

國立高雄餐旅大學高級中等學校「餐旅群—餐飲管理科」專門科目及學分對照表

97年3月28日教育部台中(二)字第0970047921號函同意核定

102年2月8日教育部臺教師(二)字第1020023415號函同意補正

群別名稱		餐旅群		科別名稱		餐飲管理科	
規劃總學分數	60	要求總學分數	30	必備學分數	18	選備學分數	12
科目名稱 (A)		可承認科目名稱 (B)				學分	必/選備
餐旅管理		餐飲管理、餐飲管理學、餐廳經營與管理、餐飲業管理與實習餐飲業務組織與管理、旅館管理、旅館管理概論、客房管理專題、餐旅管理與經營、餐飲經營與管理、餐旅業經營與管理、餐飲管理與經營、餐館管理、餐旅市場經營分析、餐廳管理、餐飲概論、航空餐飲				2	必備
餐旅英文		餐旅英語與會話、餐旅英語會話、餐旅英文與會話、餐旅英文會話、餐飲英語、餐飲廚藝英文、餐飲英語、觀光英文、進階餐旅英文、旅館英文、餐旅英語、旅遊英文、航空英文(一)、航空英文(二)、餐旅專業英文、航空英語、旅遊英語、旅館英語、觀光英語、旅遊英文、觀光英語(一)、觀光英語(二)、航空應用英語、導遊英文				2	必備
烘焙		中式點心、西式點心、中西式點心製作、烘焙學、點心製備、穀類加工、點心烘焙、烘焙學與製作、中式點心+廣式點心、麵包製作				2	必備
餐飲服務		餐旅服務技術、餐飲服務實習、餐飲服務與實習、服務業管理、服務品質管理、顧客關係實務、餐飲服務(一)、餐飲服務(二)、餐廳服務實務				2	必備
飲料管理		飲料調製、調酒實務、飲料與調酒實務、飲務與吧檯管理、飲料管理(一)、調酒與飲料實務、飲料與茶點製作、酒與飲料的專業知識、酒吧經營管理、飲務與酒吧管理				2	必備
食物學		食物學原理、食品學原理				2	必備
餐飲衛生與安全		食品衛生與安全、旅館安全與衛生管理、食品衛生與營養、餐飲衛生稽查實務、餐旅實務專題				2	必備
採購學		採購實務、旅館採購管理、旅館採購與內部控制、旅館採購管理與內部控制、採購與成本控制				2	必備
中餐烹調與實習		中餐烹飪、中式烹飪、中餐烹調(一)、中西餐製備、【食物製備原理(一)+食物製備原理實習(一)】、中式烹調、【食物製備原理(二)+食物製備原理實習(二)】、烹飪概論				2	必備

餐旅概論	餐館管理+旅館管理、餐旅專題研討、餐旅專題講座、餐旅專題講座(一)、餐旅專題講座(二)、餐廳管理、餐旅經營與管理、旅館經營籌備規劃、觀光實務實習、旅館經營籌備規劃+餐廳管理、(餐飲管理+旅館管理)、餐旅實務(看綱要)、餐旅管理	2	選備
西餐烹調	西餐烹飪、西式烹飪、餐務製備、西餐烹飪(一)、【食物製備原理(一)+食物製備原理實習(一)】、【食物製備原理(二)+食物製備原理實習(二)】、西餐烹調-烹調方法與原理、西式餐點製作	2	選備
營養學	食品營養、【食物學原理、營養學原理2、食品營養2(3科中修畢任2科)】	2	選備
旅運管理資訊	餐旅資訊系統、觀光資訊系統、旅運資訊系統、離境管制系統、旅館資訊系統、旅運資訊系統(一)、旅館資訊管理、餐飲資訊管理、餐飲資訊系統與電子商務	2	選備
異國料理及實習	異國料理、日本料理、日本料理及實習	2	選備
食品加工		2	選備
蔬果雕與盤飾	蔬果雕	2	選備
國際禮儀		2	選備
餐飲連鎖經營	餐飲連鎖店業務管理、餐廳連鎖經營、餐廳連鎖經營管理	2	選備
菜單規劃與設計	菜單設計與成本控制、菜單設計、菜單設計成本控制	2	選備
桌邊服務	餐飲服務實習	2	選備
成本控制與分析	採購與成本控制、餐飲成本控制、餐飲成本控制與分析、餐飲行銷規劃與成本控制、餐飲成本控制與財務管理、餐旅成本控制與管理	2	選備
餐旅(飲)行銷	餐旅產品行銷、餐旅業行銷管理、旅館行銷、觀光行銷、行銷管理、觀光行銷學、當代行銷學、旅行業行銷管理、旅館市場行銷管理、餐旅行銷管理	2	選備
廚房管理與設備規劃	餐旅設備及器具之認識與維護+食品衛生安全、餐旅設備及器具之認識與維護+旅館安全衛生管理、廚房管理、廚房與餐務管理、廚房與餐務實務	2	選備
客房實務	客務管理實習、房務實務+客務實務、客房管理、客務管理、房務管理、客房理論與實務	2	選備
人力資源管理	餐旅人力資源管理、旅館人力規劃、旅館人力資源管理、餐飲人力資源管理、餐旅人力訓練與規劃、觀光人力資源管理、旅行業人力資源管理	2	選備

宴會實務	宴會管理與製作、宴會管理(限本校所開設之課程)、國際會議與宴會管理、餐飲實務、宴會與外燴管理、宴會餐飲製作與管理	2	選備
餐廳管理	餐館管理、餐飲管理與經營、餐飲管理與經營(一)、餐飲管理與經營(二)	2	選備
進階西餐烹調		2	選備
進階中餐烹調	中餐烹飪(二)(三)	2	選備
商業概論	企業管理概論、企業管理、商業導論、管理學、自然-商業自動化、企業概論	2	選備

- 1.應修必備 **18 學分**，選備至少 **12 學分**，合計應至少修滿 **30 學分** 以上。
- 2.凡課程名稱上之「食品」等同於「食物」。
- 3.«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。
- 4.須同時修畢「房務實務」及「客務實務」者，方可抵免「客房實務」。
- 5.本校所開設相關行銷課程均可抵免餐旅(飲)行銷。
- 6.修畢「餐旅設備及器具之認識與維護」者，須再加修「食品衛生與安全」或「旅館安全衛生管理」方可抵免「廚房管理與設備規劃」。
- 7.«餐旅實務」必須檢視教學綱要後，方能決定。
- 8.若持有**中餐烹調**技術士技能檢定證照乙級(含乙級)以上者，可免修習**中餐烹調與實習 2 學分**。
- 9.若持有**烘焙**技術士技能檢定證照乙級(含乙級)以上者，可免修習**烘焙 2 學分**。
- 10.若持有**飲料調製/調酒**技術士技能檢定證照乙級(含乙級)以上者，可免修習**飲料管理 2 學分**。
- 11.若持有**餐旅服務**技術士技能檢定證照乙級(含乙級)以上者，可免修習**餐旅服務 2 學分**。
- 12.若持有**西餐烹調**技術士技能檢定證照乙級(含乙級)以上者，可免修習**西餐烹調與實習 2 學分**。
- 13.辦理學分抵免，該科系主任保有學分抵免審查權。