

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 101 年 11 月 19 日教育部臺中(二)字第 1010220325 號函核定
 民國 103 年 10 月 23 日教育部臺教師(二)字第 1030154354 號函同意補正
 民國 104 年 6 月 11 日教育部臺教師(二)字第 1040078139 號函同意補正
 民國 104 年 9 月 4 日教育部臺教師(二)字第 1040120677 號函同意補正

群別名稱	餐旅群	科目名稱	觀光事業科		
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	餐飲實務、餐廳營運實務、餐廳服務實務		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、餐旅英語		必	2	
觀光資源	觀光資源規劃、遊憩資源規劃		選	2	
旅行業經營與管理			選	2	
領隊導遊實務	領隊與導遊實務		選	2	
餐旅會計	旅館會計學(一)、旅館會計學(二)		選	2	
服務管理			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	
觀光心理學	消費者行為學		選	2	
航空暨運輸票務實務	航空票務、航空客務與票務		選	2	
餐飲資訊系統			選	2	
遊程規劃與設計	行程規劃與設計、獎勵旅遊與遊程規劃		選	2	
觀光行政與法規	休閒政策與法規		選	2	
行銷學	行銷管理、旅館行銷管理、休憩行銷管理、餐旅行銷管理、餐旅行銷學		選	2	
解說實務	觀光導覽解說		選	2	
房務實務			選	2	
客務實務			選	2	
國際禮儀			選	2	
餐飲日語會話	餐旅日語會話、旅館日語會話(一)、旅館日語會話(二)、觀光日語、旅館日文(一)、旅館日文(二)、旅館日文(三)、旅館日文(四)、航空暨運輸日語、航空暨運輸應用日語、進階餐旅日語會話、領隊導遊日語、航空暨運輸高階日語、領隊與導遊日語會話		選	2	
人力資源管理	餐旅人力資源管理、旅館人力資源管理、餐飲人力資源管理		選	2	
生態觀光	環境觀光		選	2	
經濟學	經濟學(一)、經濟學(二)		選	2	

說明：1.105 學年度起修習之師資生適用本表，104 學年度(含)以前得適用之。

- 不得以大學「通識課程」之科目要求採認。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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 18 小時以上：
 - 修畢本校大學部校外實習課程(含校外實習課程(一)(二)、校外實習)
 - 完成本校研究所規定之產業實習時數達 18 小時以上。
 - 學生入學前於其他大學修畢餐旅產業實習課程取得學分數或相關證明者。
 - 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。