自110學年度新生起實施

1100407-109學年度第2學期第1次校課程委員會議審議通過

# 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 | | |
| | | | | 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 | | | | | | | | | | | | | | |
| | 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 | 通識課程 | 18 | 18 | | | 4 | | 4 | | 4 | | 4 | | 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 | 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** | **0/0** | | **6/6** | | **6/6** | | **10/10** | | **6/6** | | **8/8** | | **0/0** | | **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。

南亞技術學院 休閒與餐旅管理系

自110學年度新生起實施

11230603-112學年度第2學期第3次系課程委員會通過
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

# 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 |
| | 冷廚製作 | 4 | 4 | | | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | 實務課程 |
| | 餐飲業連鎖經營管理 | 2 | 2 | | | 2 | | | | | | | | | | | | | | |
| | 宴會管理 | 2 | 2 | | | 2 | | | | | | | | | | | | | | |
| | 廚房管理 | 2 | 2 | | | 2 | | | | | | | | | | | | | | |
| | 西餐烹調(二) | 4 | 4 | | | | | 2 | 2 | | | | | | | | | | | 實務課程 |
| | 捏麵藝術 | 4 | 4 | | | | | 2 | 2 | | | | | | | | | | | 實務課程 |
| | 餐飲服務技術 | 4 | 4 | | | | | 2 | 2 | | | | | | | | | | | 實務課程 |
| | 商業套裝軟體 | 2 | 2 | | | | | 2 | | | | | | | | | | | | 使用電腦 |
| | 餐飲衛生與安全 | 2 | 2 | | | | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 飲食文化 | 2 | 2 | | | | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 餐飲美學與賞析 | 2 | 2 | | | | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 中餐烹調(二) | 4 | 4 | | | | | | | 2 | 2 | | | | | | | | | 實務課程 |
| | 蛋糕裝飾 | 4 | 4 | | | | | | | 2 | 2 | | | | | | | | | 實務課程 |
| | 日式料理 | 4 | 4 | | | | | | | 2 | 2 | | | | | | | | | 實務課程 |
| | 巧克力產品製作 | 4 | 4 | | | | | | | 2 | 2 | | | | | | | | | 實務課程 |
| | 蔬果雕刻與盤飾 | 4 | 4 | | | | | | | 2 | 2 | | | | | | | | | 實務課程 |
| | 長期照護飲食規劃 | 2 | 2 | | | | | | | 2 | | | | | | | | | | |
| | 綠色餐飲 | 2 | 2 | | | | | | | 2 | | | | | | | | | | |
| | 葡萄酒入門 | 2 | 2 | | | | | | | 2 | | | | | | | | | | |
| | 餐飲營養學 | 2 | 2 | | | | | | | 2 | | | | | | | | | | |
| | 創新創業管理 | 2 | 2 | | | | | | | 2 | | | | | | | | | | |
| | 台灣小吃 | 4 | 4 | | | | | | | | | 2 | 2 | | | | | | | 實務課程 |
| | 異國特色料理 | 4 | 4 | | | | | | | | | 2 | 2 | | | | | | | 實務課程 |
| | 巧克力展示品製作 | 4 | 4 | | | | | | | | | 2 | 2 | | | | | | | 實務課程 |
| | 專業證照輔導 | 4 | 4 | | | | | | | | | 2 | 2 | | | | | | | 實務課程 |
| | 餐廳規劃與設計 | 2 | 2 | | | | | | | | | 2 | | | | | | | | |
| | 餐飲網路行銷 | 2 | 2 | | | | | | | | | 2 | | | | | | | | |
| | 服務業品質管理 | 2 | 2 | | | | | | | | | 2 | | | | | | | | |
| | 創意鐵板燒 | 4 | 4 | | | | | | | | | 2 | 2 | | | | | | | 實務課程 |
| | 養生膳食 | 4 | 4 | | | | | | | | | | | 2 | 2 | | | | | 實務課程 |
| | 西式套餐 | 4 | 4 | | | | | | | | | | | 2 | 2 | | | | | 實務課程 |
| | 酒會餐點 | 4 | 4 | | | | | | | | | | | 2 | 2 | | | | | 實務課程 |
| | 創意烘焙製作 | 4 | 4 | | | | | | | | | | | 2 | 2 | | | | | 實務課程 |
| | 客家飲食 | 4 | 4 | | | | | | | | | | | 2 | 2 | | | | | 實務課程 |
| | 宴會料理 | 4 | 4 | | | | | | | | | | | 2 | 2 | | | | | 實務課程 |
| | 觀光關鍵就業力 | 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 | | |