

# 康寧大學【餐飲管理學系】課程規劃表

學制：進修學士班

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	講授	實習		
體育(一)	Physical Education(I)	必修	1	1								2			校共同核心課程
英語聽講(一)	English Listening Practice(I)	必修	1	1								2			校共同核心課程
英文閱讀(一)	English Reading(I)	必修	2	2								2			校共同核心課程
資訊科技	Information Technology	必修	2	2								2			校共同核心課程
一般通識	General Educations	必修	4	4								2			校共同核心課程
飲食文化	Food and Beverage Culture	必修	3	3								3			專業必修課程
餐飲概論	Introduction to Food and Beverage	必修	3	3								3			專業必修課程
農產品概論	Introduction to Agricultural Products	必修	3	3								3			專業必修課程
體育(二)	Physical Education(II)	必修	1		1							2			校共同核心課程
英語聽講(二)	English Listening Practice(II)	必修	1		1							2			校共同核心課程
英文閱讀(二)	English Reading(II)	必修	2		2							2			校共同核心課程
國文	Chinese	必修	2		2							2			校共同核心課程
一般通識	General Educations	必修	4		4							2			校共同核心課程
餐飲衛生安全	Food Safety and Sanitation	必修	3		3							3			專業必修課程
餐飲管理	Food and Beverage Management	必修	3		3							3			專業必修課程
一般通識	General Educations	必修	4			4						2			校共同核心課程
健康休閒概論	Introduction of Health and Recreation	必修	3			3						3			院共同必修課程
食品營養學	Food Nutrition	必修	3			3						3			專業必修課程
飲料調製與管理	Drinks Preparation and Management	必修	3			3						1	2		專業必修課程
餐旅服務與實務	Hospitality Service and Practice	必修	3			3						1	2		專業必修課程
服務品質管理概論	Introduction to Service Quality Management	必修	3				3					3			院共同必修課程
應用營養學	Applied Nutrition	必修	3				3					3		2	專業必修課程
採購與成本控制	Purchasing and Cost Control	必修	3				3					3			專業必修課程
餐廳佈置	Restaurant Arrangement and Decoration	必修	3				3					3			專業必修課程
一般通識	General Educations	必修	4				4					2			校共同核心課程
一般通識	General Educations	必修	2					2				2			校共同核心課程
膳食計劃	Meal Planning	必修	3					3				3			專業必修課程
菜單設計實務	Menu Designing Practice	必修	3					3				3			專業必修課程
健康食品	Healthy Foods	必修	3					3				3			專業必修課程
調味學	Food Seasoning	必修	3						3			3			專業必修課程
團體膳食管理	Quantity Food Management	必修	3						3			3		2	專業必修課程
餐飲行銷	Marketing in Food and Beverage	必修	3						3			3			專業必修課程
餐廳資訊系統	Restaurant Information System	必修	3							3		3			專業必修課程
宴會規劃與管理	Banquet Planning and Management	必修	3							3		3			專業必修課程
高齡者餐飲學	Aged Diet	必修	3								3	3			專業必修課程
辛香料認識與應用	Application of Herbs and Spices	必修	3								3	3			專業必修課程
調理專業用語	Specialized Terminology of Cooking	選修	2									2			專業選修課程
日語(一)	Japanese (I)	選修	2									2			專業選修課程
基礎廚藝技術	Basic Cooking Technique	選修	3									2	2		專業選修課程
日語(二)	Japanese (II)	選修	2									2			專業選修課程

# 康寧大學【餐飲管理學系】課程規劃表

學制：進修學士班

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	講授	實習		
美食賞析	Delicacies Appreciation and Analysis	選修	2									2			專業選修課程
應用法語	French	選修	2									2			專業選修課程
國際禮儀	Etiquette	選修	3									3			專業選修課程
台南小吃實作	Tainan Characteristic Dish Preparing	選修	3									2	2		專業選修課程
中餐廚藝(一)	Chinese Cuisine (I)	選修	3									2	2		專業選修課程
餐飲英文(一)	Restaurant English(I)	選修	2									2			專業選修課程
日語(三)	Japanese (III)	選修	2									2			專業選修課程
盤飾藝術	Dish Decoration Art	選修	2									1	1		專業選修課程
西餐廚藝(一、二)	Western Cuisine(I、II)	選修	6									3	3		專業選修課程
人力資源管理	Human Resource Management	選修	3									3			專業選修課程
中餐廚藝(二)	Chinese Cuisine (II)	選修	3									2	2		專業選修課程
餐飲英文(二)	Restaurant English(II)	選修	2									2			專業選修課程
日語(四)	Japanese (IV)	選修	2									2			專業選修課程
餐飲HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Point for Food and Beverage	選修	2									2			專業選修課程
食品添加物	Food Additives	選修	2									2			專業選修課程
日本料理實作(一)	Japanese Food Preparing (I)	選修	3									2	2		專業選修課程
蔬果雕刻	Fruit and Vegetable Carving	選修	3									1	2		專業選修課程
烘焙學	Baking	選修	3									2	2		專業選修課程
餐飲英文(三)	Restaurant English (III)	選修	2									2			專業選修課程
餐飲服務日語	Food Service Japanese	選修	2									2			專業選修課程
廚房設備與空間規劃	Design and Equipment for Kitchen	選修	2									2			專業選修課程
餐飲產業分析	Analysis of Food & Beverage Industry	選修	2									2			專業選修課程
食品加工	Food Processing	選修	2									2			專業選修課程
點心製作	Dessert Preparing	選修	3									2	2		專業選修課程
日本料理實作(二)	Japanese Food Preparing (II)	選修	3									2	2		專業選修課程
環保烹調技術	Eco-Cooking Technique	選修	3									2	2		專業選修課程
旅館英文	Hotel English	選修	2									2			專業選修課程
市場調查	Marketing Survey	選修	2									2			專業選修課程
俱樂部管理	Club Management	選修	2									2			專業選修課程
美食導覽日語	Delicacy Introduction with Japanese	選修	2									2			專業選修課程
創意盤飾	Creative Dish Decoration	選修	3									1	2		專業選修課程
節能烹調技術	Cooking Technique of Energy Conservation	選修	3									2	2		專業選修課程
酒吧經營管理	Bar Operation and Management	選修	2									2			專業選修課程
進階餐飲服務	Advanced Food Service	選修	2									1	1		專業選修課程
電子商務	Electronic Commerce	選修	2									2			專業選修課程
觀光英文(一)	Tourism English	選修	2									2			專業選修課程
觀光日語	Tourism Japanese	選修	2									2			專業選修課程
餐飲知識管理	Restaurant Knowledge Management	選修	2									2			專業選修課程
餐飲專題研究	Food & Beverage Study	選修	2									2			專業選修課程

# 康寧大學【餐飲管理學系】課程規劃表

學制：進修學士班

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	講授	實習		
消費者行為	Consumer Behaviors	選修	3									3			專業選修課程
觀光英文(二)	Tourism English	選修	2									2			專業選修課程
餐廳籌備與規劃	Restaurant Preparing and Planning	選修	2									2			專業選修課程
連鎖餐飲經營管理	Chain-Restaurant Management	選修	2									2			專業選修課程
創意料理開發	Creative Cuisine Development	選修	2									2			專業選修課程
旅館日語	Hotel Japanese	選修	2									2			專業選修課程
餐飲美學	Restaurant Aesthetics	選修	2									2			專業選修課程
分子調理學	Molecular Cooking	選修	3									3			專業選修課程