 領域選修
	小吃設計與製作 Local Food Design and Practice	3	3					3	3			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
	餐飲日語 Hospitality Japanese	2	2							2	2	核心選修
	餐飲財務管理 Hospitality Financial Management	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
	餐飲創業與開發 Entrepreneurship and Development in Food and Beverage	2	2							2	2	A 領域選修
	宴會管理與實務 Banquet Management and Practice	2	2							2	2	A 領域選修
	法式點心 French Desserts	3	3							3	3	B 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
	小計	62	62	13	13	11	11	22	22	16	16	
	選修至少應修	30	30	6	6	6	6	10	10	8	8	
	專業科目至少應修	62										
	合計	104	110									
	畢業至少應修	72										
	授予學位名稱	理學學士(Bachelor of Science)										

備註：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。

