

台南應用科技大學餐飲創意學分學程修讀要點

民國101年09月17日	系	課程	委員會	會議	通過
民國101年10月08日	院	課程	委員會	會議	通過
民國101年10月17日	校	課程	委員會	會議	通過
民國101年11月14日	教務	會議	委員會	會議	通過
民國102年04月15日	系	課程	委員會	會議	修正
民國102年09月02日	系	課程	委員會	會議	修正
民國102年09月12日	院	課程	委員會	會議	修正
民國102年10月09日	校	課程	委員會	會議	修正
民國102年11月06日	教務	會議	委員會	會議	修正
民國103年05月05日	系	課程	委員會	會議	修正
民國103年05月09日	院	課程	委員會	會議	修正
民國103年05月21日	校	課程	委員會	會議	修正
民國103年06月09日	教務	會議	委員會	會議	修正
民國104年05月01日	系	課程	委員會	會議	修正
民國104年05月08日	院	課程	委員會	會議	修正
民國104年05月20日	校	課程	委員會	會議	修正
民國104年06月24日	教務	會議	委員會	會議	修正
民國105年02月17日	系	課程	委員會	會議	修正
民國105年05月09日	院	課程	委員會	會議	修正
民國105年05月18日	校	課程	委員會	會議	修正
民國105年06月15日	教務	會議	委員會	會議	修正
民國106年10月02日	系	課程	委員會	會議	修正
民國106年12月04日	院	課程	委員會	會議	修正
民國106年12月13日	校	課程	委員會	會議	修正
民國107年01月10日	教務	會議	委員會	會議	修正
民國107年02月22日	系	課程	委員會	會議	修正
民國107年05月07日	院	課程	委員會	會議	修正
民國107年05月09日	校	課程	委員會	會議	修正
民國107年06月06日	教務	會議	委員會	會議	修正
民國107年09月10日	系	課程	委員會	會議	修正
民國110年09月23日	系	課程	委員會	會議	修正
民國111年08月31日	系	課程	委員會	會議	修正
民國112年02月17日	系	課程	委員會	會議	修正
民國112年04月27日	院	課程	委員會	會議	修正
民國112年05月17日	校	課程	委員會	會議	修正
民國112年06月21日	教務	會議	委員會	會議	修正
民國113年08月26日	系	課程	委員會	會議	修正
民國114年09月03日	系	課程	委員會	會議	修正
民國114年11月14日	系	課程	委員會	會議	修正
民國114年11月26日	院	課程	委員會	會議	修正
民國114年12月17日	校	課程	委員會	會議	修正
民國115年01月14日	教務	會議	委員會	會議	修正

壹、開設宗旨

本「餐飲創意學分學程」（以下簡稱「本學程」）為跨院學分學程，主要在於培養具備餐飲商品設計與創意管理跨領域能力之學生。透過本學程之設立，整合餐飲系與設計學院各系之師資、設備與課程資源，使學生除修習本身專業技能外，更能擴展設計與創意思考之能力，以提昇學生在餐飲產業的就業競爭能力。

貳、開設單位：餐飲系

參、修讀資格

凡本校四年制及七年一貫制六、七年級在學學生皆可申請，惟畢業班之學生於下學期時不得提出申請。

肆、修讀方式與申請程序

一、以隨班附讀方式實施。

二、學生自行至本校「學分學程管理系統」完成線上報名程序，做為學生修讀之依據，並供本系所指派之專責教師輔導、審核之用。

伍、修讀學分與修習證明

一、本學分學程總學分數至少應修20學分，其中至少應有4（含）學分為非本系課程，餐飲系課程須達總學分之3/4（含），並符合本校學分學程開設辦法辦理。

二、學分修畢及格，申請「學分學程證明」時，需繳交歷年成績單及學分學程修課證明表至本系審核後，送交教務單位核發「餐飲創意學分學程證明」；未如期修畢者，原已修得之學分，得依本校「學生學分抵免辦法」之規定辦理，其科目名稱和學分數將載明於歷年成績單中。

