

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					
				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																	
	合計	16	16	6/6		6/6		2/2		2/2													學分/時數
課 通 程 識	通識課程	18	18			4		4		4		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	餐飲產業概論	2	2	2																			
	電腦應用	2	3	1	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
	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	12/13		4/4		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	18/19		18/18		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。

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

1101208-110學年度第1學期第1次課程委員會議審議通過

1100407-109學年度第2學期第1次校課程委員會議通過

自110學年度新生起實施

南亞技術學院進修部四年制 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	蔬果雕刻與盤飾	4	4			2	2													實務課程
	蛋糕裝飾	4	4			2	2													實務課程
	宴會料理	4	4					2	2											實務課程
	捏麵藝術	4	4					2	2											實務課程
	餐廳規劃與設計	2	2					2												
	餐飲資訊系統	2	2					2												使用電腦
	養生膳食	4	4						2	2										實務課程
	客家飲食	4	4						2	2										實務課程
	中式點心	4	4								2	2								實務課程
	台灣小吃	4	4			2	2													實務課程
	巧克力產品製作	4	4								2	2								實務課程
	餐飲網路行銷	2	2								2									
	飲食文化	2	2								2									
	長期照護飲食規劃	2	2								2									
	創意鐵板燒	4	4								2	2								實務課程
	創意烘焙製作	4	4										2	2						實務課程
	酒會餐點	4	4										2	2						實務課程
	巧克力展示品製作	4	4										2	2						實務課程
	餐飲服務技術	4	4										2	2						實務課程
	廚房管理	2	2										2							
	服務業品質管理	2	2										2							
	西式套餐	4	4												2	2				實務課程
	日式料理	4	4												2	2				實務課程
	葡萄酒入門	2	2												2					
	國際禮儀	2	2												2					
	商業套裝軟體	2	2												2					使用電腦
	餐飲業連鎖經營管理	2	2												2					
	管理學	2	2												2					
	異國特色料理	4	4														2	2		實務課程
	冷廚製作	4	4														2	2		實務課程
	職場倫理	2	2														2			
	綠色餐飲	2	2														2			
食品安全管制系統	2	2														2				
至少應修學分	46	46			4	4		4		8		10		8		8				