## 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				
別	第一学年 科目		第二學期			第二第二		利日	第一	學期 第		彩目			第二學期	備註
		學分 時數	學分 時數		學分 時	數學分		191		時數 學分		771	學分時	身數 聲	量分 時數	
	元服務學習(一) ultiple service of Learning I	1 1	職場專	業英文 n for Specific Workplace	2 2	2 *	*									
本国	幽語文 ( 一 )	2 2	English	Tior openie Workpidee												
Na	ntive Language I 育運動 ( 一 )										-				_	
	ysical Education and Sports I	2 2						(0)								
實用	用英文(一)	2 2														
Pra 產	actical English I 業前景與職涯規劃													-+	-	
	dustry Development Trend and Career	2 2	* *													
	anning I 程式與數位生活						-							-+	-	
識 A. 修 Art	tificial Intelligence and Future of Digital	* *	2 2													
實厂	tificial Intelligence and Future of Digital 用英文 ( 二 )		2 2													
體:	actical English II 育運動 ( 二 )		<del>                                     </del>											-+	-	
Ph	ysical Education and Sports II 國語文 ( 二 )		2 2													
本i N:	國語文(二) ative Language II		2 2													
多.	ntive Language II 元服務學習 (二)		1 1													
Мι	ultiple service of Learning II		1 1								1			$\dashv$		
$\vdash$	小計	9 9	9 9	小計	2 2	2 0	0	小計	0	0 0	0	小計	0	0	0 0	
	3 77			2.81				學分		-   -		7.5				
T	選修	0 0	0 0	選修	2 2	2 2	2	選修	0	0 2	2	選修	2 :	2	0 0	
蔵	小车!		0 0		$\perp$	,   _	_	J. #1			_		_			
*	小計	0 0	0 0	小計	2 2	2 2		小計	0	0 2	2	小計	2	2	0 0	
F							王少應	修8學分			T			<del></del> -	<del></del>	
心	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								
	調原理	2 2		識與採購	2 2	,		校外實習	9	720 *	*	專題製作(一)	2	2		
	e Principle of Food Preparations			Purchasing				Off-campus Internship	-			Seminar I 餐飲藝術與創意	-	-		
	養學 utrition	2 2	★烘焙買 Baking		3 3	3		食品加工 Food Processing	*	* 2	2	Art and Creativity for Food and Beverage	2	2		
	中餐烹調實作		baking ★餐飲す					★餐飲經營與管理				Service 餐飲人力資源管理				
	ド電系剛見IF iinese Culinary Practice	3 3		ality English	2 2	2		Food and Beverage Management	*	* 2	2	Hospitality Human Resource Management			2 2	
	<b></b>		餐飲科	技與智能		_						專題製作(二)				
	od Culture	2 2	Techno Food a	ology and Artificial Intelligence for	2 2	2						Seminar II			2 2	
	吹務管理	2 2	校內實	ology and Artificial Intelligence for and Beverage Service 習(一)	2 2	>										
₩ Bev	verage Management 餐飲服務理論與實務		Campu	us Internship I	-   -	-	1				1			+	+	
	od and Beverage Services- Theory and			習(二)		2	2									
Pra	actice		Campu	us Internship II			1				1			_		
×₽ Wr	西餐烹調實作 estern Culinary Practice	* *	3 3 進階餐f Advance	耿央語 ced Hospitality English		2	2									
<b>★</b> ∯	餐飲衛生與安全		、 、 ★餐飲行	行銷		2	2									
	od Safety and Sanitation 飲消費行為學		FOOd a	nd Beverage Marketing 設計與成本分析							1			+	+	
FO 容t	od & Beverage Consumer Behavior		2 2 Menu F	Planning and Cost Control		2	2									
餐館	ou & beverage Consumer benavior			小計	11 1	1 0	0	d) ÷L	0	720 4		(I, ±1	4	4	4 4	
餐館		11 11				1 8		小計	9	720 4	4	小計	4   -	4	4 4	
餐館	小計	11 11	9 9	7\n	111 1											
餐f Foo	小計					2 7	60		0	0 10	10	<b>古</b>	7	7	7 7	
餐f Foo			4 4 專業選例		3 3	3 7		專業選修	0	0 10	10	專業選修	7	7	7 7	
餐f Foo	小計	2 2			3 3	3 7	7			0 10					7 7 7	
餐f Foo 專	小計業選修	2 2	4 4 事業選(	慘	3 3	3 7	7 7 <u>7</u> 至少應	專業選修 小計 修40學分	0	0 10	10	小計	7	7	7 7	
餐f Foo	小計 業選修 小計 総計	2 2	4 4 專業選信	慘	3 3	3 7	7 7 <u>7</u> 至少應	專業選修  小計 <b>640學分</b> 總計	0		10	小計	7	7		
餐f Foo	小計 業選修 小計 總計 畢業至少應修學分	2 2	4 4 事業選(	修	3 3	3 7	7 7 <u>7</u> 至少應	專業選修	9 128	0 10 720 16	10	小計	7	7	7 7	
餐f Foo	小計 業選修 小計 総計	2 2 2 2 2 22	4 4 事業選任	修小計總計	3 3	3 7	7 7 <u>7</u> 至少應	專業選修  小計 <b>640學分</b> 總計	9 128	0 10 720 16	10	小計	7	7	7 7	

