

台南應用科技大學 日間部四年制餐飲系_科目表
(114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 學分 時數	第二學期 學分 時數	科目		第一學期 學分 時數	第二學期 學分 時數	科目		第一學期 學分 時數	第二學期 學分 時數	科目		第一學期 學分 時數	第二學期 學分 時數							
通識 必修	多元服務學習（一） Multiple service of Learning I	1	1			職場專業英文 English for Specific Workplace	2	2	*	*													
	本國語文（一） Native Language I	2	2																				
	體育運動（一） Physical Education and Sports I	2	2																				
	實用英文（一） Practical English I	2	2																				
	產業前景與職涯規劃 Industry Development Trend and Career Planning	2	2	*	*																		
	A I 程式與數位生活 Artificial Intelligence and Future of Digital	*	*	2	2																		
	實用英文（二） Practical English II			2	2																		
	體育運動（二） Physical Education and Sports II			2	2																		
	本國語文（二） Native Language II			2	2																		
	多元服務學習（二） Multiple service of Learning II			1	1																		
通識 選修	小計	9	9	9	9	小計	2	2	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0			
	20學分																						
	選修	0	0	0	0	選修	2	2	2	2	選修	0	0	2	2	選修	2	2	0	0			
	小計	0	0	0	0	小計	2	2	2	2	小計	0	0	2	2	小計	2	2	0	0			
院核心 必修	至少應修8學分																						
	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0			
	0學分																						
專業 必修	烹調原理 The Principle of Food Preparations	2	2			食材認識與採購 Food Purchasing	2	2			校外實習 Off-campus Internship	9	720	*	*	專題製作（一） Seminar I	2	2					
	營養學 Nutrition	2	2			★烘焙實作 Baking	3	3			食品加工 Food Processing	*	*	2	2	餐飲藝術與創意 Art and Creativity for Food and Beverage Service	2	2					
	★中餐烹調實作 Chinese Culinary Practice	3	3	*	*	★餐飲英語 Hospitality English	2	2			★餐飲經營與管理 Food and Beverage Management	*	*	2	2	餐飲人力資源管理 Hospitality Human Resource Management			2	2			
	★飲食文化 Food Culture	2	2			餐飲科技與智能 Technology and Artificial Intelligence for Food and Beverage Service	2	2								專題製作（二） Seminar II			2	2			
	★飲務管理 Beverage Management	2	2			校內實習（一） Campus Internship I	2	2															
	★餐飲服務理論與實務 Food and Beverage Services- Theory and Practice			2	2	校內實習（二） Campus Internship II			2	2													
	★西餐烹調實作 Western Culinary Practice	*	*	3	3	進階餐飲英語 Advanced Hospitality English			2	2													
	★餐飲衛生與安全 Food Safety and Sanitation			2	2	★餐飲行銷 Food and Beverage Marketing			2	2													
	餐飲消費行為學 Food & Beverage Consumer Behavior			2	2	★菜單設計與成本分析 Menu Planning and Cost Control			2	2													
	小計	11	11	9	9	小計	11	11	8	8	小計	9	720	4	4	小計	4	4	4	4			
	60學分																						
專業 選修	專業選修	2	2	4	4	專業選修	3	3	7	7	專業選修	0	0	10	10	專業選修	7	7	7	7			
	小計	2	2	4	4	小計	3	3	7	7	小計	0	0	10	10	小計	7	7	7	7			
	至少應修40學分																						
總計		22	22	22	22	總計		18	18	17	17	總計		9	720	16	16	總計		13	13	11	11
畢業至少應修學分		128																					
授予學位名稱		理學學士 (Bachelor of Science)																					
「*」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114年06月18日教務會議通過																							

(114學年度入學學生適用)

民國114年06月18日教務會議通過