

康寧大學【餐飲管理學系】課程規劃表

學制：大學日間部

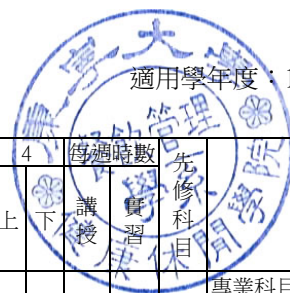
適用學年度：104

科目名稱（中）	科目名稱（英）	修別	學分數	1		2		3		4		每週時數	先修科目	備註
				上	下	上	下	上	下	上	下			
服務學習(一)	Community Service(I)	必修	1	1								1	1	共同科目必修
體育(一)	Physical Education(I)	必修	1	1								2		共同科目必修
英語聽講(一)	English Listening Practice(I)	必修	1	1								2		共同科目必修
資訊科技	Information Technology	必修	2	2								2		共同科目必修
飲食文化	Food and Beverage Culture	必修	2	2								2		專業科目必修
餐飲概論	Introduction to Food and Beverage	必修	2	2								2		專業科目必修
餐旅服務與實務	Hospitality Service and Practice	必修	3	3								1	2	專業科目必修
服務學習(二)	Community Service(II)	必修	1		1							1	1	共同科目必修
體育(二)	Physical Education(II)	必修	1		1							2		共同科目必修
英語聽講(二)	English Listening Practice(II)	必修	1		1							2		共同科目必修
國文	Chinese	必修	2		2							2		共同科目必修
一般通識	General Educations	必修	4		2							2		共同科目必修
服務品質管理概論	Introduction to Service Quality Management	必修	3		3							3		院訂專業共同必修
餐飲管理	Food and Beverage Management	必修	2		2							2		專業科目必修
研究方法	Research Methodology	必修	2		2							2		專業科目必修
餐飲衛生安全	Food Safety and Sanitation	必修	3		3							3		專業科目必修
英語聽講(三)	English Listening Practice(III)	必修	1			1						2		共同科目必修
體育(三)	Physical Education(III)	必修	1			1						2		共同科目必修
英文閱讀(一)	English Reading(I)	必修	2			2						2		共同科目必修
一般通識	General Educations	必修	4			4						2		共同科目必修
健康休閒概論	Introduction of Health and Leisure	必修	3			3						3		院訂核心必修
人力資源管理	Human Resource Management	必修	3			3						3		院訂專業共同必修
飲料調製與管理	Drinks Preparation and Management	必修	3			3						1	2	專業科目必修
食品營養學	Food Nutrition	必修	3			3						3		專業科目必修
進階餐飲服務	Advanced Food Service	必修	3			3						1	2	專業科目必修
體育(四)	Physical Education(IV)	必修	1				1					2		共同科目必修
英語聽講(四)	English Listening Practice(IV)	必修	1				1					2		共同科目必修
英文閱讀(二)	English Reading(II)	必修	2				2					2		共同科目必修
一般通識	General Educations	必修	4				4					2		共同科目必修
餐飲英文(一)	Restaurant English(I)	必修	2				2					2		專業科目必修
應用營養學	Applied Nutrition	必修	3				3					3	3	專業科目必修
採購與成本控制	Purchasing and Cost Control	必修	3				3					3		專業科目必修
一般通識	General Educations	必修	4					4				2		共同科目必修
健康食品	Healthy Foods	必修	2					2				2		專業科目必修
膳食計劃	Meal Planning	必修	3					3				3		專業科目必修
菜單設計實務	Menu Designing Practice	必修	3					3				3		專業科目必修
一般通識	General Educations	必修	4						4			2		共同科目必修
食品添加物	Food Additives	必修	2						2			2		專業科目必修
團體膳食管理	Quantity Food Management	必修	3						3			3	3	專業科目必修
餐飲行銷	Marketing in Food and Beverage	必修	3						3			3		專業科目必修
餐飲實務實習	Food and Beverage Professional Internship	必修	3							3		1	2	專業科目必修
高齡者餐飲學	Aged Diet	必修	3								3	3		專業科目必修
辛香料認識與應用	Application of Herbs and Spices	必修	3								3	3		專業科目必修
宴會規劃與管理	Banquet Planning and Management	必修	3								3	3		專業科目必修
基礎廚藝技術	Basic Cooking Technique	選修	3											專業科目選修
農產品概論	Introduction to Agricultural Products	選修	3											專業科目選修
日語(一)	Japanese (I)	選修	2											專業科目選修
調理專業用語	Specialized Terminology of Cooking	選修	2											專業科目選修
國際禮儀	Etiquette	選修	2											專業科目選修
美食賞析	Delicacies Appreciation and Analysis	選修	3											專業科目選修
台南小吃實作	Tainan Characteristic Dish Preparing	選修	3											專業科目選修
應用法語	French	選修	2											專業科目選修
中餐廚藝(一)	Chinese Cuisine (I)	選修	3											專業科目選修
日語(二)	Japanese (II)	選修	2											專業科目選修
中餐廚藝(二)	Chinese Cuisine (II)	選修	3											專業科目選修
日語(三)	Japanese (III)	選修	2											專業科目選修
西餐廚藝(一)	Western Cuisine(I)	選修	3											專業科目選修
盤飾藝術	Dish Decoration Art	選修	3											專業科目選修
統計學	Statistics	選修	3											專業科目選修

