

(115學年度入學學生適用)

通識科目	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
本國語文(一) Native Language I	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 Life	2	2	*	*												
本國語文(二) Native Language 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												
體育運動(二) Physical Education and Sports II			2	2												
職場專業英文 English for Specific Workplace					*	*	2	2								
小計	8	8	8	8	0	0	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0
通識必修	18學分															
通識科目	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
發展通識	2	2	0	0	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0
小計	2	2	0	0	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0
通識選修	至少應修8學分															

台南應用科技大學 進修部肆年制餐飲系 科目表

(115學年度入學學生適用)

專業科目	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
★餐飲行銷 Food and Beverage Marketing	2	2														
餐飲科技與智能 Technology and Artificial Intelligence for Food and Beverage Service	2	2														
烹調原理 The Principle of Food Preparations			2	2												
餐飲消費行為學 Food and Beverage Consumer Behavior			2	2												
★中餐烹調實作 Chinese Culinary Practice			4	4												
★餐飲衛生與安全 Food Safety and Sanitation			2	2												
食材認識與採購 Food Purchasing					2	2										
營養學 Nutrition					2	2										
★西餐烹調實作 Western Culinary Practice					4	4										
★飲務管理 Beverage Management					2	2										
★餐飲服務理論與實務 Food and Beverage Services- Theory and Practice							2	2								
感官品評 Sensory Evaluation							2	2								
小吃設計與製作 Local Food Design and Practice							3	3								
★菜單設計與成本分析 Menu Planning and Cost Control									2	2						
★烘焙實作 Baking									4	4						
★餐飲英語 Hospitality English									2	2						
食品加工 Introduction to Food Processing									2	2						
餐飲藝術與創意 Art and Creativity for Food and Beverage Service											2	2				
綠色餐飲 Green Food and Beverage											2	2				

台南應用科技大學 進修部肆年制餐飲系 科目表

(115學年度入學學生適用)

宴會點心設計與製作 Banquet Dessert Design and Preparation											3	3				
顧客關係管理 Customer Relationship Management													2	2		
★餐飲經營與管理 Food and Beverage Management													2	2		
★飲食文化 Food Culture													2	2		
餐飲外場人員實務 Practical Training for Service Staff of Food and Beverage													2	2		
餐廳設計與規劃 Restaurant Design and Plan															2	2
餐飲人力資源管理 Hospitality Human Resource Management															2	2
小計	4	4	10	10	10	10	7	7	10	10	7	7	8	8	4	4
專業必修	60學分															
專業科目	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
專業選修	2	2	2	2	6	6	5	5	5	5	9	9	6	6	7	7
小計	2	2	2	2	6	6	5	5	5	5	9	9	6	6	7	7
專業選修	至少應修42學分															
學分總計	16	16	20	20	18	18	16	16	17	17	16	16	14	14	11	11
畢業至少應修學分	128學分															
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。

必修備註

台南應用科技大學 進修部肆年制餐飲系 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
調味學 Food Seasoning	2	2														
休閒產業與餐飲 Leisure Industry and Hospitality	2	2														
餐飲搭配技巧與應用 Food and Beverage Pairing	1	1														
基礎餐飲日語 Basic Hospitality Japanese			2	2												
觀光學概論 Introduction to Tourism			2	2												
中式點心實作 Chinese Snack Practice					3	3										
保健食品 Health Food					2	2										
跨域自主學習 Interdisciplinary Autonomous Learning					2	2										
蔬果雕刻與盤飾 Vegetable and Fruit Carving and Decoration					3	3										
吧檯人員實務 Practical Training for Bartender							3	3								
蔬食料理實作 Plant-based Cuisine Practice							3	3								
HACCP稽查實務 Practice of Hazard Analysis and Critical Point Control							2	2								
服務品質管理 Service Quality Management									2	2						
進階西餐烹調實作 Advanced Western Culinary Practice									3	3						
日式料理 Japanese Cuisine									3	3						
點心與蛋糕裝飾 Dessert Decoration											3	3				
中式套餐製作 Design and Practice for Chinese-Style Set Menu											3	3				
調酒研發與設計 Design and Preparation for Mixed Drinks											2	2				
研究方法與資料分析 Research Methods and Data Analysis											2	2				

台南應用科技大學 進修部肆年制餐飲系 科目表

(115學年度入學學生適用)

餐飲連鎖加盟實務 Franchise for Food and Beverage Service											2	2				
進階餐飲英語 Advanced Hospitality English											2	2				
餐飲財務管理 Hospitality Financial Management													2	2		
餐飲電子商務 Hospitality Electronic Commerce													2	2		
宴會菜餚設計與製作 Banquet Cuisine Design and Preparation													3	3		
法式點心 French Desserts													3	3		
專題製作 (一) Seminar I													2	2		
專題製作 (二) Seminar II															2	2
餐廚務管理 Steward and Kitchen Management															2	2
世界飲食文化 World Food Culture															2	2
餐飲創業與開發 Entrepreneurship and Development in Food and Beverage															2	2
異國料理開發與實作 Development and Practice for Exotic Cuisine															3	3
小計	5	5	4	4	10	10	8	8	8	8	14	14	12	12	11	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。

選修備註

台南應用科技大學 進修部肆年制餐飲系 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