

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	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												
	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	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	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	3		1	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
	營養學	2	2			2											
	餐飲衛生與安全	2	2			2											
	廚藝英文	2	2					2									
	食材認識與採購	2	3					3									
	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	48	52	12/12	4/5	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)		46	46		4/4	4/4	4/4	8/8	10/10	8/8	8/8						學分/時數
總計		128	132	18/18	18/19	18/18	18/19	16/16	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48學分+專業選修46學分。