康寧大學【餐飲管理學系】課程規劃表

學制：大學日間部

適用學年度：104



科目名稱 (中)	科目名稱 (英)	修別	學分數	1		2		3		4		每週時數	先修科目	備註
				上	下	上	下	上	下	上	下			
餐廳佈置	Restaurant Arrangement and Decoration	選修	2											專業科目選修
餐飲HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Point for food and Beverage	選修	2											專業科目選修
調味學	Food Seasoning	選修	3											專業科目選修
日本料理實作(一)	Japanese Food Preparing (I)	選修	3											專業科目選修
蔬果雕刻	Fruit and Vegetable Carving	選修	2											專業科目選修
烘焙學	Baking	選修	3											專業科目選修
糖類加工與應用	Sugar processing and application	選修	3											專業科目選修
西餐廚藝(二)	Western Cuisine(II)	選修	3											專業科目選修
日語(四)	Japanese (IV)	選修	2											專業科目選修
餐飲英文(二)	Restaurant English (II)	選修	2											專業科目選修
點心製作	Dessert Preparing	選修	3											專業科目選修
日本料理實作(二)	Japanese Food Preparing (II)	選修	3											專業科目選修
餐飲服務日語	Food Service Japanese	選修	2											專業科目選修
廚房設備與空間規劃	Design and Equipment for Kitchen	選修	2											專業科目選修
餐飲產業分析	Analysis of Food & Beverage Industry	選修	2											專業科目選修
膳食計劃實習	Meal Planning Practice	選修	3											專業科目選修
環保烹調技術	Eco-Cooking Technique	選修	3											專業科目選修
食品加工	Food Processing	選修	2											專業科目選修
餐飲專題研究	Food & Beverage Study	選修	3											專業科目選修
米食與休閒食品製作	Making of rice and leisure food	選修	3											專業科目選修
消費者行為	Consumer Behaviors	選修	2											專業科目選修
餐飲英文(三)	Restaurant English (III)	選修	2											專業科目選修
旅館英文	Hotel English	選修	2											專業科目選修
團體膳食製備實務	Quantity Food Preparation	選修	3											專業科目選修
俱樂部管理	Club Management	選修	2											專業科目選修
美食導覽日語	Delicacy Introduction with Japanese	選修	2											專業科目選修
創意盤飾	Creative Dish Decoration	選修	3											專業科目選修
節能烹調技術	Cooking Technique of Energy Conservation	選修	3											專業科目選修
餐廳資訊系統	Restaurant Information System	選修	2											專業科目選修
酒吧經營管理	Bar Operation and Management	選修	2											專業科目選修
電子商務	Electronic Commerce	選修	2											專業科目選修
觀光英文(一)	Tourism English(I)	選修	2											專業科目選修
觀光日語	Tourism Japanese	選修	2											專業科目選修
餐飲知識管理	Restaurant Knowledge Management	選修	2											專業科目選修
中式麵食糕點製作	Making of Chinese pastry	選修	3											專業科目選修
餐廳籌備與規劃	Restaurant Preparing and Planning	選修	2											專業科目選修
連鎖餐飲經營管理	Chain-Restaurant Management	選修	2											專業科目選修
創意料理開發	Creative Cuisine Development	選修	2											專業科目選修
旅館日語	Hotel Japanese	選修	2											專業科目選修
分子調理學	Molecular Cooking	選修	3											專業科目選修
餐飲美學	Restaurant Aesthetics	選修	2											專業科目選修
觀光英文(二)	Tourism English(II)	選修	2											專業科目選修
餐飲產業實習		選修	6											專業科目選修

康寧大學【餐飲管理學系】課程規劃表

學制：大學日間部

適用學年度：104

課程類別	學分數	1		2		3		4		備註
		上	下	上	下	上	下	上	下	
校共同核心課程	36	5	7	8	8	4	4			
學院基礎課程	0									
學院核心必修	9		3	6						
學院特色選修	0									
專業必修	59	7	7	9	8	8	8	3	9	
專業選修	28									
最低畢業學分數	132									

共同核心課程	學分數	院共同核心必修	學分數
國文	2	服務品質管理概論	3
英文閱讀	4	健康休閒概論	3
英語聽講	4	人力資源管理	3
資訊科技	2		
通識課程	18		
服務學習	2		
體育	4		

備註

一、本系修業規定除學系所另有規定者，其餘依校方相關規定辦理。