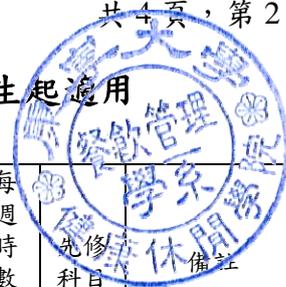


康寧大學 餐飲管理學系 課程表 自 103 學年度入學新生起適用
學制別：大學日間部



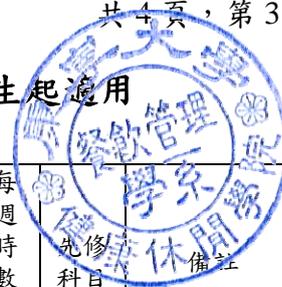
必修 或 選修	科目 代碼	科目名稱	學 分 數	1	1	2	2	3	3	4	4	每 週 時 數 講 授	每 週 時 數 實 習	先修 科目	備註
				上	下	上	下	上	下	上	下				
必		服務學習(一、二) Community Service(I、II)	0	0	0							1	1		共同科目必修
必		英文閱讀(一、二) English Reading(I、II)	4	2	2							2			共同科目必修
必		全民國防軍事教育(一、二) National Defence Education(I、II)	0	0	0							2			共同科目必修
必		體育(一、二) Physical Education(I、II)	2	1	1							2			共同科目必修
必		資訊科技 Information Technology	2	2								2			共同科目必修
必		英語聽講(一、二) English Listening Practice(I、II)	2	1	1							2			共同科目必修
必		飲食文化 Food and Beverage Culture	2	2								2			專業科目選修
必		餐飲概論 Introduction to Food and Beverage	2	2								2			專業科目必修
必		餐旅服務與實務 Hospitality Service and Practice	3	3								1	2		專業科目必修
選		基礎廚藝技術 Basic Cooking Technique	3	3								2	2		專業科目選修
選		農產品概論 Introduction to Agricultural Products	3	3								3			專業科目選修
選		日語(一、二) Japanese (I、II)	4	2	2							2			專業科目選修
選		調理專業用語 Specialized Terminology of Cooking	2	2								2			專業科目選修
必		國文 Chinese	2		2							2			共同科目必修
必		一般通識 General Educations	4		4							2			共同科目必修
必		服務品質管理概論 Introduction to Service Quality Management	3		3							3			院訂專業共同必修
必		餐飲衛生安全 Food Safety and Sanitation	3		3							3			專業科目必修
必		餐飲管理 Food and Beverage Management	2		2							2			專業科目必修
必		研究方法 Research Methodology	2		2							2			專業科目必修
選		國際禮儀 Etiquette	2		2										專業科目選修
選		美食賞析 Delicacies Appreciation and Analysis	3		3							3			專業科目選修
選		台南小吃實作 Tainan Characteristic Dish Preparing	3		3							2	2		專業科目選修
選		應用法語 French	2		2							2			專業科目選修
選		中餐廚藝(一) Chinese Cuisine (I)	3		3							2	2		專業科目選修
必		一般通識 General Educations	8			4	4					2			共同科目必修
必		英語聽講(三、四) English Listening Practice(III、IV)	2			1	1					2			共同科目必修

康寧大學 餐飲管理學系 課程表 自 103 學年度入學新生起適用
學制別：大學日間部



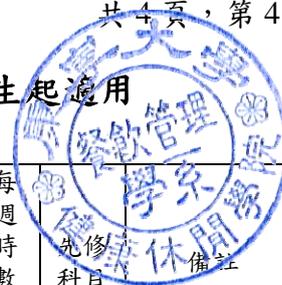
必修 或 選修	科目 代碼	科目名稱	學 分 數									每 週 時 數 講 授	每 週 時 數 實 習	先 修 科 目	備 註	
				1 上	1 下	2 上	2 下	3 上	3 下	4 上	4 下					
必		體育(三、四) Physical Education(III、IV)	2			1	1						2			共同科目必修
必		健康休閒概論 Introduction of Health and Leisure	3			3							3			院訂核心必修
必		人力資源管理 Human Resource Management	3			3							3			院訂專業共同 必修
必		飲料調製與管理 Drinks Preparation and Management	3			3							1	2		專業科目必修
必		食品營養學 Food Nutrition	3			3							3			專業科目必修
必		進階餐飲服務 Advanced Food Service	3			3							1	2		專業科目必修
選		中餐廚藝(二) Chinese Cuisine (II)	3			3							2	2		專業科目選修
選		日語(三、四) Japanese (III、IV)	4			2	2						2			專業科目選修
選		西餐廚藝(一、二) Western Cuisine(I、II)	6			3	3						2	2		專業科目選修
選		盤飾藝術 Dish Decoration Art	3			3							1	2		專業科目選修
選		統計學 Statistics	3			3							3			專業科目選修
必		應用營養學 Applied Nutrition	3				3						3		3	專業科目必修
必		採購與成本控制 Purchasing and Cost Control	3				3						3			專業科目必修
必		餐飲英文(一) Restaurant English(I)	2				2						2			專業科目必修
選		餐廳佈置 Restaurant Arrangement and Decoration	2				2						2			專業科目選修
選		餐飲 HACCP Hazard Analysis and Critical Control Point for food and Beverage	2				2						2			專業科目選修
選		調味學 Food Seasoning	3				3						3			專業科目選修
選		日本料理實作(一) Japanese Food Preparing (I)	3				3						2	2		專業科目選修
選		蔬果雕刻 Fruit and Vegetable Carving	2				2						1	1		專業科目選修
選		烘焙學 Baking	3				3						2	2		專業科目選修
選		糖類加工與應用 Sugar processing and application	3				3						2	2		專業科目選修
必		一般通識 General Educations	8					4	4				2			專業科目必修
必		膳食計劃 Meal Planning	3					3					3			專業科目必修
必		菜單設計實務 Menu Designing Practice	3					3					3			專業科目必修
必		健康食品 Healthy Foods	2					2					2			專業科目必修
選		餐飲英文(二) Restaurant English (II)	2					2					2			專業科目選修