## 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)

3年	第一學年				第二學年			-	第三學年					第四學年					
別	科目	第一學期		學期	科目	第一	學期	第二學期	科目		學期 !	6三學期	3	科目		學期		學期	備註
		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	
	②調味學	2 2			②感官品評	2	2		①餐飲連鎖加盟實務	*	*	2		②③歐式麵包製作	4	4			•
	Food Seasoning ▲餐飲搭配技巧與應用				Sensory Evaluation ②小吃設計與製作				Franchise for Food and Beverage Service ①顧客關係管理					European Traditional Bread ①餐飲電子商務					-
	Food and Beverage Pairing	1 1			Local Food Design and Practice	3	3		Customer Relationship Management	*	*	2		Hospitality Electronic Commerce	2	2			
ı													(	①③餐飲外場人員實務					
	跨域自主學習		2	2	①基礎餐飲日語	2	2		①餐飲財務管理	*	*	2	F	Practical Training for Service Staff of Food	2	2			
	Interdisciplinary Autonomous Learning				Basic Hospitality Japanese				Hospitality Financial Management				â	and Beverage ③蔬食料理實作					
	①③吧檯人員實務		3	3	研究方法與資料分析			2 2	餐廚務管理	* *	*	2			3	3			
	Practical Training for Bartender ②中式點心實作		_	-	Research Methods and Data Analysis ②③蔬果雕刻與盤飾				Steward and Kitchen Management ①葡萄酒鑑賞與服務					Plant-based Cuisine Practice ①海外參訪					4
	②中共和心員TF Chinese Snack Practice		3		Vegetable and Fruit Carving and Decoration	.1 '		2 2	U匍匐眉麵貝與服物 Wine Appreciating and Service	*	*	2		①海外参加 Overseas Visiting	2	2			
ł	Clillese Strack Fractice				③手製巧克力			_	世界飲食文化				(	①調酒研發與設計					
					Handmade Chocolate			3 3	World Food Culture	*	*	2		Design and Preparation for Mixed Drinks			2	2	
ſ					③異國料理開發與實作			3 3	②③宴會菜餚設計與製作	*	*	3		②日式料理			2	2	
5				ļ	Development and Practice for Exotic Cuisine			3 3	Banquet Cuisine Design and Preparation		,	, ,	J	Japanese Cuisine			-	_	
∄					③中式套餐製作 Design and Practice for Chinese-Style Set			3 3	③烘焙工藝實作			4		①HACCP稽查實務 Practice of Hazard Analysis and Critical Point			2	1	
					Menu			3 3	Baking and Pastry Arts Practice	_		4		Control				2	
ł					総色餐飲									②③進階西餐烹調實作					1
					Green Food and Beverage			2 2					À	Advanced Western Culinary Practice			3	3	
														①餐廳設計與規劃			2	2	
ļ				ļ										Restaurant Design and Plan					
														餐飲創業與開發			_	2	
														Entrepreneurship and Development in Food and Beverage			2	2	
ŀ				1								-1-	(	②點心與蛋糕裝飾				<b>+</b> -	₹
														Dessert Decoration			2	2	
į																			]
	小計	3 3	8	8	小計	7	7	15 15	小計	0	0 1	9 19	€ 1	小計	13	13	15	15	

民國114年06月18日教務曹議通過