

台南應用科技大學 日間部二年制餐飲系\_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 學分	第一學期 時數	第二學期 學分	第二學期 時數	科目	第一學期 學分	第一學期 時數	第二學期 學分	第二學期 時數	科目	第一學期 學分	第一學期 時數	第二學期 學分	第二學期 時數	科目		第一學期 學分	第一學期 時數	第二學期 學分	第二學期 時數
通識 必修	文學欣賞 Enioyment of Literature	2	2																		
	英文 English	2	2																		
	體育運動 (一) Physical Education and Sports I	1	1																		
	體育運動 (二) Physical Education and Sports II			1	1																
	A I 程式與數位生活 Artificial Intelligence and Future of Digital			2	2																
	小計	5	5	3	3	小計	0	0	0	0	小計					小計					
	8學分																				
通識 選修	選修	0	0	2	2	選修	0	0	0	0	選修					選修					
	小計	0	0	2	2	小計	0	0	0	0	小計					小計					
	至少應修2學分																				
0學分																					
專業 必修	★中餐烹調實作 Chinese Culinary Practice	3	3			★餐飲英語 Hospitality English	2	2													
	★食材認識與採購 Food Purchasing	2	2			★餐飲經營與管理 Food and Beverage Management	2	2													
	★飲食文化 Food Culture	2	2			專題製作 (一) Seminar I	2	2													
	★餐飲藝術與創意 Art and Creativity for Food and Beverage Service	2	2			★烘焙實作 Baking	3	3													
	★餐飲消費行為學 Food and Beverage of Consumer Behavior			2	2	專題製作 (二) Seminar II			2	2											
	★吧檯人員實務 Practical Training for Bartender			3	3																
	★西餐烹調實作 Western 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	9	9	12	12	小計	9	9	2	2	小計					小計					
	32學分																				
專業 選修	專業選修	6	6	6	6	專業選修	6	6	12	12	專業選修					專業選修					
	小計	6	6	6	6	小計	6	6	12	12	小計					小計					
至少應修30學分																					
總計		20	20	23	23	總計	15	15	14	14	總計					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)  
(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	
選修 科目	②調味學 Food Seasoning	2	2			①餐飲財務管理 Hospitality Financial Management	2	2									
	②感官品評 Sensory Evaluation	2	2			餐廚務管理 Steward and Kitchen Management	2	2									
	①餐飲電子商務 Hospitality Electronic Commerce	2	2			跨域自主學習 Interdisciplinary Autonomous Learning	2	2									
	②③蔬果雕刻與盤飾 Vegetable and Fruit Carving and Decoration	2	2			①基礎餐飲日語 Basic Hospitality Japanese	2	2									
	研究方法與資料分析 Research Methods and Data Analysis	2	2			②小吃設計與製作 Local Food Design and Practice	3	3									
	①餐飲服務理論與實務 Food and Beverage Services- Theory and Practice			2	2	①餐飲人力資源管理 Hospitality Human Resource Management			2	2							
	③異國料理開發與實作 Development and Practice for Exotic Cuisine			3	3	③手製巧克力 Handmade Chocolate			3	3							
	①③餐飲外場人員實務 Practical Training for Service Staff of Food and Beverage			2	2	餐飲創業與開發 Entrepreneurship and Development in Food and Beverage			2	2							
	世界飲食文化 World Food Culture			2	2	②中式點心實作 Chinese Snack Practice			3	3							
	綠色餐飲 Green Food and Beverage			2	2	①葡萄酒鑑賞與服務 Wine Appreciating and Service			2	2							
	餐飲衛生與安全 Food Safety and Sanitation			2	2	②③進階西餐烹調實作 Advanced Western Culinary Practice			3	3							
	①顧客關係管理 Customer Relationship Management			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							
	小計	10	10	15	15	小計	11	11	19	19	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

民國112年06月21日教務會議通過