

台南應用科技大學 日間部二年制餐飲系_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 學分	第二學期 時數	第一學期 學分	第二學期 時數	科目	第一學期 學分	第二學期 時數	第一學期 學分	第二學期 時數	科目	第一學期 學分	第二學期 時數	第一學期 學分	第二學期 時數		
通識 必修	體育運動(一) Physical Education and Sports I	0	2														
	文學欣賞 Enjoyment of Literature	2	2														
	英文 English	2	2														
	電腦與資訊應用 Application of Computer and Information			2	2												
	體育運動(二) Physical Education and Sports II			0	2												
	小計	4	6	2	4	小計	0	0	0	0	小計						
6學分																	
通識 選修	選修	0	0	2	2	選修	2	2	0	0	選修						
	小計	0	0	2	2	小計	2	2	0	0	小計						
至少應修4學分																	
小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	小計							
0學分																	
專業 必修	★西餐烹調實作 Western Culinary Practice	3	3			★餐飲英語 Hospitality English	2	2									
	★飲食文化 Food Culture	2	2			★餐飲經營與管理 Food and Beverage Management	2	2									
	★餐飲服務理論與實務 Food and Beverage Services- Theory and Practice	3	3			專題製作 Seminar	2	2									
	★吧檯人員實務 Practical Training for Bartender			3	3	★餐飲藝術與創意 Art and Creativity for Food and Beverage Service	2	2									
	餐飲創業與開發 Entrepreneurship and Development in Food and Beverage			2	2	★烘焙實作 Baking	4	4									
	★中餐烹調實作 Chinese Culinary Practice			3	3												
	★行銷學 Marketing			2	2												
	★菜單設計與成本分析 Menu Planning and Cost Control			2	2												
	小計	8	8	12	12	小計	12	12	0	0	小計						
	32學分																
專業 選修	專業選修	8	8	4	4	專業選修	8	8	10	10	專業選修						
	小計	8	8	4	4	小計	8	8	10	10	小計						
至少應修30學分																	
總計	20	22	20	22	總計	22	22	10	10	總計							
畢業至少應修學分																	72
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 日間部二年制餐飲系_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			①葡萄酒鑑賞與服務 Wine Appreciating and 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										
	餐廚務管理 Steward and Kitchen Management	2	2			②中式點心實作 Chinese Snack Practice	3	3										
	食材認識與採購 Food Purchasing	2	2			②小吃設計與製作 Local Food Design and Practice	3	3										
	②③蔬果雕刻與裝飾 Vegetable and Fruit Carving and Decoration			3	3	①基礎餐飲日語 Basic Hospitality Japanese	2	2										
	①餐飲消費行為學 Food and Beverage of Consumer Behavior			2	2	①餐飲人力資源管理 Hospitality Human Resource Management	2	2										
	研究方法與資料分析 Research Methods and Data Analysis			2	2	②③進階西餐烹調實作 Advanced Western Culinary Practice	4	4										
	世界飲食文化 World Food Culture			2	2	校外實習 Off-campus Internship			10	10								
	①顧客關係管理 Customer Relationship Management			2	2	③異國料理開發與實作 Development and Practice for Exotic Cuisine			3	3								
	綠色餐飲 Green Food and Beverage			2	2	①③餐飲外場人員實務 Practical Training for Service Staff of Food and Beverage			2	2								
	①餐飲電子商務 Hospitality Electronic Commerce			2	2	③手製巧克力 Handmade Chocolate			3	3								
	餐飲衛生與安全 Food Safety and Sanitation			2	2	②③宴會菜餚設計與製作 Banquet Cuisine Design and Preparation			3	3								
						①餐廳設計與規劃 Restaurant Design and Plan			2	2								
						②感官品評 Sensory Evaluation			2	2								
						①餐飲財務管理 Hospitality Financial Management			2	2								
		小計	8	8	17	17	小計	18	18	27	27	小計						

「*」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