

台南應用科技大學 進修部肆年制餐飲系_科目表
(113學年度入學學生適用)

學年	第一學年				第二學年				第三學年				第四學年				備註			
	類別	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			
通識 必修	本國語文(一) Native Language I	2	2			職場專業英文 English for Specific Workplace	*	*	2	2										
	實用英文(一) Practical English I	2	2																	
	體育運動(一) Physical Education and Sports I	2	2																	
	AI程式與數位生活 Artificial Intelligence and Future of Digital	2	2	*	*															
	體育運動(二) Physical Education and Sports II			2	2															
	實用英文(二) Practical English II			2	2															
	產業前景與職涯規劃 Industry Development Trend and Career Planning	*	*	2	2															
	本國語文(二) Native Language II			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
	18學分																			
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
至少應修8學分																				
院核心 必修	行銷學 Marketing	2	2																	
	色彩學 Color Theory	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
4學分																				
專業 必修	★餐飲衛生與安全 Food Safety and Sanitation			2	2	營養學 Nutrition	2	2			★菜單設計與成本分析 Menu Planning and Cost Control	2	2			顧客關係管理 Customer Relationship Management	2	2		
	★中餐烹調實作 Chinese Culinary Practice			4	4	★西餐烹調實作 Western Culinary Practice	4	4			★烘焙實作 Baking	4	4			★餐飲經營與管理 Food and Beverage Management	2	2		
	烹調原理 Cooking Principles			2	2	食材認識與採購 Food Introduction and Purchasing	2	2			★餐飲英語 Hospitality English	2	2			★飲食文化 Food Culture	2	2		
	餐飲消費行為學 Food and Beverage Consumer Behavior			2	2	★飲務管理 Beverage Management	2	2			食品加工 Introduction to Food Processing	2	2			餐飲外場人員實務 Practical Training for Service Staff of Food and Beverage	2	2		
						★餐飲服務理論與實務 Food and Beverage Services- Theory and Practice			2	2	綠色餐飲 Green Food and Beverage			2	2	餐廳設計與規劃 Restaurant Design and Plan			2	2
						感官品評 Sensory Evaluation			2	2	餐飲藝術與創意 Art and Creativity for Food and Beverage Service			2	2	餐飲人力資源管理 Hospitality Human Resource Management			2	2
						小吃設計與製作 Traditional Food Design and Practice			3	3	宴會點心設計與製作 Banquet Dessert Design and Preparation			3	3					
	小計	0	0	10	10	小計	10	10	7	7	小計	10	10	7	7	小計	8	8	4	4
56學分																				
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
至少應修42學分																				
總計		16	16	20	20	總計	18	18	16	16	總計	17	17	16	16	總計	14	14	11	11
畢業至少應修學分																		128		
授予學位名稱																		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。																				

台南應用科技大學 進修部肆年制餐飲系_科目表
(113學年度入學學生適用)

學年	第一學年				第二學年				第三學年				第四學年				備註			
	類別	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			
選修科目	①休閒產業與餐飲 Leisure Industry and Hospitality	2	2			②中式點心實作 Chinese Desserts Practice	3	3			①服務品質管理 Service Quality Management	2	2			①餐飲財務管理 Hospitality Financial Management	2	2		
	②調味學 Food Seasoning	2	2			②保健食品 Health Food	2	2			②日式料理 Japanese Cuisine	3	3			②法式點心 French Desserts	3	3		
	▲餐飲搭配技巧與應用 Food and Beverage Pairing	1	1			②③進階西餐烹調實作 Interdisciplinary Autonomous Learning	2	2			②③進階西餐烹調實作 Advanced Western Culinary Practice	3	3			專題製作(一) Seminar I	2	2		
	①基礎餐飲日語 Basic Hospitality Japanese			2	2	②③蔬果雕刻與盤飾 Vegetable and Fruit Carving and Dish Decoration	3	3			②點心與蛋糕裝飾 Dessert Decoration			3	3	①餐飲電子商務 Hospitality Electronic Commerce	2	2		
	①餐飲科技與智能 Technology and Artificial Integence for Food and Beverage Service			2	2	③蔬食料理實作 Plant-based Cuisine Practice			3	3	③中式套餐製作 Design and Practice for Chinese-Style Set Menu			3	3	②③宴會菜餚設計與製作 Banquet Cuisine Design and Production	3	3		
	①觀光學概論 Introduction to Tourism			2	2	①③吧檯人員實務 Practical Training for Bartender			3	3	①調酒研發與設計 Design and Preparation for Mixed Drinks			2	2	世界飲食文化 World Culture and Cuisine			2	2
						①HACCP稽查實務 Practice of Hazard Analysis and Critical Point Control			2	2	研究方法與資料分析 Research Methods and Data Analysis			2	2	③異國料理開發與實作 Development and Practice for Exotic Cuisine			3	3
											①餐飲連鎖加盟實務 Franchise for Food and Beverage Service			2	2	專題製作(二) Seminar II			2	2
											進階餐飲英語 Advanced Hospitality English			2	2	餐廚務管理 Steward and Kitchen Management			2	2
																餐飲創業與開發 Entrepreneurship and Development in Food and Beverage			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