

(115學年度入學學生適用)

[illegible]

(115學年度入學學生適用)

[illegible]

台南應用科技大學 日間部四年制餐飲系 科目表

(115學年度入學學生適用)

小計	11	11	9	9	11	11	8	8	9	40	4	4	4	4	4	4
專業必修	60學分															
專業選修	2	2	4	4	3	3	7	7	0	0	10	10	7	7	7	7
小計	2	2	4	4	3	3	7	7	0	0	10	10	7	7	7	7
專業選修	至少應修40學分															
學分總計	22	22	22	22	18	18	17	17	9	40	16	16	13	13	11	11
畢業至少應修學分	128學分															
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。

必修備註

台南應用科技大學 日間部四年制餐飲系 科目表

(115學年度入學學生適用)

專業選修科目	第一學年				第二學年				第三學年				第四學年			
	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		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	學分	時數
②調味學 Food Seasoning	2	2														
▲餐飲搭配技巧與應用 Food and Beverage Pairing	1	1														
跨域自主學習 Interdisciplinary Autonomous Learning			2	2												
①③吧檯人員實務 Practical Training for Bartender			3	3												
③進階餐旅服務知能訓練（一） Advanced Hospitality Service Knowledge Enhancing I			2	2												
②中式點心實作 Chinese Snack Practice			3	3												
③進階餐旅服務知能訓練（二） Advanced Hospitality Service Knowledge Enhancing II					2	2										
②感官品評 Sensory Evaluation					2	2										
①基礎餐飲日語 Basic Hospitality Japanese					2	2										
②小吃設計與製作 Local Food Design and Practice					3	3										
研究方法與資料分析 Research Methods and Data Analysis							2	2								
③手製巧克力 Handmade Chocolate							3	3								
③異國料理開發與實作 Development and Practice for Exotic Cuisine							3	3								
③中式套餐製作 Design and Practice for Chinese-Style Set Menu							3	3								
綠色餐飲 Green Food and Beverage							2	2								
②③蔬果雕刻與盤飾 Vegetable and Fruit Carving and Decoration							2	2								
世界飲食文化 World Food Culture									*	*	2	2				
①餐飲連鎖加盟實務 Franchise for Food and Beverage Service									*	*	2	2				
③烘焙工藝實作 Baking and Pastry Arts Practice									*	*	4	4				
①顧客關係管理 Customer Relationship Management									*	*	2	2				

台南應用科技大學 日間部四年制餐飲系 科目表

(115學年度入學學生適用)

①餐飲財務管理 Hospitality Financial Management									*	*	2	2				
餐廚務管理 Steward and Kitchen Management									*	*	2	2				
①葡萄酒鑑賞與服務 Wine Appreciating and Service									*	*	2	2				
②③宴會菜餚設計與製作 Banquet Cuisine Design and Preparation									*	*	3	3				
②③歐式麵包製作 European Traditional Bread													4	4		
①餐飲電子商務 Hospitality Electronic Commerce													2	2		
①海外參訪 Overseas Visiting													2	2		
①③餐飲外場人員實務 Practical Training for Service Staff of Food and Beverage													2	2		
③蔬食料理實作 Plant-based Cuisine Practice													3	3		
①調酒研發與設計 Design and Preparation for Mixed Drinks															2	2
②日式料理 Japanese Cuisine															2	2
①HACCP稽查實務 Practice of Hazard Analysis and Critical Point Control															2	2
①餐廳設計與規劃 Restaurant Design and Plan															2	2
餐飲創業與開發 Entrepreneurship and Development in Food and Beverage															2	2
②點心與蛋糕裝飾 Dessert Decoration															2	2
②③進階西餐烹調實作 Advanced Western Culinary Practice															3	3
小計	3	3	10	10	9	9	15	15	0	0	19	19	13	13	15	15

「*」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。

選修備註

台南應用科技大學 日間部四年制餐飲系 科目表

(115學年度入學學生適用)

民國115年04月29日系課程委員會議通過
民國115年05月18日中心/院課程委員會議備查
民國115年05月27日校課程委員會議備查
民國115年06月24日教務課程委員會議備查