

國立高雄餐旅大學培育中等學校各學科(領域、群科)教師專門課程科目及學分表

民國 115 年 8 月 18 日教育部臺教師(二)字第1150080651號函同意核定

群專長名稱	高級中等學校食品群		對應任教科別	烘焙科、食品加工科、食品科、水產食品科	
適合培育之學系所		中餐廚藝系、西餐廚藝系、烘焙管理系、餐飲管理系、飲食文化暨餐飲創新研究所			
要求總學分數		42			
課程類別	最低學分數	科目名稱	修別	學分數	備註
食品加工 基本知識 與操作能力	12	中餐烹調^	選	2-4	擇一修習採計學分
		中式烹調^	選	2	
		基礎中餐烹調^	選	2-4	
		進階中餐烹調^	選	2-4	
		素食烹調^	選	2	擇一修習採計學分
		中式米麵食^	選	2	
		食材認識	選	2-3	
		食材特論	選	3	擇一修習採計學分
		食物學	選	2	
		食物製備(西餐基礎製備)^	選	2-5	
		農業食物研究	選	3	
		糖工藝及製品（一）^	選	3	擇一修習採計學分
		糖工藝及製品（二）^	選	3	
		中式點心^	選	2-3	
		中式點心製作^	選	2-3	擇一修習採計學分
		進階中式點心^	選	2-3	
		高階中式點心^	選	2	
		中日傳統糕點製作^	選	2-3	擇一修習採計學分
		糕點製作^	選	2	
		和菓子製作^	選	2-3	
		西式套餐製備^	選	2-5	
		西式點心^	選	2	擇一修習採計學分
		西點蛋糕製作^	選	2-4	
		西點蛋糕製作原理	選	2	
		烘焙與西點製作^	選	2-3	擇一修習採計學分
		基礎烘焙^	選	2	
		烘焙技能發展與實作（一）^	選	2-4	
		烘焙技能發展與實作（二）^	選	2-4	擇一修習採計學分
		麵包製作^	選	2-4	
		麵包製作原理	選	2	

課程類別	最低學分數	科目名稱	修別	學分數	備註
食品加工 基本知識 與操作能力	12	餅乾製作理論與實務 [△]	選	2-3	擇一修習採計學分
		世界西點與麵包製作 [△]	選	2-4	
		歐式麵包與西點製作 [△]	選	2-4	
		產品包裝造型與設計 [△]	選	2	擇一修習採計學分
		烘焙地方伴手禮製作 [△]	選	2-3	
		產品包裝與運用	選	2	
		新產品開發市場研究 [△]	選	3	擇一修習採計學分
		宅配商品開發暨量產研究 [△]	選	3	
		飲品科技暨商品開發研究 [△]	選	3	
		廚藝科技暨商品開發研究 [△]	選	3	
		烘焙科技暨商品開發研究 [△]	選	3	
		台灣水產飲食研究	選	3	擇一修習採計學分
		鮮食及冷凍商品開發暨量產研究 [△]	選	3	
		肉品科學 [△]	選	2	擇一修習採計學分
		肉品加工與燒滷調理實務 [△]	選	2	
		燒臘滷燻焗 [△]	選	2	
		調理科學 [△]	選	2	
食品微生物培養、檢驗及應用能力	6	微生物學	選	2	
		食品微生物學	選	2	
		食品發酵學實務	選	2	
		釀酒科技研究 [△]	選	3	
		客家惜食技術實務研究 [△]	選	3	
食品化學 與分析檢驗 及應用能力	6	食品化學	選	2-3	
		機能性食品	選	2	
		營養學	選	2-3	
		營養概論	選	2-5	
食品衛生安全 及品質管理能力	6	食物認識與採購	選	2-3	擇一修習採計學分
		食物認識與選購	選	2	
		食品衛生安全	選	2	擇一修習採計學分
		食品衛生與安全	選	2	
		食品安全管制系統	選	2	
		食品安全管制系統(HACCP)	選	2-3	
		團體膳食規劃	選	2-3	

課程類別	最低學分數	科目名稱	修別	學分數	備註
食品衛生安全 及品質管理 能力	6	採購與成本控制	選	2	擇一修習採計學分
		餐飲成本控制	選	2	
		成本控制與分析	選	2	
		採購與成本控制	選	2	
		官能品評 [▲]	選	2	擇一修習採計學分
		餐飲感官品評實務研究 [▲]	選	3	
		生產管理	選	2	
		廚房管理與設備規劃	選	2	擇一修習採計學分
		廚房規劃與創意餐廚具開發研究 [▲]	選	3	
		餐廳籌備與規劃	選	2	
		餐飲管理	選	2	
		餐飲衛生管理與檢驗特論 [▲]	選	3	
職業倫理與 態度	2	餐旅倫理	選	2-3	
		企業與職場倫理	選	2	
		產業職業倫理	選	2	
		永續食農教育與實務	選	2-4	
		永續發展概論	選	2	
		食農教育實務 [▲]	選	2	

說明：

1.115學年度起修習之師資生適用本表，114學年度(含)以前得適用之。

2.應修畢總學分數至少42學分。

3.除「職業倫理與態度」類別之課程得修習通識教育中心所開設課程採計專門課程學分之外，其餘課程類別之科目學分，不得以大學「通識課程」之科目要求採認。

4.專門課程科目與教育專業課程科目名稱以不得相同或相似為原則，並不得重複採計學分。

5.若持有勞動部「食品檢驗分析」技術士技能檢定證照乙級（含）以上者，可採計為「食品化學與分析檢驗及應用能力」中一門科目2學分或「食品微生物培養、檢驗及應用能力」中一門科目2學分。

6.若持有勞動部「烘焙食品類」技術士技能檢定證照乙級（含）以上者，擇一技術士技能檢定證照，可採計為「食品加工基本知識與操作能力」中一門實習性質科目2學分。

7.若持有勞動部「中餐烹調類」技術士技能檢定證照乙級（含）以上者，擇一技術士技能檢定證照，可採計為「食品加工基本知識與操作能力」中一門實習性質科目2學分。

8.若持有勞動部「中式麵食加工類」技術士技能檢定證照乙級（含）以上者，擇一技術士技能檢定證照，可採計為「食品加工基本知識與操作能力」中一門實習性質科目2學分。

9.凡修畢或完成以下課程、活動，並經本校審核通過，得計為已達業界實習(含參訪學習、體驗、實作、見習、實習)18小時以上：

(1)修畢本校大學部校外實習課程，包含「校外實習(一)」、「校外實習(二)」、「校外實習」等。

(2)完成經本校系所審查同意之產業實習時數達18小時以上。

(3)學生入學前於其他大學修畢本專門課程相關產業實習課程，取得學分數或相關證明者。

(4)以上課程學分或證明以其修習師資職前教育課程起向前推算 10 年內之課程、證明為限。

10.▲表示「實習課程」。