

康寧學校財團法人康寧大學106學年度
創新管理學院－餐飲管理學系－進修學士班－修業科目表

民國106年03月21日校課程委員會議訂定

民國109年12月09日校課程委員會議修訂

科目類別		科目名稱（中）	總學分數	總時數	第一學年 106				第二學年 107				第三學年 108				第四學年 109				備註
					上		下		上		下		上		下		上		下		
					學分數	時數	學分數	時數	學分數	時數	學分數	時數	學分數	時數	學分數	時數	學分數	時數	學分數	時數	
校共同必修： 30學分	通識	一般通識	14	14	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2							
	校特色課程	健康與保健	2	2					2	2											
		健康產業概論	2	2							2	2									
		體育(一)	1	2	1	2															
		體育(二)	1	2			1	2													
		英文閱讀(一)	2	2					2	2											
		英文閱讀(二)	2	2							2	2									
		英語聽講(一)	1	2	1	2															
		英語聽講(二)	1	2			1	2													
		資訊科技	2	2	2	2															
		國文	2	2			2	2													
			30	34	8	10	8	10	6	6	6	6	2	2	0	0	0	0	0	0	
院共同必修： 6學分		服務品質管理概論	3	3					3	3											
		創新管理概論	3	3							3	3									
		院共同必修合計	6	6	0	0	0	0	3	3	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	
專業必修： 63學分	健康特色	食品營養學	2	2					2	2											
		餐飲衛生安全	2	2					2	2											
	專業課程	飲食文化	2	2	2	2															
		餐飲概論	2	2	2	2															
		食物學原理	2	2	2	2															
		基礎廚藝技術	3	4	3	4															
		餐飲管理	2	2			2	2													
		食品添加物	2	2			2	2													
		中餐廚藝(一)	3	4			3	4													
		辛香料認識與應用	2	2					2	2											
		飲務調製與實務	3	3					3	3											
		應用營養學	2	2							2	2									
		採購與成本控制	2	2							2	2									
		廚房設施與空間規劃	2	2							2	2									
		餐旅服務與實務	3	3							3	3									
		膳食計畫	3	3									3	3							
		餐飲HACCP	2	2									2	2							
		烘焙學(一)	3	4									3	4							
		餐飲政策與法規	2	2									2	2							
		美食賞析	2	2											2	2					
		宴會規劃與管理	2	2											2	2					
		餐廳籌備與規劃	2	2											2	2					
		點心製作	3	4											3	4					
		健康食品	2	2													2	2			

康寧學校財團法人康寧大學106學年度
創新管理學院－餐飲管理學系－進修學士班－修業科目表

民國106年03月21日校課程委員會議訂定

民國109年12月09日校課程委員會議修訂

科目類別		科目名稱（中）	總學分數	總時數	第一學年 106				第二學年 107				第三學年 108				第四學年 109				備註
					上		下		上		下		上		下		上		下		
					學分數	時數	學分數	時數	學分數	時數	學分數	時數	學分數	時數	學分數	時數	學分數	時數	學分數	時數	
		調味學	2	2													2	2			
		餐飲業職場倫理	2	2													2	2			
		高齡者餐飲學	2	2															2	2	
		團體膳食管理	2	2															2	2	
			63	67	9	10	7	8	9	9	9	9	10	11	9	10	6	6	4	4	
專業選修： 至少29學分	專業選修	餐飲日語入門	2	2	2	2															
		餐飲英文(一)	2	2	2	2															
		消費者行為	2	2	2	2															
		餐飲日語	2	2			2	2													
		餐飲英文(二)	2	2			2	2													
		餐飲行銷	2	2			2	2													
		中餐廚藝(二)	3	4					3	4											
		盤飾藝術	2	2					2	2											
		市場調查	2	2					2	2											
		休閒生活美學	2	2					2	2											
		食品加工	2	2					2	2											
		餐飲專題研究	2	2							2	2									
		西餐廚藝(二)	3	4							3	4									
		運動防護實習	2	2							2	2									
		西餐廚藝(一)	3	4									3	4							
		創業休閒食品製作	3	4									3	4							
		日本料理(二)	3	4									3	4							
		創業糖類加工與應用	3	4									3	4							
		蔬果雕刻	2	2											2	2					
		餐飲資訊系統	2	2											2	2					
		中式麵食糕點製作	3	4											3	4					
		宴會料理	3	4											3	4					
		運動貼紮與實驗	2	2											2	2					
		日本料理(一)	3	4													3	4			
		創意料理開發	2	2													2	2			
		環保烹調技術	3	4													3	4			
		連鎖餐飲經營管理	2	2													2	2			
		風味料理實作	3	4													3	4			
		烘焙學(二)	3	4															3	4	
		台南小吃實作	3	4															3	4	
		餐飲產業分析	2	2															2	2	
合計		各學期必修學分數			17		15		18		18		12		9		6		4		99
		各學期選修學分數			0		0		2		0		6		5		8		8		29
		各學期總學分數			17		15		20		18		18		14		14		12		128

康寧學校財團法人康寧大學106學年度
創新管理學院－餐飲管理學系－進修學士班－修業科目表

民國106年03月21日校課程委員會議訂定

民國109年12月09日校課程委員會議修訂

科目類別	科目名稱（中）	總學分數	總時數	第一學年 106				第二學年 107				第三學年 108				第四學年 109				備註
				上		下		上		下		上		下		上		下		
				學分數	時數	學分數	時數	學分數	時數	學分數	時數	學分數	時數	學分數	時數	學分數	時數	學分數	時數	
		各學期總時數		20		18		20		18		21		16		16		14		143
※畢業總學分數：128學分（校共同必修30學分，院共同必修6學分，系專業必修63學分，系專業選修至少29學分），本系承認學生選修外系課程12學分																				
※修業相關規定係依本校學則及其他相關規定辦理																				
※歷次通過會議之名稱與日期：																				
民國106年03月09日系課程委員會議訂定、民國109年10月21日系課程委員會議修訂																				
民國106年03月15日院課程委員會議訂定、民國109年11月04日院課程委員會議修訂																				
民國106年03月21日校課程委員會議訂定、民國109年12月09日校課程委員會議修訂																				