

(115學年度入學學生適用)

[illegible]

台南應用科技大學 產學攜手餐飲系 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
專業實務實習 (一) Professional Practice Internship I	3	3														
★餐飲管理概論 Food & Beverage Management	3	3														
★旅館概論 Introduction to Hotel Management	2	2														
專業實務實習 (二) Professional Practice Internship II			3	3												
★酒與飲料理論與實務 Wine & Beverage Theory & Practice			3	3												
★餐旅服務管理與技能 Hospitality Services Management & Skills			2	2												
專業實務實習 (三) Professional Practice Internship III					3	3										
★中餐烹調與實作 (一) Chinese Culinary Practice I					3	3										
餐旅安全與衛生 Hospitality Safety & Sanitation					2	2										
餐旅人力資源管理 Hospitality Human Resource Management					2	2										
★旅館客務管理與實務 Hotel Front Office Management & Practice							2	2								
★中餐烹調與實作 (二) Chinese Culinary Practice II							3	3								
餐旅日語 Hospitality Japanese							3	3								
專業實務實習 (四) Professional Practice Internship IV							3	3								
專業實務實習 (五) Professional Practice Internship V									3	3						
★餐旅行銷管理 Hospitality Marketing Management									2	2						
西餐烹調與實作 Western Culinary Practice									3	3						
烘焙概論與實作 Pastry & Bakery Making											3	3				
旅館房務管理與實務 Hotel Housekeeping Management & Practice											3	3				

台南應用科技大學 產學攜手餐飲系 科目表

(115學年度入學學生適用)

專業實務實習 (六) Professional Practice Internship VI												3	3				
專業實務實習 (七) Professional Practice Internship VII														3	3		
專業實務實習 (八) Professional Practice Internship VIII																3	3
小計	8	8	8	8	10	10	11	11	8	8	9	9	3	3	3	3	
專業必修	60學分																
專業選修	0	0	2	2	6	6	6	6	8	8	8	8	6	6	6	6	
小計	0	0	2	2	6	6	6	6	8	8	8	8	6	6	6	6	
專業選修	至少應修42學分																
學分總計	18	18	18	18	18	18	21	21	18	18	17	17	9	9	9	9	
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 產學攜手餐飲系 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
餐旅空間美學賞析 Hospitality Spatial Aesthetics			2	2												
國際禮儀與美姿美儀 International Manners & Etiquette			2	2												
養生藥膳設計與製作 Herbal Health Diet Design & Making					3	3										
進階餐旅日語 (一) Advanced Hospitality Japanese I					2	2										
人際關係與溝通管理 Relationship & Communication Management					2	2										
餐旅資訊系統 Hospitality Information System					2	2										
消費者行為 Consumer Behavior							2	2								
進階餐旅日語 (二) Advanced Hospitality Japanese II							2	2								
經濟學 Economics							2	2								
公共關係與客訴處理 Public Relations & Customer Complaint Handling							2	2								
會展概論 Meeting & Exhibition Introduction							2	2								
宴會與外燴管理 Banquet & Catering Management									4	4						
餐旅英文 Hospitality English									2	2						
兩岸三地相關用語及習俗 The Three Places Related Terms & Customs									2	2						
飲料與吧檯管理實務 Beverage & Bar Management Practice									2	2						
俱樂部管理 Club Management									2	2						
休閒事業管理 Leisure Business Management											2	2				
餐旅財務管理 Hospitality Financial Management											2	2				
跨域自主學習 Interdisciplinary Autonomous Learning											2	2				

台南應用科技大學 產學攜手餐飲系 科目表

(115學年度入學學生適用)

健康餐飲規劃 Healthy Dietary Planning												4	4				
英語講通練習 English Communication Practice												2	2				
海外參訪研習 Overseas Study Practicum														2	2		
餐旅生涯規劃 Career Planning for Hospitality Industry														2	2		
餐旅活動設計實務 Hospitality Events Design Practice														2	2		
休閒產業趨勢分析 The Analysis of Leisure Industry														2	2		
無國界料理 Fusion Cuisine														2	2		
文化古蹟導覽 Guide for Cultural Heritage Tourism																2	2
民宿經營管理 B & B Management																2	2
餐廳籌備與規劃 Restaurant Preparing & Planning																2	2
顧客關係管理 Customer Relationship Management																2	2
綠色飲食設計 Green Diet Plan																2	2
小計	0	0	4	4	9	9	10	10	12	12	12	12	12	10	10	10	10

「*」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 產學攜手餐飲系 科目表

(115學年度入學學生適用)

民國115年04月29日系課程委員會議修正通過
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