

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

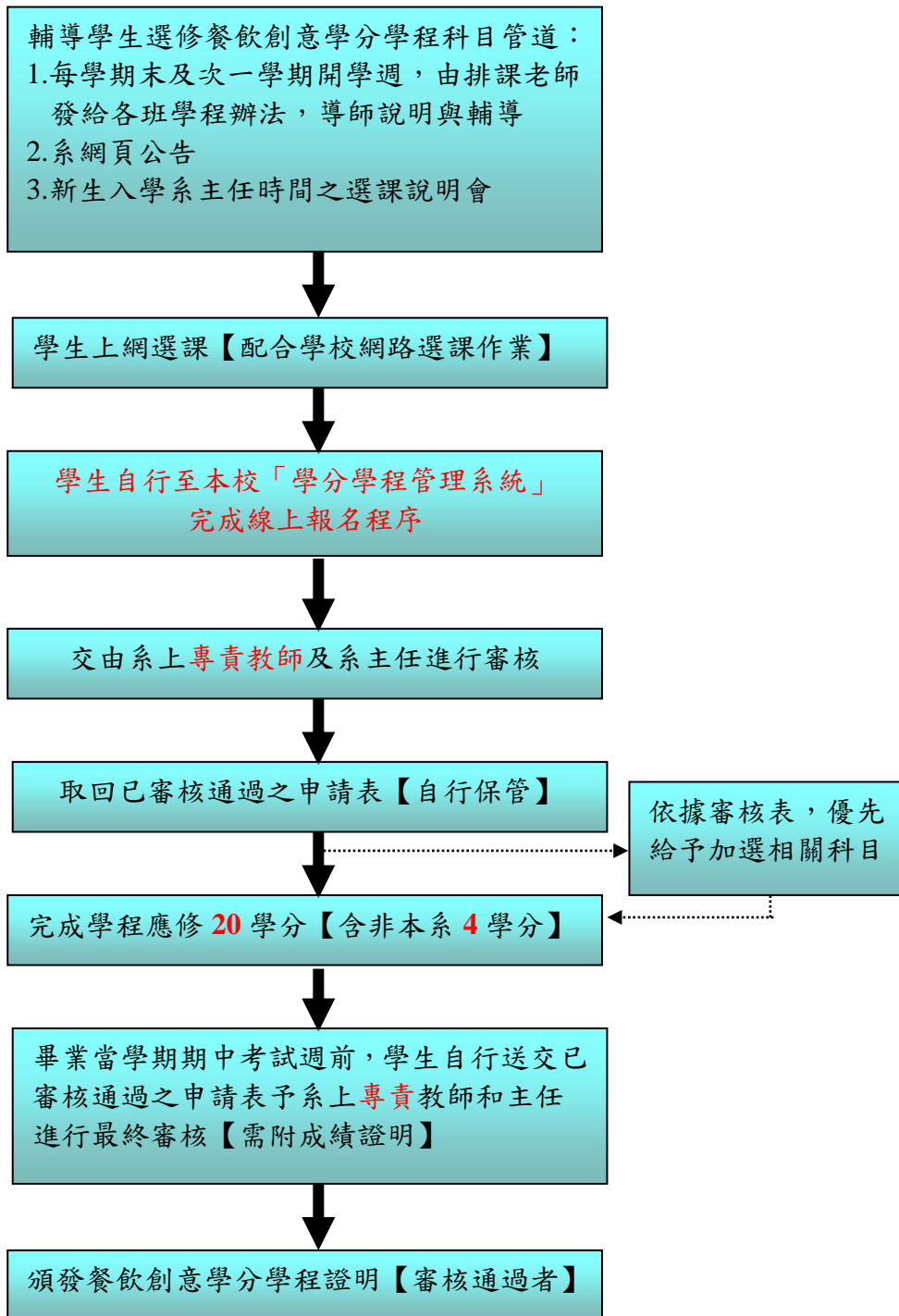
陸、本要點如有未盡事宜，依本校學則及教務相關辦法辦理。

柒、本要點系課程委員會、經院課程委員會、校課程委員會與教務會議通過，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



