

台南應用科技大學 進修部肆年制餐飲系_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				總計				
	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		
通識 必修	AI程式與數位生活	2	2	*	*	職場專業英文	*	*	2	2									18學分		
	本國語文(一)	2	2																		
	實用英文(一)	2	2																		
	體育運動(一)	2	2																		
	體育運動(二)			2	2																
	產業前景與職涯規劃	*	*	2	2																
	實用英文(二)			2	2																
本國語文(二)			2	2																	
	小計	8	8	8	8	小計	0	0	2	2	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	
通識 選修	選修	2	2	0	0	選修	2	2	2	2	選修	2	2	0	0	選修	0	0	0	0	
	小計	2	2	0	0	小計	2	2	2	2	小計	2	2	0	0	小計	0	0	0	0	
院核心 必修	行銷學	2	2																	4學分	
	色彩學	2	2																		
	小計	4	4	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0		0
專業 必修	★餐飲衛生與安全			2	2	★西餐烹調實作	4	4			★烘焙實作	4	4			★餐飲經營與管理	2	2			
	★中餐烹調實作			4	4	營養學	2	2			★菜單設計與成本分析	2	2			★飲食文化	2	2			
	烹調原理			2	2	★飲務管理	2	2			食品加工	2	2			顧客關係管理	2	2			
	餐飲消費行為學			2	2	食材認識與採購	2	2			★餐飲英語	2	2			餐飲外場人員實務	2	2			
						感官品評			2	2	餐飲藝術與創意			2	2	餐廳設計與規劃			2	2	
						小吃設計與製作			3	3	宴會點心設計與製作			3	3	餐飲人力資源管理			2	2	
						★餐飲服務理論與實務			2	2	綠色餐飲			2	2						
		小計	0	0	10	10	小計	10	10	7	7	小計	10	10	7	7	小計	8	8	4	4
	專業 選修	專業選修	2	2	2	2	專業選修	6	6	5	5	專業選修	5	5	9	9	專業選修	6	6	7	7
小計		2	2	2	2	小計	6	6	5	5	小計	5	5	9	9	小計	6	6	7	7	
	總計	16	16	20	20	總計	18	18	16	16	總計	17	17	16	16	總計	14	14	11	11	

128

理學學士

* 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。

備註

台南應用科技大學 進修部肆年制餐飲系_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				總計			
	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	①休閒產業與餐飲	2	2			②中式點心實作	3	3			①服務品質管理	2	2			②法式點心	3	3		
	②調味學	2	2			②保健食品	2	2			②③進階西餐烹調實作	3	3			專題製作(一)	2	2		
	▲餐飲搭配技巧與應用	1	1			跨域自主學習	2	2			②日式料理	3	3			①餐飲財務管理	2	2		
	①基礎餐飲日語			2	2	②③蔬果雕刻與盤飾	3	3			②點心與蛋糕裝飾		3	3		①餐飲電子商務	2	2		
	①餐飲科技與智能			2	2	③蔬食料理實作			3	3	研究方法與資料分析		2	2		②③宴會菜餚設計與製作	3	3		
	①觀光學概論			2	2	①HACCP稽查實務			2	2	①餐飲連鎖加盟實務		2	2		世界飲食文化		2	2	
						①③吧檯人員實務			3	3	③中式套餐製作		3	3		③異國料理開發與實作		3	3	
											①調酒研發與設計		2	2		餐廚務管理		2	2	
											進階餐飲英語		2	2		專題製作(二)		2	2	
															餐飲創業與開發		2	2		
		小計	5	5	6	6	小計	10	10	8	8	小計	8	8	14	14	小計	12	12	11

「*」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

備註

會議時間

民國112年04月07日系課程委員會議通過。

民國112年04月27日中心/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。

