

# 台南應用科技大學 進修部 二年制 餐飲系 科目表

(109 學年度入學學生適用)

民國109年03月27日系課程委員會議通過

民國109年06月17日教務會議通過

民國110年11月22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	必 文學欣賞 Enjoyment of Literature	2	2	2	2								
	必 英文 English	2	2			2	2						
	必 公民社會與文化 Civil Society and Culture	2	2							2	2		
	必 電腦與資訊應用 Application of Computer and Information	2	2	2	2								
	小計		8	8	4	4	2	2	0	0	2	2	
	選 通識選修(人文、社會、自然領域中任選一門2學分)	2	2						2	2			
	小計		2	2	0	0	0	0	2	2	0	0	
	通識科目應修		10	10	4	4	2	2	2	2	2	2	
專業科目	必 菜單設計與成本分析★ Menu Planning and Cost Control	2	2	2	2								
	必 餐飲藝術★ Aesthetics in Food and Beverage	2	2	2	2								
	必 飲食文化★ Food Culture	2	2	2	2								
	必 烘焙實作 Baking	4	4	4	4								
	必 食材認識與採購★ Food Purchasing	2	2			2	2					含驗收	
	必 餐飲創意 Creativity in Food and Beverage	2	2			2	2						
	必 餐飲消費行為學★ Food and Beverage Consumer Behavior	2	2			2	2						
	必 餐飲服務 Food and Beverage Service	2	2			2	2					含實習	
	必 飲料設計與管理 Beverage Design and Management	3	3			3	3						
	必 餐飲英語★ Hospitality English	2	2					2	2				
	必 餐飲經營與管理★ Food and Beverage Management	2	2					2	2			含餐飲促銷技巧	
	必 宴會管理與實務 Banquet Management and Practice	2	2					2	2				
	必 行銷學★ Marketing	2	2							2	2	含餐飲活動與企劃撰寫	
	必 小吃設計與製作 Traditional Food Design and Practice	3	3							3	3		
小計		32	32	10	10	11	11	6	6	5	5		
專業科目	選 餐飲衛生與安全 Food Safety and Sanitation	2	2	2	2							核心選修	
	選 餐飲財務管理 Hospitality Financial Management	2	2	2	2							A 領域選修	
	選 調味學 Food Seasoning	2	2	2	2							B 領域選修	
	選 感官品評 Sensory Evaluation	2	2			2	2					B 領域選修	
	選 蔬果雕刻與盤飾 Vegetable and Fruit Carving and Decoration	3	3			3	3					B 領域選修	
	選 中餐烹調實作★ Chinese Culinary Practice	4	4			4	4					B 領域選修	
	選 餐廚務管理 Steward and Kitchen Management	2	2					2	2			A 領域選修	
	選 顧客關係管理 Customer Relationship Management	2	2					2	2			A 領域選修	

餐飲系主任 方曉玲

2023.7.20

簡秋蘭

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	
	中式點心實作 Chinese Snack Practice	3	3					3	3			B 領域選修
	法式點心 French Desserts	3	3					3	3			B 領域選修
	西餐烹調實作★ Western Culinary Practice	4	4					4	4			B 領域選修
	跨域自主學習 Interdisciplinary Autonomous Learning	2	2					2	2			
	專題製作(一)(二) SeminarIII	4	4					2	2	2	2	核心選修
	世界飲食文化 World Food Culture	2	2							2	2	核心選修
	觀光學概論 Introduction to Tourism	2	2							2	2	A 領域選修 配合師培
	餐飲創業與開發 Entrepreneurship and Development in Food and Beverage	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
	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 A 領域選修
	食品學 Food Material Science	2	2							2	2	B 領域選修
	服務品質管理 Service quality management	2	2							2	2	A 領域選修
	食品加工 Introduction to Food Processing	2	2							2	2	B 領域選修
	進階西餐烹調實作 Advanced Western Culinary Practice	4	4							4	4	含理論 B 領域選修
	小計	55	55	6	6	9	9	18	18	22	22	
	選修至少應修	30	30	4	4	4	4	11	11	11	11	
	專業科目至少應修	62										
	合計	97	97									
	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。