台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 / <input type="checkbox"/> 上 <input type="checkbox"/> 下 學期		
行銷學	2		第 年 / <input type="checkbox"/> 上 <input type="checkbox"/> 下 學期		
餐飲創意	2		第 年 / <input type="checkbox"/> 上 <input type="checkbox"/> 下 學期		
飲料設計與管理	3		第 年 / <input type="checkbox"/> 上 <input type="checkbox"/> 下 學期		
餐飲藝術	2		第 年 / <input type="checkbox"/> 上 <input type="checkbox"/> 下 學期		
法式點心	3		第 年 / <input type="checkbox"/> 上 <input type="checkbox"/> 下 學期		
飲食文化	2		第 年 / <input type="checkbox"/> 上 <input type="checkbox"/> 下 學期		
菜單設計與成本分析	2		第 年 / <input type="checkbox"/> 上 <input type="checkbox"/> 下 學期		
蔬果雕刻與盤飾	2		第 年 / <input type="checkbox"/> 上 <input type="checkbox"/> 下 學期		
餐飲創業與開發	2		第 年 / <input type="checkbox"/> 上 <input type="checkbox"/> 下 學期		
吧檯人員實務	3		第 年 / <input type="checkbox"/> 上 <input type="checkbox"/> 下 學期		
手製巧克力	3		第 年 / <input type="checkbox"/> 上 <input type="checkbox"/> 下 學期		
餐飲藝術與創意	2		第 年 / <input type="checkbox"/> 上 <input type="checkbox"/> 下 學期		
調酒研發與設計	2		第 年 / <input type="checkbox"/> 上 <input type="checkbox"/> 下 學期		
烘焙工藝實作	4		第 年 / <input type="checkbox"/> 上 <input type="checkbox"/> 下 學期		
餐飲科技與智能	2		第 年 / <input type="checkbox"/> 上 <input type="checkbox"/> 下 學期		
餐飲行銷	2		第 年 / <input type="checkbox"/> 上 <input type="checkbox"/> 下 學期		
異國料理開發與實作	3		第 年 / <input type="checkbox"/> 上 <input type="checkbox"/> 下 學期		
綠色餐飲	2		第 年 / <input type="checkbox"/> 上 <input type="checkbox"/> 下 學期		
宴會菜餚設計與製作	3		第 年 / <input type="checkbox"/> 上 <input type="checkbox"/> 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 / <input type="checkbox"/> 上 <input type="checkbox"/> 下 學期		
創新趨勢	2		第 年 / <input type="checkbox"/> 上 <input type="checkbox"/> 下 學期		
設計心理學	2		第 年 / <input type="checkbox"/> 上 <input type="checkbox"/> 下 學期		
設計方法與創造力	2		第 年 / <input type="checkbox"/> 上 <input type="checkbox"/> 下 學期		
基礎攝影	2		第 年 / <input type="checkbox"/> 上 <input type="checkbox"/> 下 學期		
設計與文化	2		第 年 / <input type="checkbox"/> 上 <input type="checkbox"/> 下 學期		
攝影	2		第 年 / <input type="checkbox"/> 上 <input type="checkbox"/> 下 學期		
時尚攝影	2		第 年 / <input type="checkbox"/> 上 <input type="checkbox"/> 下 學期		
商業攝影	3		第 年 / <input type="checkbox"/> 上 <input type="checkbox"/> 下 學期		
專業攝影	3		第 年 / <input type="checkbox"/> 上 <input type="checkbox"/> 下 學期		
設計方法與創意思考	2		第 年 / <input type="checkbox"/> 上 <input type="checkbox"/> 下 學期		
設計方法	2		第 年 / <input type="checkbox"/> 上 <input type="checkbox"/> 下 學期		
包裝設計	3		第 年 / <input type="checkbox"/> 上 <input type="checkbox"/> 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。