三、修修讀本學程之學生必須在修業年限內完成，不得因修習本學程申請延長修業年限。

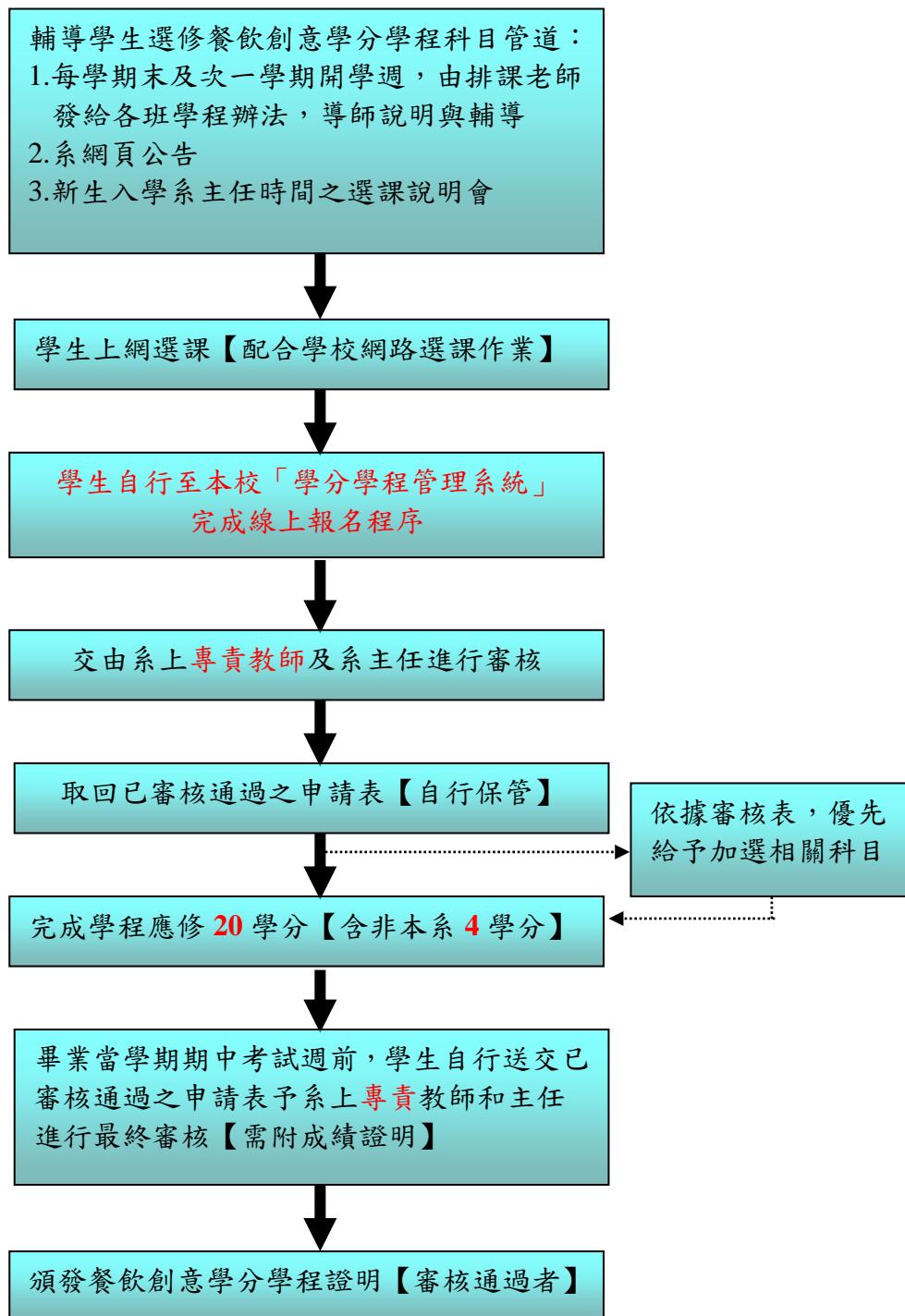
陸、本要點如有未盡事宜，依本校學則及教務相關辦法辦理。

柒、本要點系課程委員會議、經院課程委員會議、校課程委員會議與教務會議通過，陳請校長核定後實施，修正時亦同。

台南應用科技大學餐飲創意學分學程科目表

名稱	開設單位	課程名稱	學分數	備註
餐飲創意學分學程	餐飲系	色彩學	2 學分	114 學年度起，刪除
		餐飲科技與智能	2 學分	114 學年度起，新增
		飲食文化	2 學分	
		行銷學	2 學分	114 學年度起，刪除
		餐飲行銷	2 學分	114 學年度起，新增
		菜單設計與成本分析	2 學分	
		烘焙工藝實作	4 學分	
		調酒研發與設計	2 學分	
		餐飲藝術與創意	2 學分	
		餐飲創意	2 學分	110 學年度起，刪除
		飲料設計與管理	3 學分	110 學年度起，刪除
		餐飲藝術	2 學分	110 學年度起，刪除
		法式點心	3 學分	110 學年度起，刪除
		蔬果雕刻與盤飾	2 學分	
		餐飲創業與開發	2 學分	
		吧檯人員實務	3 學分	
		手製巧克力	3 學分	
		異國料理開發與實作	3 學分	113 學年度起，新增
		綠色餐飲	2 學分	113 學年度起，新增
		宴會菜餚設計與製作	3 學分	114 學年度起，新增
	設計學院各系	設計史	2 學分	
		創新趨勢	2 學分	
		設計心理學	2 學分	
	商設系	設計方法與創造力	2 學分	
		基礎攝影	2 學分	
	多動系、商設系	設計與文化	2 學分	
		攝影	2 學分	多動系 112 學年度起，刪除
	時尚系	時尚攝影	2 學分	
	視傳系	商業攝影	3 學分	
		專業攝影	3 學分	
		設計方法與創意思考	2 學分	
	室設系	設計方法	2 學分	
	視傳系	包裝設計	3 學分	
合計		77 學分		
本學程至少應修	20 學分 (非本系課程至少應修 4(含)學分，餐飲系課程須達總學分之 3/4(含))			
授予修習證明	餐飲創意學分學程			

台南應用科技大學餐飲系餐飲創意學分學程修讀流程圖



臺南應用科技大學餐飲創意學分學程修課證明申請表

(需線上報名申請)

中文姓名：_____

英文姓名：_____

班級：_____

入學年度：_____

