

台南應用科技大學 進修部 四年制 餐飲系 科目表

(110 學年度入學學生適用)

民國110年03月26日 系課程委員會議通過
 民國110年04月08日 系課程委員會議修正
 民國110年04月26日 院課程委員會議通過
 民國110年05月13日 校課程委員會議通過
 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		第三學年		第四學年		備註							
				上學期		下學期		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		學分	時數	學分	時數			
通識課程	本國語文(一)(二) Native Language III	4	4	2	2	2	2												
	實用英文(一)(二) Practical English I II	4	4	2	2	2	2												
	大二英文 Sophomore English	2	2					*	*	2	2								
	產業前景與職涯規劃 Industry Development Trend and Career Planning	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 III	4	4	2	2	2	2												
	小計	18	18	10	10	6	6	0	0	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0
	選修	8	8	2	2			2	2	2	2	2	2	0	0				
	小計	8	8	2	2	0	0	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0
	通識課程應修學分	26	26	12	12	6	6	2	2	4	4	2	2	0	0	0	0	0	0
專業科目	院核心 行銷學 Marketing	2	2	2	2														
	色彩學 Chromatology	2	2	2	2													含餐飲活動與企劃撰寫	
	必修	烹調原理★ The Principle of Food Preparations	2	2			2	2											
		食材認識與採購★ Food Purchasing	2	2			2	2											含驗收
		餐飲消費行為學 Food and Beverage Consumer Behavior	2	2			2	2											
		中餐烹調實作★ Chinese Culinary Practice	4	4			4	4	*	*									*對開
		西餐烹調實作★ Western Culinary Practice	4	4			*	*	4	4									*對開
		營養學 Nutrition	2	2					2	2									
		餐飲服務★ Food and Beverage Service	2	2					2	2									含實習
		酒與飲料★ Beverage and Mixology	2	2					2	2									
		餐飲衛生與安全★ Food Safety and Sanitation	2	2					2	2									
		食品學 Food Material Science	2	2							2	2							
		餐飲藝術 Aesthetics in Food and Beverage	2	2							2	2							
		小吃設計與製作 Local Food Design and Practice	3	3							3	3							

類別	科目	學分數	時數	第一學年		第二學年		第三學年		第四學年		備註									
				上學期	下學期	上學期	下學期	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										
	菜單設計與成本分析★ Menu Planning and Cost Control	2	2					2	2												
	餐飲英語★ Hospitality English	2	2					2	2												
	感官品評 Sensory Evaluation	2	2					2	2												
	烘焙實作★ Baking	4	4					4	4												
	餐飲創意 Creativity in Food and Beverage	2	2							2	2										
	宴會點心設計與製作 Banquet Dessert Design and Preparation	3	3							3	3										
	餐飲經營與管理★ Food and Beverage Management	2	2								2	2	含餐飲促銷技巧								
	飲食文化 Food Culture	2	2								2	2									
	宴會管理與實務 Banquet Management and Practice	2	2								2	2									
	顧客關係管理 Customer Relationship Management	2	2								2	2									
	餐廳設計與規劃 Restaurant Design and Plan	2	2									2	2	含餐檯設計與布置、餐飲設備認識與維護							
	餐飲人力資源管理 Hospitality Human Resource Management	2	2									2	2	含領導溝通藝術							
	小計	60	60	4	4	10	10	12	12	7	7	10	10	5	5	8	8	4	4		
選修	餐飲實務基礎知能 Introduction to Food and Beverage Service	1	1	1	1															A 領域選修	
	休閒產業與餐飲 Leisure Industry and Hospitality	2	2	2	2															A 領域選修	
	觀光學概論 Introduction to Tourism	2	2			2	2													A 領域選修	
	調味學 Food Seasoning	2	2			2	2													B 領域選修	
	餐飲日語 Hospitality Japanese	2	2					2	2											核心選修	
	中式點心實作 Chinese Snack Practice	3	3					3	3											B 領域選修	
	服務品質管理 Service Quality 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	
	飲料設計與管理 Beverage Design and Management	3	3							3	3										A 領域選修
	食品加工 Introduction to Food Processing	2	2									2	2								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
	素食烹調與設計 Vegetarian Culinary Practice and Design	3	3													3	3				B 領域選修
	進階餐飲英語 Advanced Hospitality English	2	2															2	2		核心選修

餐飲系主任
10.7.20
蘇宏文

類別	科目	學分數	時數	第一學年		第二學年		第三學年		第四學年		備註							
				上學期	下學期	上學期	下學期	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								
	綠色餐飲 Green Food and Beverage	2	2							2	2	A 領域選修							
	研究方法 Research Methodology	2	2							2	2	A 領域選修							
	點心與蛋糕裝飾 Dessert Decoration	3	3							3	3	B 領域選修							
	蔬果雕刻與盤飾 Vegetable and Fruit Carving and Decoration	3	3							3	3	B 領域選修							
	餐飲財務管理 Hospitality Financial Management	2	2							2	2	A 領域選修							
	餐飲物流管理 Hospitality Logistics Management	2	2							2	2	A 領域選修							
	保健食品 Health Food	2	2							2	2	B 領域選修							
	法式點心 French Desserts	3	3							3	3	B 領域選修							
	跨域自主學習 Interdisciplinary Autonomous Learning	2	2							2	2								
	專題製作(一)(二) Seminar III	4	4							2	2	2	2	含餐飲產品研發核心選修					
	餐廚務管理 Steward and Kitchen Management	2	2									2	2	A 領域選修					
	世界飲食文化 World Food Culture	2	2									2	2	核心選修					
	餐飲創業與開發 Entrepreneurship and Development in Food and Beverage	2	2									2	2	A 領域選修					
	餐飲電子商務 Hospitality Electronic Commerce	2	2									2	2	A 領域選修					
	進階西餐烹調實作 Advanced Western Culinary Practice	4	4									4	4	B 領域選修					
	小計	66	66	3	3	4	4	5	5	7	7	8	8	12	12	13	13	14	14
	選修至少應修	42	42	2	2	2	2	3	3	5	5	5	5	9	9	6	6	10	10
	專業科目至少應修	102																	
	合計	152	152																
	畢業至少應修	128																	
	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。

2.「★」之科目為輔系專業科目。



簡淑蘭
110.7.20