

國立高雄餐旅大學中等學校「食品加工科」專門科目及學分對照表

94.11.24 教育部台中(二)字第 0940156663 號函核定

科別名稱				食品加工科			
規劃總學分數	63	要求總學分數	30	必備學分數	16	選備學分數	14
科目名稱 (A)	可承認科目名稱 (B)			學分	必/選備		
食品衛生與安全				2	必備		
麵包烘焙	麵包製作			4	必備		
西式點心製作	麵包與西點蛋糕製作、點心製作			4	必備		
食物學	食材認識、採購學、採購實務、食品學原理			3	必備		
營養學	食品營養、食物學原理、營養學原理 2、食品營養 2			3	必備		
烘焙原料學				2	必備		
中式點心製作				3	必備		
餐旅概論	餐旅管理、餐旅經營與管理、餐館管理+旅館管理			2	必備		
麵包製作原理	西式麵包製作			2	選備		
麵包品質控制實習				3	選備		
西點蛋糕製作原理	西式糕點製作、點心製作			2	選備		
西點蛋糕品質控制實習				2	選備		
食品化學	食品加工			3	選備		
烘焙概論				2	選備		
蛋糕裝飾				3	選備		
餐飲服務	餐飲服務與實習、服務業管理、餐飲服務(一)、餐飲服務(二)			2	選備		
歐式點心製作	點心製作			3	選備		
食品概論				2	選備		
團體膳食規劃				2	選備		
中餐烹調				2	選備		
微生物				2	選備		
膳食設計與供應	菜單設計與成本控制、菜單規劃與設計、菜單設計成本控制			2	選備		
會計學	旅館會計、餐旅會計			2	選備		
餐旅服務技術	服務業管理、餐飲服務(一)、餐飲服務(二)			2	選備		
餐旅英文與會話	餐飲英語、餐飲英文			2	選備		
飲料與調酒	飲料與調酒實務、飲料管理(一)			2	選備		

1.必備科目需修習 16 學分以上，選備科目需修習 14 學分以上，合計 30 學分以上。
 2.必備學分超過部份可採計為選備學分。
 3.凡課程名稱上之「食品」等同於「食物」。
 4.«食物學原理»、「營養學原理 2»、「食品營養 2» 三科中修畢任二科者，可抵免營養學。
 5. 修畢«採購實務»、「食物學原理»兩科者，再修畢«營養學原理 2»、「食品營養 2»兩科任一科者，可同時抵免食物學與營養學。