

必修 或 選修	科目 代碼	科目名稱	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	講 授	實 習		
必		一般通識 General Educations	18	4	4	4	4	2				2			一般通識課程
必		體育(一、二) Physical Education(I、II)	2	1	1							2			校共同核心課程
必		英文閱讀(一、二) English Reading(I、II)	4	2	2							2			校共同核心課程
必		英語聽講(一、二) English Listening Practice(I、II)	2	1	1							2			校共同核心課程
必		國文 Chinese	2		2							2			校共同核心課程
必		資訊科技 Information Technology	2	2								2			校共同核心課程
必		健康休閒概論 Introduction of Health and Leisure	3			3						3			院共同必修課程
必		服務品質管理概論 Introduction to Service Quality Management	3				3					3			院共同必修課程
必		飲食文化 Food and Beverage Culture	3	3								3			專業必修課程
必		餐飲概論 Introduction to Food and Beverage	3	3								3			專業必修課程
必		農產品概論 Introduction to Agricultural Products	3	3								3			專業必修課程
選		基礎廚藝技術 Basic Cooking Technique	3	3								2	2		專業選修課程
選		調理專業用語 Specialized Terminology of Cooking	2	2								2			專業選修課程
選		日語(一、二) Japanese (I、II)	4	2	2							2			專業選修課程
必		餐飲衛生安全 Food Safety and Sanitation	3		3							3			專業必修課程
必		餐飲管理 Food and Beverage Management	3		3							3			專業必修課程
選		國際禮儀 Etiquette	3		3							3			專業選修課程
選		美食賞析 Delicacies Appreciation and Analysis	2		2							2			專業選修課程
選		台南小吃實作 Tainan Characteristic Dish Preparing	3		3							2	2		專業選修課程
選		應用法語 French	2		2							2			專業選修課程
選		中餐廚藝(一) Chinese Cuisine (I)	3		3							2	2		專業選修課程
必		食品營養學 Food Nutrition	3			3						3			專業必修課程
必		飲料調製與管理 Drinks Preparation and Management	3			3						1	2		專業必修課程
必		餐旅服務與實務 Hospitality Service and Practice	3			3						1	2		專業必修課程
選		餐飲英文(一、二) Restaurant English(I、II)	4			2	2					2			專業選修課程
選		人力資源管理 Human Resource Management	3			3						3			專業選修課程
選		中餐廚藝(二) Chinese Cuisine (II)	3			3						2	2		專業選修課程
選		日語(三、四) Japanese (III、IV)	4			2	2					4			專業選修課程
選		西餐廚藝(一、二) Western Cuisine(I、II)	6			3	3					3	3		專業選修課程

康寧大學 餐飲管理學系 課程表 自 102 學年度入學新生起適用

學制別：大學進修部

共 3 頁，第 2 頁

必修 或 選修	科目 代碼	科目名稱	學 分 數	1	2	3	4	每週時數	先修 科目	備註
選		盤飾藝術 Dish Decoration Art	2		2			1 1		專業選修課程
選		日語(三、四) Japanese Language(III、IV)	4		2 2			2		專業選修課程
必		應用營養學 Applied Nutrition	3		3			3	2	專業必修課程
必		採購與成本控制 Purchasing and Cost Control	3		3			3		專業必修課程
必		餐廳佈置 Restaurant Arrangement and Decoration	3		3			3		專業必修課程
選		餐飲 HACCP Hazard Analysis and Critical Control Point for Food and Beverage	2		2			2		專業選修課程
選		食品添加物 Food Additives	2		2			2		專業選修課程
選		日本料理實作(一) Japanese Food Preparing (I)	3		3			2 2		專業選修課程
選		蔬果雕刻 Fruit and Vegetable Carving	3		3			1 2		專業選修課程
選		烘焙學 Baking	3		3			2 2		專業選修課程
必		膳食計劃 Meal Planning	3			3		3		專業必修課程
必		菜單設計實務 Menu Designing Practice	3			3		3		專業必修課程
必		健康食品 Healthy Foods	3			3		3		專業必修課程
選		餐飲英文(三) Restaurant English (III)	2			2		2		專業選修課程
選		點心製作 Dessert Preparing	3			3		2 2		專業選修課程
選		日本料理實作(二) Japanese Food Preparing (II)	3			3		2 2		專業選修課程
選		餐飲服務日語 Food Service Japanese	2			2		2		專業選修課程
選		廚房設備與空間規劃 Design and Equipment for Kitchen	2			2		2		專業選修課程
選		餐飲產業分析 Analysis of Food & Beverage Industry	2			2		2		專業選修課程
選		環保烹調技術 Eco-Cooking Technique	3			3		2 2		專業選修課程
選		食品加工 Food Processing	2			2		2		專業選修課程
必		調味學 Food Seasoning	3				3	3		專業必修課程
必		團體膳食管理 Quantity Food Management	3				3	3	2	專業必修課程
必		餐飲行銷 Marketing in Food and Beverage	3				3	3		專業必修課程
選		旅館英文 Hotel English	2				2	2		專業選修課程
選		市場調查 Marketing Survey	2				2	2		專業選修課程
選		俱樂部管理 Club Management	2				2	2		專業選修課程
選		美食導覽日語 Delicacy Introduction with Japanese	2				2	2		專業選修課程

必修 或 選修	科目 代碼	科目名稱	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	講 授	實 習		
選		創意盤飾 Creative Dish Decoration	3						3			1	2		專業選修課程
選		節能烹調技術 Cooking Technique of Energy Conservation	3						3			2	2		專業選修課程
必		餐廳資訊系統 Restaurant Information System	3							3		3			專業必修課程
必		宴會規劃與管理 Banquet Planning and Management	3							3		3			專業必修課程
選		酒吧經營管理 Bar Operation and Management	2							2		2			專業選修課程
選		進階餐飲服務 Advanced Food Service	2							2		1	1		專業選修課程
選		電子商務 Electronic Commerce	2							2		2			專業選修課程
選		觀光英文(一、二) Tourism English	4							2	2	2			專業選修課程
選		觀光日語 Tourism Japanese	2							2		2			專業選修課程
選		消費者行為 Consumer Behaviors	3							3		3			專業選修課程
選		餐飲知識管理 Restaurant Knowledge Management	2							2		2			專業選修課程
選		餐飲專題研究 Food & Beverage Study	2							2		2			專業選修課程
必		高齡者餐飲學 Aged Diet	3								3	3			專業必修課程
必		辛香料認識與應用 Application of Herbs and Spices	3								3	3			專業必修課程
選		餐廳籌備與規劃 Restaurant Preparing and Planning	2								2	2			專業選修課程
選		連鎖餐飲經營管理 Chain-Restaurant Management	2								2	2			專業選修課程
選		創意料理開發 Creative Cuisine Development	2								2	2			專業選修課程
選		旅館日語 Hotel Japanese	2								2	2			專業選修課程
選		分子調理學 Molecular Cooking	3								3	3			專業選修課程
選		餐飲美學 Restaurant Aesthetics	2								2	2			專業選修課程

1 校定必修：30 學分(含一般通識 18 學分，體育 2 學分，校訂共同科目 10 學分)

2 院共同必修：6 學分

3 專業必修：63 學分

4 專業選修：29 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。)

5 最低畢業學分：128 學分