學號：_____

申請日期：中華民國_____年_____月_____日

審核結果：□通過，可取得餐飲創意學分學程證明書

審核教師：_____ (簽章) 系主任：_____ (簽章)

◎餐飲系◎

科目名稱	學分數	成績	修課學年／學期別	審核教師	系主任
色彩學	2		第 年／□上 □下 學期		
行銷學	2		第 年／□上 □下 學期		
餐飲創意	2		第 年／□上 □下 學期		
飲料設計與管理	3		第 年／□上 □下 學期		
餐飲藝術	2		第 年／□上 □下 學期		
法式點心	3		第 年／□上 □下 學期		
飲食文化	2		第 年／□上 □下 學期		
菜單設計與成本分析	2		第 年／□上 □下 學期		
蔬果雕刻與盤飾	2		第 年／□上 □下 學期		
餐飲創業與開發	2		第 年／□上 □下 學期		
吧檯人員實務	3		第 年／□上 □下 學期		
手製巧克力	3		第 年／□上 □下 學期		
餐飲藝術與創意	2		第 年／□上 □下 學期		
調酒研發與設計	2		第 年／□上 □下 學期		
烘焙工藝實作	4		第 年／□上 □下 學期		
餐飲科技與智能	2		第 年／□上 □下 學期		
餐飲行銷	2		第 年／□上 □下 學期		
異國料理開發與實作	3		第 年／□上 □下 學期		
綠色餐飲	2		第 年／□上 □下 學期		
宴會菜餚設計與製作	3		第 年／□上 □下 學期		
總計					

◎設計學院◎

科目名稱	學分數	成績	修課學年／學期別	審核教師	系主任
設計史	2		第 年／□上 □下 學期		
創新趨勢	2		第 年／□上 □下 學期		
設計心理學	2		第 年／□上 □下 學期		
設計方法與創造力	2		第 年／□上 □下 學期		
基礎攝影	2		第 年／□上 □下 學期		
設計與文化	2		第 年／□上 □下 學期		
攝影	2		第 年／□上 □下 學期		
時尚攝影	2		第 年／□上 □下 學期		
商業攝影	3		第 年／□上 □下 學期		
專業攝影	3		第 年／□上 □下 學期		
設計方法與創意思考	2		第 年／□上 □下 學期		
設計方法	2		第 年／□上 □下 學期		
包裝設計	3		第 年／□上 □下 學期		
總計					

備註：本學分學程總學分數最低為20學分，其中至少應修餐飲系開設課程達總學分之3/4(含)，並另須修習至少4(含)學分之非本系課程。