

108~112 學年度入學學生適用日間部暨進修部四年制科目表、110~112 學年度入學學生適用日間部二年制科目表、111~113 學年度入學學生陸生適用日間部二年制課程時序表之抵充對照表

台南應用科技大學餐飲系學生適用科目抵充對照表

114-1-1 系課程委員會會議 114 年 09 月 03 日後公告

新科目名稱						抵充原有科目名稱					適用 學制別	
科目名稱	必/選 修	學年度 學期別	學分	時數	備註	科目名稱	必/選 修	學年度 學期別	學分	時數		
校外實習(一)	必修	111 四上	10	10	111-1-6 決議 111-2-7 決議	校外實習	必修	108.109.110 三下 112 三上	12	12	108.109. 110.112 日間部 四年制	
餐廳設計與規劃	選修	108.109.110 四上 111 四下	2	2	111-2-2 決議 111-2-7 決議							
烹調原理	選修	111 一上	2	2	111-1-6 決議	烹調原理	必修	108 一上	2	2		
異國料理開發與實作	選修	110 四上.111 二下	3	3	111-2-7 決議							
食材認識與採購	選修	111 二上	2	2	111-1-6 決議	食材認識與採購	必修	108.109 二上	2	2		
綠色餐飲	選修	108.109.110.111 二下 108.109 二下	2	2	111-2-7 決議							
餐飲消費行為學	選修	111 一下	2	2	111-1-6 決議	餐飲消費行為學	必修	108 一下	2	2		
顧客關係管理	選修	108.109.110 二下 111 三下	2	2	111-2-7 決議							
調味學	選修	108.109.110.111 一上	2	2	111-1-6 決議	食品學	必修	108.109.110 一下	2	2		
食品加工	選修 必修	108.109.110 一上 111 二上.112 三下	2 2	2 2	111-2-7 決議							
餐飲人力資源管理	選修	111 三上	2	2	111-1-6 決議 111-2-7 決議	餐飲人力資源管理	必修	108.109. 110.112 四下	2	2		
校內實習	必修	111 三下	2	2	111-1-6 決議							
校內實習(一)	必修	112 二上	2	2	111-2-7 決議	校內實習(一)	必修	108.109.110 二上	2	4		
綠色烹調	選修	108.109 三上	2	2	112-1-1 決議							
電腦與資訊應用	必修	111 一下	2	2	111-1-6 決議	電腦與資訊應用	必修	108.109.110 一上	2	2		
台灣小吃設計與製作	選修	111 二上	3	3	111-2-2 決議							
小吃設計與製作	選修	108.109.110.111 二上	3	3	111-2-2 決議 111-2-6 決議	校內實習(二)	必修	108.109.110 二下	2	4		
校內實習(二)	必修	109.110.112 二下	2	2	111-2-7 決議							
餐飲電子商務	選修	112 一上	2	2	111-2-5 決議	餐飲科技與智能	必修	111 三上	2	2	111 日間部 四年制	
餐飲科技與智能	選修	112 四上	2	2	111-2-7 決議							
烘焙實作	必修	109.110.112 二上	3	3	111-2-7 決議	烘焙實作	必修	111 二上	4	4		
點心與蛋糕裝飾	選修	110.111 二下	2	2	111-2-7 決議							
餐飲服務理論與實務	必修	112 一下	2	2		111-2-7 決議	餐飲服務理論與實務	必修	111 二上	3		3
餐飲外場人員實務	選修	112 四上	2	2								
餐飲服務理論與實務	必修	112 二下	2	2	111-2-7 決議	餐飲服務理論與實務	必修	111 二上	3	3	111 進修部 四年制	
餐飲創業與開發	選修	112 四下	2	2								
餐飲服務理論與實務	選修	112 三下	2	2	111-2-7 決議	餐飲服務理論與實務	必修	111 三上	3	3	111 日間部 二年制	
餐飲外場人員實務	選修	112 三下	2	2								
烘焙實作	必修	112 四上	3	3		111-2-7 決議	烘焙實作	必修	111 四上	4		4
手製巧克力	選修	111.112 四下	3	3								
餐飲服務理論與實務	選修	113 三下	2	2	111-2-7 決議	餐飲服務理論與實務	必修	112 三上	3	3	112 陸生用 日間部 二年制	
餐飲外場人員實務	選修	113 三下	2	2								
烘焙實作	必修	112 四上	3	3		111-2-7 決議	烘焙實作	必修	112 四上	4		4
手製巧克力	選修	112.113 四下	3	3								
中式點心實作	選修	110 三上.111 四上	3	3	111-2-2 決議	專題製作(二)	必修	110 四下	2	2	110 日間部 二年制	
食材認識與採購	選修	111 三上	2	2	111-1-7 決議	食材認識與採購	必修	110 三上	2	2		
綠色餐飲	選修	110.111 三下	2	2								
餐飲消費行為學	選修	111 三下	2	2	111-1-7 決議	餐飲消費行為學	必修	110 三下	2	2		
顧客關係管理	選修	110.111 三下	2	2								
中式點心實作	選修	111 三上.112 四上	3	3	111-2-2 決議	專題製作(二)	必修	111 四下	2	2	111~112 陸生用 日間部 二年制	
食材認識與採購	選修	111 三上	2	2	111-1-7 決議	食材認識與採購	必修	111 三上	2	2		
綠色餐飲	選修	111.112 三下	2	2								
餐飲消費行為學	選修	111 三下	2	2	111-1-7 決議	餐飲消費行為學	必修	111 三下	2	2		
顧客關係管理	選修	111.112 三下	2	2								
烹調原理	必修	108.109 一上.110 一下	2	2	111-1-7 決議	烹調原理	必修	108 一上	2	2	108 進修部 四年制	
	選修	111 一上	2	2	111-2-7 決議							
調味學	選修	108 四上 109.110 一下.111 一上	2	2	111-2-2 決議 111-2-7 決議							
食品加工	選修	108 一下.109.110 三上	2	2	111-2-7 決議	食品學	必修	108.109.110 二下	2	2	108.109. 110.112 進修部 四年制	
食品加工	必修	111.112 三上	2	2								
保健食品	選修	108 二上.109.110 四上 111 三上	2	2								

備註：依據 112-1-1 系課程會議決議（科目名稱：餐飲藝術與創意(原餐飲藝術、餐飲創意)、吧檯人員實務(原飲料設計與管理)、餐飲外場人員實務(原宴會管理與實務)、小吃設計與製作(原台灣小吃設計與製作)、手製巧克力(原法式點心)。