

南亞技術學院日間部四年制 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	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		
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												
	勞作教育	0	2		1		1										學分不計
	合計	16	18	8/9	6/7	2/2											學分/時數
通識課程	六大核心通識	12	12		2	2	2	4	2								
	跨領域通識	6	6		2	2	2										
	合計	18	18		4/4	4/4	4/4	4/4	2/2								學分/時數
專業必修課程	西餐烹調(一)	4	4	2	2												實務課程
	烘焙製作(一)	4	4	2	2												實務課程
	刀工技術	4	4	2	2												實務課程
	電腦應用	2	2			2											使用電腦
	餐飲產業概論	2	2		2												
	中餐烹調(一)	4	4			2	2										實務課程
	食材認識與採購	2	2			2											
	專業實習(一)	1	2				2										實務課程
	專業實習(二)	1	2					2									實務課程
	食品安全管制系統	2	2					2									
	菜單規劃與成本分析	2	2						2								
	廚藝英文	2	2						2								
	中式點心	4	4						2	2							實務課程
	職場倫理	2	2							2							
	專題製作	4	4							2	2						實務課程
	餐飲創業	3	4									1	3				實務課程
	特殊料理	3	4									1	3				實務課程
餐飲廚藝製作	3	4									1	3				實務課程	
合計	49	54	12/12	4/4	7/8	3/4	8/8	6/6	9/12							學分/時數	
專業選修課程(至少應修)	45	45		6	6	10	6	8			9					學分	
總計	128	135	20/21	20/21	19/20	17/18	18/18	16/16	9/12	9/9						學分/時數	

1. 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49學分+專業選修45學分。

2. 勞作教育為必修0學分。

3. 大學部學生須通過中文及英文能力檢定,未通過者需參加補救教學。

4. 本系訂有畢業門檻制度,修完畢業應修學分後,仍須通過畢業門檻檢核始得畢業。

1100623-109學年度第2學期第2次校課程委員會審議通過  
 1090325-108學年度第2學期第1次校課程委員會審議通過  
 1090108-108學年度第5次教務會議審議通過  
 1080903-108學年度第1學期第1次課程委員會審議通過  
 1080501-107學年度第2學期第1次課程委員會審議通過

自108學年度新生起實施

### 南亞技術學院日間部四年制 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	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																		
專業選修科目	西餐烹調(二)	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	
	餐飲業連鎖經營管理	2	2		2																											3選1	
	宴會管理	2	2		2																											3選1	
	廚房管理	2	2		2																											3選1	
	烘焙製作(二)	4	4			2	2																										實務課程3選1
	捏麵藝術	4	4			2	2																										實務課程3選1
	餐飲服務技術	4	4			2	2																										實務課程3選1
	商業套裝軟體	2	2			2																											4選1
	餐飲衛生與安全	2	2			2																											4選1
	飲食文化	2	2			2																											4選1
	餐飲美學與賞析	2	2			2																											4選1
	中餐烹調(二)	4	4				2	2																									實務課程5選2
	蛋糕裝飾	4	4				2	2																									實務課程5選2
	日式料理	4	4				2	2																									實務課程5選2
	巧克力產品製作	4	4				2	2																									實務課程5選2
	蔬果雕刻與盤飾	4	4				2	2																									實務課程5選2
	長期照護飲食規劃	2	2				2																										4選1
	綠色餐飲	2	2				2																										4選1
	葡萄酒入門	2	2				2																										4選1
	餐飲營養學	2	2				2																										4選1
	創新創業管理	2	2				2																										校訂選修
	台灣小吃	4	4								2	2																					實務課程4選1
	異國特色料理	4	4								2	2																					實務課程4選1
	巧克力展示品製作	4	4								2	2																					實務課程4選1
	專業證照輔導	4	4								2	2																					實務課程4選1
	餐廳規劃與設計	2	2								2																						3選1
	餐飲網路行銷	2	2								2																						3選1
	服務業品質管理	2	2								2																						3選1
	養生膳食	4	4									2	2																				實務課程5選2
	西式套餐	4	4									2	2																				實務課程5選2
	酒會餐點	4	4									2	2																				實務課程5選2
	創意烘焙製作	4	4									2	2																				實務課程5選2
	客家飲食	4	4									2	2																				實務課程5選2
宴會料理	4	4									2	2																				實務課程5選2	
共通核心職能	3	3										3																				共通核心職能課程	
校外實習(一)(二)(三)	9	9																										9			實務課程		
中式米麵食	3	3																									1	2			實務課程		
創意異國料理	3	3																									1	2			實務課程		
藝術蛋糕製作	3	3																									1	2			實務課程		
至少應修學分	45	45			6		6		10		6		8															9					