

康寧學校財團法人康寧大學106學年度
創新管理學院－餐飲管理學系－學士班－修業科目表

民國106年03月21日校課程委員會議訂定

民國109年12月09日校課程委員會議修訂

| | | 科目名稱（中） | 總學分數 | 總時數 | 第一學年 106 | | | | 第二學年 107 | | | | 第三學年 108 | | | | 第四學年 109 | | | | 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 | 通識 | 一般通識 | 14 | 14 | 4 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | | | | | | | |
| | 校特色課程 | 健康與保健 | 2 | 2 | | | | | 2 | 2 | | | | | | | | | | | |
| | | 健康產業概論 | 2 | 2 | | | | | | | 2 | 2 | | | | | | | | | |
| | 共同核心課程 | 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 | | | | | | | | | |
| | | 資訊科技 | 2 | 2 | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 國文 | 2 | 2 | | | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | |
| | | 36 | 42 | 9 | 11 | 9 | 11 | 8 | 9 | 8 | 9 | 2 | 2 | 0 | 0 | 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 | |
| 專業必修： 58學分 | 健康特色 | 餐飲衛生安全 | 2 | 2 | | | | | 2 | 2 | | | | | | | | | | | |
| | | 食品營養學 | 2 | 2 | | | | | 2 | 2 | | | | | | | | | | | |
| | 專業課程 | 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 | | | | | | | | | | | | | |
| | | 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 | |

康寧學校財團法人康寧大學106學年度
創新管理學院－餐飲管理學系－學士班－修業科目表

民國106年03月21日校課程委員會議訂定

民國109年12月09日校課程委員會議修訂

| | | 科目名稱（中） | 總學分數 | 總時數 | 第一學年 106 | | | | 第二學年 107 | | | | 第三學年 108 | | | | 第四學年 109 | | | | 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 | |
| | | 團體膳食製備與管理 | 3 | 4 | | | | | | | | | | | | | | 3 | 4 | | |
| | | 餐飲業職場倫理 | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | 2 | 2 | | |
| | | | 58 | 63 | 9 | 10 | 9 | 10 | 6 | 6 | 6 | 6 | 7 | 8 | 5 | 6 | 9 | 9 | 7 | 8 | |
| 專業選修： 至少28學分 | 專業選修 | 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 | | | | | | | | | | | | | |
| | | 休閒生活美學 | 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 | | | | | | | | | | | |
| | | 運動防護實習 | 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 | | | | | | | | | |
| | | 餐飲創意研究 | 3 | 3 | | | | | | | 3 | 3 | | | | | | | | | |
| | | 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 | | | | | | | |
| | | 市場調查 | 2 | 2 | | | | | | | | | 2 | 2 | | | | | | | |
| | | 運動貼紮與實驗 | 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 | |
| | | 各學期必修學分數 | | | 18 | | 18 | | 17 | | 17 | | 9 | | 5 | | 9 | | 7 | | 100 |

康寧學校財團法人康寧大學106學年度
創新管理學院－餐飲管理學系－學士班－修業科目表

民國106年03月21日校課程委員會議訂定

民國109年12月09日校課程委員會議修訂

| | | 科目名稱（中） | 總學分數 | 總時數 | 第一學年 106 | | | | 第二學年 107 | | | | 第三學年 108 | | | | 第四學年 109 | | | | 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 | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 合計 | | 各學期選修學分數 | | | 6 | 3 | 6 | 5 | 5 | 3 | 0 | 0 | 28 | | | | | | | | |
| | | 各學期總學分數 | | | 24 | 21 | 23 | 22 | 14 | 8 | 9 | 7 | 128 | | | | | | | | |
| | | 各學期總時數 | | | 24 | 21 | 26 | 24 | 18 | 14 | 9 | 8 | 144 | | | | | | | | |

※畢業總學分數：128學分（共同核心能力課程36學分，院必修6學分，專業必修58學分，專業選修至少28學分），本系承認學生選修外系課程12學分

※修業相關規定係依本校學則及其他相關規定辦理

※健康產業機構志工服務16小時列入畢業門檻(包含「健康與保健」6小時，「高齡者餐飲學」及「團體膳食製備與管理」等2門課程，志工服務10小時)。

※歷次通過會議之名稱與日期：

民國106年03月09日系課程委員會議訂定、民國109年10月21日系課程委員會議修訂

民國106年03月15日院課程委員會議訂定、民國109年11月04日院課程委員會議修訂

民國106年03月21日校課程委員會議訂定、民國109年12月09日校課程委員會議修訂