

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			
共同必修科目	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										
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
專業必修科目	餐飲產業概論	2	2	2														
	電腦應用	2	2		2													使用電腦
	刀工技術	4	4	2	2													實務課程
	烘焙製作(一)	4	4	2	2													實務課程
	西餐烹調(一)	4	4			2	2											實務課程
	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		0/0		學分/時數
專業選修課程(至少應修)	45	45			6/6		6/6		10/10		6/6		8/8			9/9		學分/時數
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。

1120601-111學年度第2學期第4次校課程會議通過

1120517-111學年度第2學期第5次系務會議通過

1111103-111學年度第1學期第9次校課程委員會審議通過

1110421-110學年度第2學期第2次校課程委員會審議通過

1100623-109學年度第2學期第2次校課程委員會審議通過

自109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												
				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	烘焙製作(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
	西餐烹調(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
	巧克力製作	4	4					2	2																					
	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																				5選1
	綠色餐飲	2	2							2																				5選1
	葡萄酒入門	2	2							2																				5選1
	餐飲營養學	2	2							2																				5選1
	創新創業管理	2	2							2																				5選1(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
	共通核心職能	3	3									3																		共通核心職能課程
	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	
人工智慧概論	2	2											2																校訂選修	
論文寫作	2	2											2																	
關鍵就業力	3	3															3												就業學程課程	
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		
--------	----	----	--	---	---	----	---	---	--	--	---	--	--