台南應用科技大學日間部二年制餐飲系_科目表 (113學年度入學學生適用)(草案)

學年	第一學年			第二學年			(110	9字牛皮八字字土逈用J(早系) 第三學年			第四學年			
		第二與即	第二學期		第一學期 第		趣抽		第_	學期 第二學期	*		第二學期	備註
類別	科目		學分 時數	科目	第一学期 學分 時數			科目		学班 第二学期 時數 學分 時數	科目		東一学別	
	文學欣賞		字刀 时数		字刀 时数	字刀	时要X		字刀	时数 学刀 时数		字刀 时	x 字/ 时;	EX.
	ス字iki員 Eniovment of Literature	2 2												
	英文	_												
	English	2 2												
	體育運動(一)													
	Physical Education and Sports I 體育運動 (二)	1 1												
通識	體育運動 (二)		1 1											
必修	Physical Education and Sports II		1 1											
	A I 程式與數位生活		2 2											
	Artificial Intelligence and Future of Digital		2 2											
	1.41			1.41				1.41			1.41			
	小計	5 5	3 3	小計	0 0	0		小計	<u> </u>		小計			
							8學							
	選修	0 0	2 2	選修	0 0	0	0	選修			選修			
通識														
選修	小計	0 0	2 2	小計	0 0	0	0	小計			小計			<u> </u>
						3	至少應個	修2學分						
														7
院核心	小計	0 0	0 0	小計	0 0	0	0	小計			小計			7
必修			·				0學	分						
	★中餐烹調實作		★餐飲英語			1	0-3-		1 1					
		3 3	Hospitality Englis	h	2 2									
	Chinese Culinary Practice ★食材認識與採購	2 -	★餐飲經營與管理	П										7
	Food Purchasing	2 2	Food and Beverag	ge Management	2 2									
	★飲食文化	2 2	專題製作(一)		2 2									
	Food Culture ★餐飲藝術與創意		Seminar I		2 2									
			★烘焙實作											
	Art and Creativity for Food and Beverage	2 2	Baking		3 3									
	Service ★餐飲消費行為學		市販制作 / 一 \		1 1	1							+ +	-
THE 2004	Food and Reverage of Consumer Behavior□		2 2 Seminar II			2	2							
事 来 必修	★吧檯人員實務													
	Practical Training for Bartender		3 3											
	★西餐烹調實作		3 3	·				·						
	Western Culinary Practice													
	★行銷學		2 2											
	Marketing ★菜單設計與成本分析													-
	★来車政司 與成本方例 Menu Planning and Cost Control		2 2											
	iviena riaminių ana Cost Control												+ +	
	小計	9 9	12 12	小計	9 9	2	2	小計			小計			
	小計 9 9 12 12 小計 9 9 2 2 小計 小計 小計 小計 小計 32學分													
-	声光 源 <i>位</i>	c c	6 6 專業選修		6 6	12					專業選修			
WW 25"	專業選修	0 6	0 0 専業選修		6 6	12	12	寻未进修			寻未进形			=
專業	小計	6 6	6 6	小計	6 6	12	12	小計			/I/≑F			=
選修	/J\aT	0 6		小司	1 6 1 6			2			小計			<u> </u>
								30學分						
	總計	20 20	23 23	總計	15 15	14	14				總計			
	畢業至少應修學分							72						
	授予學位名稱							理學學士(Bachelo	or of Sci	ence)				
Г* 」	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。		-									

民國113年12月23日系課程委員會議修正通過

台南應用科技大學日間部二年制餐飲系_科目表 (113學年度入學學生適用)(草案)

學年	第一學年				第二學年				ラチー及ハチチエ起 (1)(ギバ) 第三學年				第四學年			
, ,					第一學期 第二學		學期			-學期	第二學期 幻		第一學期 第二學期		備註	
類別	科目學生		分 時數 學分 時數		4目	學分 時妻			科目	學分 時		學分時數	科目		計 時數 學分 時數	
	②調味學	2	2		①餐飲財務管理	2 2										
	Food Seasoning	2	2		Hospitality Financial Management	2 2										
	②感官品評	2	2		餐廚務管理	2 2										
	Sensory Evaluation	-	-		Steward and Kitchen Management											
	①餐飲電子商務 Hospitality Electronic Commerce ②③蔬果雕刻與盤飾	2	2		跨域自主學習	2 2										
-				+	Interdisciplinary Autonomous Learning ②小吃設計與製作											
		2	2		Local Food Design and Practice	3 3										
-	Vegetable and Fruit Carving and Decoration ①③餐飲外場人員實務															
		2		①基礎餐飲日語	2 2											
		_	_		Basic Hospitality Japanese	- -										
	and Beverage 研究方法與資料分析	2	2		①餐飲人力資源管理		2	2								
	Research Methods and Data Analysis	2	2		Hospitality Human Resource Management		2	2								
	①餐飲服務理論與實務				③手製巧克力								·			
	Food and Beverage Services- Theory and			2 2	Handmade Chocolate		3	3								
修	Practice															
	②中式點心實作 Chinana Canala Brantina			3 3	③異國料理開發與實作		3	3								
ŀ	Chinese Snack Practice				Development and Practice for Exotic Cuisine 餐飲創業與開發		-									
	界飲食文化		2 2	Entrepreneurship and Development in Food		2	2									
	World Food Culture	Culture	-	- -	and Beverage		-	_								
ľ	綠色餐飲				①葡萄酒鑑賞與服務			_								
	Green Food and Beverage			2 2	Wine Appreciating and Service		2	2								
	餐飲衛生與安全			2 2	②③進階西餐烹調實作		3	3								
	Food Safety and Sanitation			2 2	Advanced Western Culinary Practice		3	3								
	①顧客關係管理				①HACCP稽查實務											
	Customer Relationship Management			2 2	Practice of Hazard Analysis and Critical Poin		2	2								
1 1					Control ①餐廳設計與規劃						1				-	
					①養腮設計與規劃 Restaurant Design and Plan		2	2								
-					Restaurant Design and Plan											
	小計	12	12	13 13	小計	11 11	19	19	小計			小	t			
Ī	「*」依實際開課情況做班級對開調整・「®」為分組提課專業科目・「▲」為衝接課程。① 餐飲煙釜管理與服務。② 餐飲賣藝與設計開發。③ 餐飲賣薪技優人才															
	」 [1] [1] [1] [1] [1] [1] [1] [1] [1] [1]) /) III X	ンドモディル	17 H	I WEINAMIT & REWITELETHING (SEW)		× OF	DA 390.177	JA B/1/3						R.I	國113年12月23日系課程委員會議修」
C端113-12/23-1740-1750-1740-1750-1750-1750-1750-1750-1750-1750-175																

台南應用科技大學日間部二年制餐飲系_科目表 (113學年度入學學生適用)(草案)

民國113年04月17日系課程委員會議議場。	
上間112年05日02日ホル応増設系昌金美株杏。	
民國113年04月17日系課程委員會議通過。 民國113年05月03日中心/院課程委員會議備查。 民國113年05月22日校課程委員會議備查。 民國113年06月19日教務會議通過。 民國113年06月19日教務會議通過。 民國113年12月23日系課程委員會議修正通過。	
民國113年05月22日校課程委員會議備查。	
民國113年06月19日教務會議通過。	
民國113年12月23日系課程委員會講修正通過。	