1080501-107學年度第2學期第1次課程委員會審議

自107學年度新生起實施　　1070411-106學年度第2學期第1次課程委員會通過

南亞技術學院進修部四年制 餐飲廚藝管理系 科目表

科目類別	科目名稱	學分數	時數	授課時數																備註
				第一學年				第二學年				第三學年				第四學年				
				上		下		上		下		上		下		上		下		
				授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	
共同必修課程	中文閱讀與寫作(一)(二)	4	4	2		2														
	英文(一)(二)(三)	6	6			2		2		2										
	大學之道	1	1	1																
	學術倫理	1	1	1																
	體育	4	4	2		2														
	合計	**16**	**16**	**6/6**		**6/6**		**2/2**		**2/2**										學分/時數
通識課程	六大核心通識（至少選修三種領域）	12	12			2		2		2		2		2		2				
	跨領域通識	6	6			2		2		2										
	合計	**18**	**18**			**4/4**		**4/4**		**4/4**		**2/2**		**2/2**		**2/2**				學分/時數
專業必修課程	電腦應用	2	3	2	1															使用電腦
	烘焙製作(一)	4	4	2	2															實務課程
	刀工技術	3	4	2	2															實務課程
	餐飲衛生與安全	2	2	2																
	中餐烹調(一)	4	4			2	2													實務課程
	西餐烹調(一)	4	4					2	2											實務課程
	餐飲產業概論	2	2					2												
	營養學	2	2					2												
	廚藝英文	2	2							2										
	食材認識與採購	2	3							2	1									
	烘焙製作(二)	4	4							2	2									實務課程
	中餐烹調(二)	4	4									2	2							實務課程
	菜單規劃與成本分析	2	2									2								
	西餐烹調(二)	4	4											2	2					實務課程
	專業證照輔導	3	4													2	2			實務課程
	專題製作	3	4															2	2	實務課程
	合計	**47**	**52**	**11/13**		**4/4**		**8/8**		**8/9**		**6/6**		**4/4**		**3/4**		**3/4**		學分/時數
專業選修課程(至少應修)		**47**	**48**			**4/4**		**4/4**		**4/4**		**9/10**		**10/10**		**8/8**		**8/8**		學分/時數
總計		**128**	**134**	**17/19**		**18/18**		**18/18**		**18/19**		**17/18**		**16/16**		**13/14**		**11/12**		**學分/時數**

畢業應修128學分=共同必修16學分+通識課程18學分+專業必修47學分+專業選修47學分。

1090923-109學年度第1學期第1次課程委員會修訂通過

自107學年度新生起實施　　1070411-106學年度第2學期第1次課程委員會審議通過

南亞技術學院進修部四年制 餐飲廚藝管理系 選修科目表

科目類別	科目名稱	學分數	時數	授課時數																備註
				第一學年				第二學年				第三學年				第四學年				
				上		下		上		下		上		下		上		下		
				授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	
專業選修科目	蔬果雕刻與盤飾	4	4			2	2													實務課程2選1
	蛋糕裝飾	4	4			2	2													實務課程2選1
	宴會料理	4	4					2	2											實務課程2選1
	捏麵藝術	4	4					2	2											實務課程2選1
	養生膳食	4	4							2	2									實務課程2選1
	客家飲食	4	4							2	2									實務課程2選1
	中式點心	4	4									2	2							實務課程2選1
	台灣小吃	4	4									2	2							實務課程2選1
	餐飲網路行銷	2	2									2								4選2
	餐廳規劃與設計	2	2									2								4選2
	飲食文化	2	2									2								4選2
	長期照護飲食規劃	2	2									2								4選2
	葡萄酒入門	2	2									2								5選3
	創意烘焙製作	4	4											2	2					實務課程4選2
	酒會餐點	4	4											2	2					實務課程4選2
	巧克力產品製作	4	4											2	2					實務課程4選2
	餐飲服務技術	4	4											2	2					實務課程4選2
	餐飲資訊系統	**2**	**2**											**2**						
	餐飲業連鎖經營管理	2	2											2						2選1
	服務業品質管理	2	2											2						2選1
	西式套餐	4	4													2	2			實務課程2選1
	日式料理	4	4													2	2			實務課程2選1
	國際禮儀	2	2													2				5選3
	商業套裝軟體	2	2													2				5選3
	管理學	2	2													2				5選3
	廚房管理	2	2													2				5選3
	葡萄酒入門	2	2													2				5選3
	異國特色料理	4	4															2	2	實務課程2選1
	冷廚製作	4	4															2	2	實務課程2選1
	職場倫理	2	2															2		4選2
	綠色餐飲	2	2															2		4選2
	餐飲資訊系統	2	2															2		4選2
	食品安全管制系統	2	2															2		4選2
	至少應修學分	47	48			4		4		4		9		10		8		8		