

台南應用科技大學 大陸學生 日間部 二年制 餐飲系 課程時序表

(113 學年度入學學生適用)

民國112年04月07日系課程委員會議通過
 民國112年04月27日院課程委員會議通過
 民國112年05月17日校課程委員會議通過
 民國112年06月21日教務會議通過
 民國112年06月30日系課程委員會議修正

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							
	職場專業英文 English for Specific Workplace	2	2	2	2							
	AI 程式與數位生活 Artificial Intelligence and Future of Digital Life	2	2			2	2					
	體育運動(一) Physical Education and Sports I	1	1	1	1							
	體育運動(二) Physical Education and Sports II	1	1			1	1					
	小計	8	8	5	5	3	3	0	0	0	0	
	選修	2	2			2	2					
小計	2	2	0	0	2	2	0	0	0	0		
通識科目應修		10	10	5	5	5	5	0	0	0	0	
專業科目	飲食文化★ Food Culture	2	2	2	2							核心科目
	食材認識與採購★ Food Purchasing	2	2	2	2							含驗收 核心科目
	餐飲藝術與創意★ Art and Creativity for Food and Beverage Service	2	2	2	2							含餐飲產品研發 核心科目
	中餐烹調實作★ Chinese Culinary Practice	3	3	3	3							B 領域
	菜單設計與成本分析★ Menu Planning and Cost Control	2	2			2	2					核心科目
	行銷學★ Marketing	2	2			2	2					含餐飲活動與企劃撰寫 A 領域
	餐飲消費行為學★ Food and Beverage Consumer Behavior	2	2			2	2					A 領域
	吧檯人員實務★ Practical Training for Bartender	3	3			3	3					A 領域 C 領域
	西餐烹調實作★ Western Culinary Practice	3	3			3	3					B 領域
	餐飲英語★ Hospitality English	2	2					2	2			核心科目
	專題製作(一)(二) Seminar I II	4	4					2	2	2	2	含餐飲產品研發 核心科目
	餐飲經營與管理★ Food and Beverage Management	2	2					2	2			含餐飲促銷技巧 A 領域
	烘焙實作★ Baking	3	3					3	3			B 領域
	小計	32	32	9	9	12	12	9	9	2	2	
	選修	研究方法與資料分析 Research Methods and Data Analysis	2	2	2	2						
餐飲電子商務 Hospitality Electronic Commerce		2	2	2	2							A 領域
調味學 Food Seasoning		2	2	2	2							B 領域
感官品評 Sensory Evaluation		2	2	2	2							B 領域
蔬果雕刻與盤飾 Vegetable and Fruit Carving and Decoration		2	2	2	2							B 領域 C 領域
餐飲衛生與安全 Food Safety and Sanitation		2	2			2	2					核心科目
世界飲食文化 World Food Culture		2	2			2	2					核心科目
綠色餐飲 Green Food and Beverage		2	2			2	2					核心科目

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	
	餐飲服務理論與實務 Food and Beverage Services- Theory and Practice	2	2			2	2					含實習 A領域
	顧客關係管理 Customer Relationship Management	2	2			2	2					A領域
	餐飲外場人員實務 Practical Training for Service Staff of Food and Beverage	2	2			2	2					A領域 C領域
	異國料理開發與實作 Development and Practice for Exotic Cuisine	3	3			3	3					C領域
	餐廚務管理 Steward and Kitchen Management	2	2					2	2			核心科目
	基礎餐飲日語 Basic Hospitality Japanese	2	2					2	2			A領域
	餐飲財務管理 Hospitality Financial Management	2	2					2	2			A領域
	小吃設計與製作 Local Food Design and Practice	3	3					3	3			B領域
	餐飲創業與開發 Entrepreneurship and Development in Food and Beverage	2	2						2	2		核心科目
	餐飲人力資源管理 Hospitality Human Resource Management	2	2						2	2		A領域
	葡萄酒鑑賞與服務 Wine Appreciating and Service	2	2						2	2		A領域
	HACCP 稽查實務 Practice of Hazard Analysis and Critical Point Control	2	2						2	2		A領域
	餐廳設計與規劃 Restaurant Design and Plan	2	2						2	2		A領域
	中式點心實作 Chinese Snack Practice	3	3						3	3		B領域
	宴會菜餚設計與製作 Banquet Cuisine Design and Preparation	3	3						3	3		B領域 C領域
	進階西餐烹調實作 Advanced Western Culinary Practice	3	3						3	3		含理論 B領域,C領域
	手製巧克力 Handmade Chocolate	3	3						3	3		C領域
	小計	56	56	10	10	15	15	9	9	22	22	
	選修至少應修	30	30	6	6	6	6	6	6	12	12	
	專業科目至少應修											62
	合計	98	98									
	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」領域課程；B 為「餐飲廚藝與設計開發」領域課程。

C 為「餐飲實務技優人才」領域課程。

2.「★」之科目為輔系專業科目。



秋蘭

112.7.3