康寧大學 餐飲管理學系 課程表 自 103 學年度入學新生起適用
學制別：大學日間部



必修 或 選修	科目 代碼	科目名稱	學 分 數									每 週 時 數 講 授	每 週 時 數 實 習	先 修 科 目	備 註
				1 上	1 下	2 上	2 下	3 上	3 下	4 上	4 下				
選		點心製作 Dessert Preparing	3					3				2	2		專業科目選修
選		日本料理實作(二) Japanese Food Preparing (II)	3					3				2	2		專業科目選修
選		餐飲服務日語 Food Service Japanese	2					2				2			專業科目選修
選		廚房設備與空間規劃 Design and Equipment for Kitchen	2					2				2			專業科目選修
選		餐飲產業分析 Analysis of Food & Beverage Industry	2					2				2			專業科目選修
選		膳食計劃實習 Meal Planning Practice	3					3					4	4	專業科目選修
選		環保烹調技術 Eco-Cooking Technique	3					3				2	2		專業科目選修
選		食品加工 Food Processing	2					2				2			專業科目選修
選		餐飲專題研究 Food & Beverage Study	3					3				3			專業科目選修
選		米食與休閒食品製作 Making of rice and leisure food	3					3				2	2		專業科目選修
必		食品添加物 Food Additives	2							2		2			專業科目必修
必		團體膳食管理 Quantity Food Management	3							3		3		3	專業科目必修
必		餐飲行銷 Marketing in Food and Beverage	3							3		3			專業科目必修
選		消費者行為 Consumer Behaviors	2							2		2			專業科目選修
選		餐飲英文(三) Restaurant English (III)	2							2		2			專業科目選修
選		旅館英文 Hotel English	2							2		2			專業科目選修
選		團體膳食製備實務 Quantity Food Preparation	3							3			4	6	專業科目選修
選		俱樂部管理 Club Management	2							2		2			專業科目選修
選		美食導覽日語 Delicacy Introduction with Japanese	2							2		2			專業科目選修
選		創意盤飾 Creative Dish Decoration	3							3		1	2		專業科目選修
選		節能烹調技術 Cooking Technique of Energy Conservation	3							3		2	2		專業科目選修
必		餐飲實務實習 Food and Beverage Professional Internship	3								3	1	2		專業科目必修
選		餐廳資訊系統 Restaurant Information System	2								2	2			專業科目選修
選		酒吧經營管理 Bar Operation and Management	2								2	2			專業科目選修
選		電子商務 Electronic Commerce	2								2	2			專業科目選修
選		觀光英文(一、二) Tourism English(I、II)	4								2	2	2		專業科目選修

康寧大學 餐飲管理學系 課程表 自 103 學年度入學新生起適用
學制別：大學日間部



必修 或 選修	科目 代碼	科目名稱	學 分 數									每 週 時 數 講 授	每 週 時 數 實 習	先 修 科 目	備 註
				1 上	1 下	2 上	2 下	3 上	3 下	4 上	4 下				
選		觀光日語 Tourism Japanese	2								2	2			專業科目選修
選		餐飲知識管理 Restaurant Knowledge Management	2								2	2			專業科目選修
選		中式麵食糕點製作 Making of Chinese pastry	3								3	2	2		專業科目選修
必		高齡者餐飲學 Aged Diet	3									3	3		專業科目必修
必		辛香料認識與應用 Application of Herbs and Spices	3									3	3		專業科目必修
必		宴會規劃與管理 Banquet Planning and Management	3									3	3		專業科目必修
選		餐廳籌備與規劃 Restaurant Preparing and Planning	2									2	2		專業科目選修
選		連鎖餐飲經營管理 Chain-Restaurant Management	2									2	2		專業科目選修
選		創意料理開發 Creative Cuisine Development	2									2	2		專業科目選修
選		旅館日語 Hotel Japanese	2									2	2		專業科目選修
選		分子調理學 Molecular Cooking	3									3	3		專業科目選修
選		餐飲美學 Restaurant Aesthetics	2									2	2		專業科目選修
選		餐飲產業實習 Food and Beverage Industry Internship	6										6		專業科目選修
		共同科目必修：34													
		學院必修：9													
		專業必修：59													
		專業選修：28													
		總計：130													

- 校定必修：34 學分
- 專業必修：68 學分(含院訂必修 9 學分)
- 專業選修：28 學分(可至其他系修習專業必修或選修科目 12 學分作為本系之選修學分。)
- 最低畢業學分：130 學分
- 國防教育、體育、服務學習等不計學分課程，與校訂共同科目、院訂核心及共同科目課程不及格者不得畢業。
- 校外專業實習為必修課程，需滿 320 小時(含)以上，自大二升大三暑假開始實施，詳細辦法參閱「康寧大學餐飲管理學系大學部學生實習要點」。
- 一般通識課程分為八大類領域(文學與藝術、歷史思維與世界文明、哲學與道德思考、心理學與創富、公民意識與全球思維、通識教育精進課程、物質科學、生命科學)，須由八大類領域中修習六(含)類以上領域，共修滿 18 學分。
- 畢業門檻規定：畢業前須具有外語檢定或餐飲相關證照一張(特殊情況，由系主任核定之)，詳細辦法參閱「康寧大學餐飲管理學系餐飲專業證照畢業門檻及獎勵實施要點」。