

康寧學校財團法人康寧大學105學年度
創新管理學院 餐飲管理學系 - 大學部 修業科目表

民國105年3月23日校課程會議訂定

科目類別	科目名稱（中）	總學分數	總時數	第一學年 105				第二學年 106				第三學年 107				第四學年 108				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： 36學分	一般通識	18	18			2	2	4	4	4	4	4	4	4	4					
	服務學習（一）	1	2	1	2															
	服務學習（二）	1	2			1	2													
	體育（一）	1	2	1	2															
	體育（二）	1	2			1	2													
	體育（三）	1	2					1	2											
	體育（四）	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	1	1	1															
	英語聽講（二）	1	1			1	1													
	英語聽講（三）	1	1					1	1											
	英語聽講（四）	1	1							1	1									
	國文	2	2			2	2													
	資訊科技	2	2	2	2															
校共同必修合計	36	42	5	7	7	9	8	9	8	9	4	4	4	4	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	

康寧學校財團法人康寧大學105學年度
創新管理學院 餐飲管理學系 - 大學部 修業科目表

民國105年3月23日校課程會議訂定

科目類別	科目名稱（中）	總學分數	總時數	第一學年 105				第二學年 106				第三學年 107				第四學年 108				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	
專業必修： 58學分	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													
	研究方法	2	2			2	2													
	中餐廚藝(一)	3	4			3	4													
	食品添加物	2	2			2	2													
	食品營養學	2	2					2	2											
	餐飲衛生安全	2	2					2	2											
	辛香料認識與應用	2	2					2	2											
	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									
	膳食計畫與實習	3	4									3	4							
	餐飲HACCP	2	2									2	2							
	餐飲行銷	2	2									2	2							
	宴會規劃與實務	3	4											3	4					
	餐廳籌備與規劃	2	2											2	2					
	餐飲實務實習	9	9													9	9			
	高齡者餐飲學	2	2															2	2	
	團體膳食製備與管理	3	4															3	4	
	餐飲業職場倫理	2	2															2	2	
	專業必修小計		58	63	9	10	9	10	6	6	6	6	7	8	5	6	9	9	7	8

康寧學校財團法人康寧大學105學年度
創新管理學院 餐飲管理學系 - 大學部 修業科目表

民國105年3月23日校課程會議訂定

科目類別	科目名稱（中）	總學分數	總時數	第一學年 105				第二學年 106				第三學年 107				第四學年 108				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		
專業選修： 至少28學分（含跨領域選修12學分）	餐旅服務與實務	3	3	3	3																
	餐飲日語入門	2	2	2	2																
	烘焙學(一)	3	4	3	4																
	烘焙學(二)	3	4			3	4														
	飲務調製與實務	3	3			3	3														
	餐飲日語	2	2			2	2														
	中餐廚藝(二)	3	4					3	4												
	創業點心實作	3	4					3	4												
	盤飾藝術	2	2					2	2												
	餐飲英文(一)	2	2					2	2												
	西餐廚藝(一)	3	4					3	4												
	餐飲專題研究	2	2					2	2												
	調味學	2	2							2	2										
	日本料理實作	3	4							3	4										
	蔬果雕刻	2	2							2	2										
	餐飲英文(二)	2	2							2	2										
	市場調查	2	2							2	2										
	西餐廚藝(二)	3	4							3	4										
	創業休閒食品製作	3	4							3	4										
	台南小吃實作	3	4									3	4								
	環保烹調技術	3	4									3	4								
	創業糖類加工與應用	3	4									3	4								
	健康食品	2	2									2	2								
	消費者行為	2	2									2	2								
	餐飲產業分析	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						
	風味料理實作	3	4											3	4						
	宴會料理	3	4											3	4						
	美食賞析	2	2											2	2						
	創意料理開發	2	2															2	2		
	連鎖餐飲經營管理	2	2															2	2		
	餐飲政策與法規	2	2															2	2		
食品加工	2	2															2	2			
跨領域選修（一）	2	2			2	2															
跨領域選修（二）	2	2					2	2													
跨領域選修（三）	2	2							2	2											
跨領域選修（四）	2	2									2	2									
專業選修小計		84	98	8	9	8	9	15	18	17	20	13	16	15	18	0	0	8	8		
合計	必修學分				14		16		17		17		11		9		9		7		100
	選修學分				6		3		6		5		5		3		0		0		28
	總修學分				20		19		23		22		16		12		9		7		128

康寧學校財團法人康寧大學105學年度
創新管理學院 餐飲管理學系 - 大學部 修業科目表

民國105年3月23日校課程會議訂定

科目類別	科目名稱（中）	總學分數	總時數	第一學年 105				第二學年 106				第三學年 107				第四學年 108				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	
	總時數			24		21		26		24		18		14		9		8		144

※畢業總學分數：

一、畢業總學分數：128學分（共同核心課程36學分必修，院必修6學分，專業必修58學分，專業選修至少28學分）

二、餐飲實務實習(9學分)為必修課程，請參閱本系「大學部學生實習要點」。

三、畢業前須取得餐飲相關證照一張，請參閱本系「餐飲專業證照畢業門檻及獎勵實施要點」。

四、修業相關規定、畢業門檻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105年3月10日課系程委員會議訂定

民國105年3月23日校教務會議修訂