

# 台南應用科技大學 進修部 四年制 餐飲系 科目表

(111 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08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06日 教務會議通過  
 民國111年04月08日 系課程委員會會議通過  
 民國111年04月28日 院課程委員會會議通過  
 民國110年05月18日 校課程委員會會議通過  
 民國111年06月15日 教務會議通過  
 民國111年10月31日 系課程委員會會議修正

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 I II	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 I II	4	4	2	2	2	2												
	<b>小計</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
	選修	8	8	2	2			2	2	2	2	2	2	0	0				
	<b>小計</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
	<b>通識課程應修學分</b>	<b>26</b>	<b>26</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
專業科目	院核心 必修	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	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
		餐飲衛生與安全★ Food Safety and Sanitation	2	2			2	2											
		營養學 Nutrition	2	2					2	2									
		餐飲服務理論與實務★ Food and Beverage Services-Theory and Practice	3	3					3	3									含實習
		飲務管理 Beverage Management	2	2					2	2									
中式點心實作 Chinese Snack Practice	3	3					3	3											
感官品評 Sensory Evaluation	2	2							2	2									

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									
	台灣小吃設計與製作 Desing and Practice for Taiwanese Local Foods	3	3					3	3											
	吧檯人員實務★ Practical Training for Bartender	3	3					3	3			C 領域選修								
	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											
	食品加工 Food Processing	2	2					2	2											
	烘焙實作★ Baking	4	4					4	4											
	餐飲藝術與創意 Art and Creativity for Food and Beverage Service	2	2							2	2									
	烘焙工藝實作 Baking and Pastry Arts Practice	4	4							4	4	C 領域選修								
	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								
	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							
	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						
	餐飲創業與開發 Entrepreneurship and Development in Food and Beverage	2	2									2	2							
	小計	60	60	4	4	6	6	14	14	8	8	10	10	6	6	8	8	4	4	
選修	餐飲搭配技巧與應用 Food and Beverage Pairing	1	1	1	1															核心選修
	休閒產業與餐飲 Leisure Industry and Hospitality	2	2	2	2															A 領域選修 ◎
	烹調原理 The Principle of Food Preparations	2	2	2	2															B 領域選修
	餐飲消費行為學 Food and Beverage Consumer Behavior	2	2			2	2													A 領域選修
	基礎餐飲日語 Basic Hospitality Japanese	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 ◎

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			
	調味學 Food Seasoning	2	2		2	2						B 領域選修		
	餐飲科技與智能 Technology and Artificial Integence for Food and Beverage Service	2	2			2	2					A 領域選修		
	食材認識與採購 Food Purchasing	2	2			2	2					含驗收 核心選修		
	HACCP 稽查實務 Practice of Hazard Analysis and Critical Point Control	2	2				2	2				A 領域選修		
	蔬食料理實作 Plant-based Cuisine Practice	3	3				3	3				B 領域選修 C 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 C 領域選修		
	服務品質管理 Service quality 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 ○		
	中式套餐製作 Design and Practice for Chinese-Style Set Menu	3	3					3	3			C 領域選修		
	進階西餐烹調實作 Advanced Western Culinary Practice	3	3					3	3			B 領域選修 C 領域選修		
	進階餐飲英語 Advanced Hospitality English	2	2						2	2		核心選修		
	綠色餐飲 Green Food and Beverage	2	2						2	2		核心選修		
	研究方法與資料分析 Research Methods and Data Analysis	2	2						2	2		核心選修		
	餐飲連鎖加盟實務 Franchise for Food and Beverage Service	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		
	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		
	跨域自主學習 Interdisciplinary Autonomous Learning	2	2							2	2			
	專題製作(一)(二) Seminar I II	4	4							2	2	2	2	含餐飲產品研發 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	

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			
	調酒研發與設計 Design and Preparation for Mixed Drinks	2	2									2	2			A 領域選修			
	手製巧克力 Handmade Chocolate	3	3									3	3			B 領域選修 C 領域選修			
	世界飲食文化 World Food Culture	2	2											2	2	核心選修			
	餐飲人力資源管理 Hospitality Human Resource Management	2	2											2	2	含領導溝通藝術 A 領域選修			
	餐廚務管理 Steward and Kitchen Management	2	2											2	2	核心選修			
	日式料理 Japanese Cuisine	3	3											3	3	B 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			
	小計	76	76	5	5	8	8	4	4	8	8	10	10	14	14	13	13	14	14
	選修至少應修	42	42	2	2	4	4	2	2	5	5	5	5	8	8	6	6	10	10
	專業科目至少應修	102																	
	合計	149	149																
	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。  
C 為「餐飲實務技優人才」領域選修課程。

2.「★」之科目為輔系專業科目。

◎表進修部有此科目但日間部沒 ◎表日間部有此科目但進修部沒開設



簡秋蘭

11/12/6