

台南應用科技大學 日間部 二年制 餐飲系 科目表

(110 學年度入學學生適用)

民國110年03月26日 系課程委員會會議通過
 民國110年04月12日 系課程委員會會議修正
 民國110年04月26日 院課程委員會會議通過
 民國110年05月13日 校課程委員會會議通過
 民國110年06月16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							
	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 SportsIII	0	4	0	2	0	2					
	小計	6	10	4	6	2	4	0	0	0	0	
	選修	4	4			2	2	2	2			
	小計	4	4	0	0	2	2	2	2	0	0	
通識科目應修		10	14	4	6	4	6	2	2	0	0	
專業科目	食材認識與採購★ Food Purchasing	2	2	2	2							含驗收
	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) SeminarIII	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	
小計	32	34	9	9	11	13	6	6	6	6		
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
	調味學 Food Seasoning	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 C 領域選修
	烘焙實作 Baking	3	3	3	3							B 領域選修



簡秋蘭
110.7.13

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	
	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
	葡萄酒鑑賞與服務 Wine Appreciating and Service	2	2			2	2					A 領域選修
	吧檯人員實務 Practical Training for Bartender	3	3			3	3					C 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
	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
	異國料理開發與實作 Development and Practice for Exotic Cuisine	3	3					3	3			C 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 C 領域選修
	跨域自主學習 Interdisciplinary Autonomous Learning	2	2					2	2			
	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
	餐飲外場人員實務 Practical Training for Service Staff of Food and Beverage	2	2							2	2	C 領域選修
	手製巧克力 Handmade Chocolate	3	3							3	3	C 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 C 領域選修
	小計	62	62	14	14	13	13	19	19	16	16	
	選修至少應修	30	30	8	8	6	6	8	8	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：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。
C 為「餐飲實務技優人才」模組選修課程。
2. 「★」之科目為輔系專業科目。



簡秋蘭