

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 102 年 3 月 28 日教育部臺教師(二)字第 1020046185 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	餐飲管理科			
適合培育之相關學系、研究所		旅運管理系、休閒遊憩管理系、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		
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、餐旅採購實務		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		
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、宴會點心、歐點製作與盤飾、進階歐點製作與盤飾、歐式點心製作、進階歐式點心製作、麵包原料與製作原理、蛋糕與西點原料與製作原理		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、休憩行銷管理、餐旅行銷管理、餐旅行銷學		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		
餐廳規劃與設計	餐廳佈局與設計、餐飲開業企劃		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：1.105 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。

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「麵包製作」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。
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 18 小時以上：
 - (1) 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)
 - (2) 完成本校研究所規定之產業實習時數達 18 小時以上。
 - (3) 學生入學前於其他大學修畢餐旅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。