

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一覽表

民國 94 年 11 月 24 日教育部臺中(二)字第 0940156663 號修正核定

民國 97 年 3 月 28 日教育部臺中(二)字第 0970047921 號核定

民國 102 年 3 月 28 日教育部臺教師(二)字第 1020046185 號核定

群別名稱	餐旅群	科目名稱	餐飲管理科		
適合培育之相關學系、研究所		旅運管理系、休閒暨遊憩管理系、航空暨運輸服務管理系、國際觀光學士學位學程、運輸與休閒服務規劃碩士學位學程、旅遊管理研究所、應用英語系、應用日語系、餐飲管理系、旅館管理系、餐旅暨會展行銷管理系、餐旅管理研究所、餐旅教育研究所、中餐廚藝系、西餐廚藝系、烘焙管理系、國際廚藝學士學位學程、台灣飲食文化產業研究所、餐飲創新研發碩士學位學程			
要求總學分數	30	必備學分數	10	選備學分數	20
科目名稱	相似科目名稱	修別	學分數	備註	
觀光學		必	2		
餐旅管理	餐旅概論、餐飲管理	必	2		
餐飲服務	餐廳營運實務	必	2		
飲料調製	調飲實務	必	2		
餐旅英文	餐旅英語會話、餐飲英文	必	2		
食物學		選	2		
食品衛生與安全		選	2		
採購實務	採購與成本控制、旅館採購管理、食物認識與採購	選	2		
中餐烹調	中式烹調、進階中餐烹調	選	2		
西式烹調	西餐烹調、初階西餐烹調(烹調方法與原理)、食物製備原理(西餐基礎製備)、西式套餐製備、進階西餐烹調(含冷廚製作)、創意廚藝	選	2		
蛋糕與西點原料與製作原理	麵包原料與製作原理、麵包製作、西式糕點製作、西式麵包製作、中式點心、中式點心製作、進階中式點心、西式點心、歐點製作與盤飾、宴會點心	選	2		
房務實務		選	2	必選修	
客務實務		選	2		
成本控制與分析	餐飲成本控制	選	2		
營養學		選	2		
菜單規劃與設計	菜單設計與說菜技巧、菜單設計與成本控制	選	2		
餐飲資訊系統		選	2		
行銷學	行銷管理、旅館行銷管理	選	2		
人力資源管理		選	2		
餐廳規劃與設計	餐廳佈局與設計	選	2		
宴會管理	宴會實務	選	2		
國際禮儀		選	2		
異國料理	日本料理、鐵板燒、國際烹調	選	2		
餐飲業連鎖經營管理	連鎖業經營管理	選	2		
管理學	商業遊憩管理	選	2		
廚房管理與設備規劃	廚房管理、餐廳設備與器具之認識與維護	選	2		

說明：1.101 學年度起修習之師資生適用本表，100 學年度(含)以前得適用之。

- 2.必備科目至少修習 10 學分；選備科目至少修習 20 學分，並須含「房務實務」，合計至少應修 30 學分。
- 3.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.若持有中餐烹調技術士技能檢定相關證照乙級(含乙級)以上者，可免修習「中餐烹調」2 學分。
- 6.若持有烘焙技術士技能檢定相關證照乙級(含乙級)以上者，可免修習「蛋糕與西點原料與製作原理」2 學分。
- 7.若持有飲料調製技術士技能檢定相關證照乙級(含乙級)以上者，可免修習「飲料調製」2 學分。
- 8.若持有西餐烹調技術士技能檢定相關證照丙級(含丙級)以上者，可免修習「西式烹調」2 學分。

附件：本校餐旅群-餐飲管理科學分表科目建議選修之開課/審查單位一覽表

學分表課程			開課/審查單位 建議順序
科目名稱 (相似科目名稱)	修別	學分數	
觀光學	必	2	觀光學院各系 > 旅館系 > 行銷系
餐旅管理(餐旅概論、餐飲管理)	必	2	餐旅學院各系 > 觀光學院各系
餐飲服務(餐廳營運實務)	必	2	餐管系、旅館系 > 中廚系、西廚系、烘焙系
飲料調製(調飲實務)	必	2	餐管系、中廚系、西廚系 > 旅館系
餐旅英文(餐旅英語會話、餐飲英文)	必	2	餐旅學院各系、應英系
食物學	選	2	烘焙系
食品衛生與安全	選	2	餐管系、西廚系、中廚系、烘焙系
採購實務 (採購與成本控制、旅館採購管理、食物認識與採購)	選	2	餐管系、西廚系、中廚系、烘焙系
中餐烹調 (中式烹調、進階中餐烹調)	選	2	中廚系 > 餐管系 > 西廚系
西式烹調(西餐烹調、初階西餐烹調 (烹調方法與原理)、食物製備原理 (西餐基礎製備)、西式套餐製備、進階西餐烹調(含冷廚製作)、創意廚藝)	選	2	西廚系 > 中廚系
蛋糕與西點原料與製作原理 (麵包原料與製作原理、麵包製作、西式糕點製作、西式麵包製作、中式點心、中式點心製作、進階中式點心、西式點心、歐點製作與盤飾、宴會點心)	選	2	西廚系 > 中廚系
房務實務	選	2	旅館系
客務實務	選	2	旅館系
成本控制與分析 (餐飲成本控制)	選	2	餐管系、西廚系、中廚系
營養學	選	2	西廚系、中廚系、烘焙系
菜單規劃與設計 (菜單設計與說菜技巧、菜單設計與成本控制)	選	2	餐管系、中廚系 > 西廚系
餐飲資訊系統	選	2	餐管系
行銷學 (行銷管理、旅館行銷管理)	選	2	餐管系、行銷系 > 旅館系 > 旅運系、休憩系 > 應英系
人力資源管理	選	2	餐管系 > 觀光學院各系
餐廳規劃與設計 (餐廳佈局與設計)	選	2	餐管系
宴會管理 (宴會實務)	選	2	餐管系 > 中廚系、西廚系
國際禮儀	選	2	餐旅學院各系、觀光學院各系
異國料理 (日本料理、鐵板燒、國際烹調)	選	2	餐管系、中廚系、西廚系
餐飲業連鎖經營管理 (連鎖業經營管理)	選	2	餐管系
管理學 (商業遊憩管理)	選	2	餐旅學院各系、觀光學院各系
廚房管理與設備規劃 (廚房管理、餐廳設備與器具之認識與維護)	選	2	餐管系、中廚系、西廚系

備註：1. 不得以大學「通識課程」之科目要求採認。

2. 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。