台南應用科技大學 日間部四年制餐飲系產學合作學士班 科目表

(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
華語（一） Chinese Language Ⅰ	4	4														
體育運動（一） Physical Education and Sports Ⅰ	2	2														
體育運動（二） Physical Education and Sports Ⅱ			2	2												
華語（二） Chinese Language Ⅱ			4	4												
華語（三） Chinese Language Ⅲ					4	4										
華語（四） Chinese Language IV							4	4								
小計	6	6	6	6	4	4	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0
通識必修	**20學分**															
發展通識	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0
小計	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0
通識選修	**至少應修8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
烹調原理 The Principle of Food Preparations	2	2														
營養學 Nutrition	2	2														
中餐烹調實作 Chinese Culinary Practice	3	3														
烘焙實作 Baking	3	3														
飲食文化 Food Culture	2	2														
餐飲衛生與安全 Food Safety and Sanitation			2	2												
餐飲消費行為學 Food and Beverage Consumer Behavior			2	2												
西餐烹調實作 Western Culinary Practice			3	3												
飲務管理 Beverage Management			2	2												

台南應用科技大學 日間部四年制餐飲系產學合作學士班 科目表

(115學年度入學學生適用)

餐飲服務理論與實務 Food and Beverage Services- Theory and Practice			2	2											
食品加工 Introduction to Food Processing					2	2									
餐飲英語 Hospitality English					2	2									
菜單設計與成本分析 Menu Planning and Cost Control					2	2									
食材認識與採購 Food Purchasing					2	2									
進階餐飲英語 Advanced Hospitality English							2	2							
餐飲人力資源管理 Hospitality Human Resource Management							2	2							
餐飲經營與管理 Food and Beverage Management							2	2							
餐飲藝術與創意 Art and Creativity for Food and Beverage Service							2	2							
校外實習（一） Off-Campus Internship I									9	40					
校外實習（二） Off-campus Internship Ⅱ											9	40			
校外實習（三） Off-Campus Internship Ⅲ													9	40	
校外實習（四） Off-Campus Internship Ⅳ															9	40
小計	12	12	11	11	8	8	8	8	9	40	9	40	9	40	9	40
專業必修	**75學分**															
專業選修	4	4	6	6	7	7	8	8	0	0	0	0	0	0	0	0
小計	4	4	6	6	7	7	8	8	0	0	0	0	0	0	0	0
專業選修	**至少應修25學分**															
學分總計	24	24	25	25	21	21	22	22	9	40	9	40	9	40	9	40
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產學合作學士班 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														
感官品評 Sensory Evaluation	2	2														
餐飲電子商務 Hospitality Electronic Commerce	2	2														
綠色餐飲 Green Food and Beverage	2	2														
世界飲食文化 World Food Culture			2	2												
中式點心實作 Chinese Snack Practice			3	3												
小吃設計與製作 Local Food Design and Practice			3	3												
顧客關係管理 Customer Relationship Management			2	2												
餐飲連鎖加盟實務 Franchise for Food and Beverage Service			2	2												
餐飲科技與智能 Technology and Artificial Intelligence for Food and Beverage Service			2	2												
餐飲財務管理 Hospitality Financial Management					2	2										
餐廚務管理 Steward and Kitchen Management					2	2										
葡萄酒鑑賞與服務 Wine Appreciating and Service					2	2										
點心與蛋糕裝飾 Dessert Decoration					2	2										
手製巧克力 Handmade Chocolate					3	3										
異國料理開發與實作 Development and Practice for Exotic Cuisine					3	3										
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								
餐飲外場人員實務 Practical Training for Service Staff of Food and Beverage							2	2								
烘焙工藝實作 Baking and Pastry Arts Practice							4	4								

台南應用科技大學 日間部四年制餐飲系產學合作學士班 科目表

(115學年度入學學生適用)

歐式麵包製作 European Traditional Bread							4	4								
宴會菜餚設計與製作 Banquet Cuisine Design and Preparation							2	2								
進階西餐烹調實作 Advanced Western Culinary Practice							2	2								
小計	8	8	14	14	16	16	16	16	0	0	0	0	0	0	0	0

「＊」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 日間部四年制餐飲系產學合作學士班 科目表

(115學年度入學學生適用)

民國115年04月23日系課程委員會議通過
民國115年05月18日中心/院課程委員會議通過
民國115年06月12日校課程委員會議通過
民國115年06月24日教務課程委員會議通過