

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		
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	
課程識	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。

