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
民國 108 年 8 月 6 日教育部臺教師（二）字第 1080114717 號函同意補正
民國 108 年 10 月 21 日教育部臺教師（二）字第 1080138201 號函同意核定(培育系所變更)
民國 110 年 5 月 6 日教育部臺教師（二）字第 1100062581 號函同意核定(培育系所變更)
民國 114 年 3 月 7 日教育部臺教師（二）字第 1140012099 號函同意備查
民國 115 年 7 月 6 日教育部臺教師（二）字第 1150054467 號函同意備查

群專長名稱	餐旅群-餐飲專長	對應任教科別	餐飲管理科
適合培育之學系所	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、觀光研究所、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、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、飲食文化暨餐飲創新研究所、國際觀光餐旅全英文碩士學位學程		
要求總學分數	**44**		

課程類別	最低學分數	科目名稱	修別	學分數	備註
餐飲服務技術能力	4	桌邊服務	選	2	
		國際禮儀	選	2	
		餐飲服務	選	2-4	擇一修習採計學分
		餐飲實務	選	2	
		餐廳服務實務	選	2	
飲料實務能力	4	茶飲與咖啡調製	選	2	擇一修習採計學分
		亞洲咖啡	選	2	
		酒與飲料知識與品評	選	2-3	擇一修習採計學分
		飲料知識與品評	選	2	
		飲料知識與調製	選	2	
		進階飲料知識品評	選	2	
		餐酒搭配藝術與行銷	選	2-3	
		葡萄酒知識與品評	選	2	擇一修習採計學分
		葡萄酒認識	選	2	
		世界葡萄酒與烈酒	選	2	
		酒類專業知識	選	2	擇一修習採計學分
		酒類釀造技術	選	2-3	
		酒類知識導論	選	2	
		酒莊參訪	選	2	
		飲料與調酒實務	選	2	擇一修習採計學分
		調飲實務	選	2	
		雞尾酒調製	選	2	

課程類別	最低學分數	科目名稱	修別	學分數	備註
中餐烹調能力	6	中餐烹調	選	2-4	
		中式烹調	選	2	擇一修習採計學分
		中式套餐	選	2-3	
		中式套餐製作	選	2	
		基礎中餐烹調	選	2-4	
		進階中餐烹調	選	2-4	
		素食烹調	選	2	
		台菜烹調與小吃	選	2	擇一修習採計學分
		台式烹調與小吃	選	2-3	
		台灣菜烹調	選	2	
		蔬果雕刻與盤飾	選	2	擇一修習採計學分
		蔬果雕與刀工實務	選	1	
		藥膳理論	選	2	
西餐烹調能力	6	西餐烹調	選	2-3	擇一修習採計學分
		西式烹調	選	2	
		基礎西餐烹調	選	2-3	
		初階西餐烹調(烹調方法與原理)	選	2-5	
		進階西餐烹調(含冷廚製作)	選	2-5	
		進階西餐烹調	選	2-3	
		西式套餐製備	選	2-5	
		食物製備(西餐基礎製備)	選	2-5	
		日本料理	選	2-3	擇一修習採計學分
		進階日本料理	選	2-3	
		懷石料理	選	2	
		異國料理	選	2	擇一修習採計學分
		國際烹調	選	2-3	
		國際特色料理	選	2-5	
		地中海飲食餐點製作	選	1	
		亞洲菜製作	選	2	擇一修習採計學分
		亞洲烹調	選	2	

課程類別	最低學分數	科目名稱	修別	學分數	備註
烘焙能力	6	中式點心	選	2-3	擇一修習採計學分
		中式點心製作	選	2-3	
		進階中式點心	選	2-3	
		高階中式點心	選	2	
		中日傳統糕點製作	選	2-3	
		和菓子製作	選	2-3	
		西式點心	選	2	擇一修習採計學分
		宴會點心	選	2	
		法式西點製作	選	2	
		西點蛋糕製作	選	2-4	擇一修習採計學分
		蛋糕與西點製作	選	2-5	
		西點蛋糕製作理論與實務	選	2-4	
		烘焙原料與製作原理	選	2	
		西點蛋糕	選	2	
		糕點製作	選	2	
		西式糕點製作	選	2	
		烘焙與西點製作	選	2-3	
		烘焙技能發展與實作（二）	選	2-4	
		蛋糕裝飾	選	2-3	擇一修習採計學分
		西點盤飾藝術	選	2	
		歐點製作與盤飾	選	2	
		盤飾點心暨節慶蛋糕	選	2-4	
		麵包製作	選	2-4	擇一修習採計學分
		麵包製作理論與實務	選	2-4	
		歐式麵包製作	選	2-5	
		烘焙麵包	選	2	
		麵包與西點蛋糕品質管制實習	選	2-4	
		烘焙技能發展與實作（一）	選	2-4	
食物營養專業能力	6	食材認識	選	2	擇一修習採計學分
		食材特論	選	2-3	
		食物認識與採購	選	2	
		食物認識與選購	選	2	
		食物學	選	2	擇一修習採計學分
		農業食物研究	選	2-3	
		菜單設計	選	2	擇一修習採計學分
		菜單規劃與設計	選	2	
		菜單規劃與說菜技巧	選	2	

課程類別	最低學分數	科目名稱	修別	學分數	備註
食物營養專業能力	6	飲食文化	選	2	擇一修習採計學分
		世界飲食文化	選	2-3	
		世界飲食文化研究	選	2-3	
		世界旅遊與飲食文化	選	2-3	
		中華飲食文化	選	2	擇一修習採計學分
		族群飲食文化研究	選	2-3	
		食品衛生安全	選	2	擇一修習採計學分
		食品衛生與安全	選	2	
		餐飲衛生管理與檢驗特論	選	2-3	
		食品安全管制系統	選	2	
		食品安全管制系統(HACCP)	選	2	
		餐飲安全管制	選	2	
		營養學	選	2	擇一修習採計學分
		食物與營養	選	2	
		團體膳食規劃	選	2	
		綠色餐飲	選	2	擇一修習採計學分
		綠色餐飲研究	選	2-3	
		健康餐飲研究	選	2-3	
		人力資源管理	選	2-3	擇一修習採計學分
		餐旅人力資源管理	選	2	
		旅館人力資源管理	選	2	
		觀光餐旅人力資源管理	選	2	
		餐飲人力訓練與發展	選	2	
		餐旅人力資源管理研究	選	2-3	
		策略性人力資源管理研究	選	2-3	
		服務管理	選	2-3	擇一修習採計學分
		服務設計與創新	選	2	
		服務管理研究	選	2-3	
		餐旅服務科學研究	選	2-3	
		跨文化溝通與管理	選	2-3	
		創新與創業	選	2-3	擇一修習採計學分
		餐旅創業管理	選	2-3	
		文化創新與創業管理	選	2-3	

課程類別	最低學分數	科目名稱	修別	學分數	備註
餐飲經營管理能力	6	行銷學	選	2-3	擇一修習採計學分
		電子商務	選	2	
		網路行銷	選	2	
		餐飲行銷	選	2	
		餐飲行銷研究	選	2-3	
		餐旅行銷學	選	2	
		餐旅行銷管理	選	2	
		活動行銷與節慶管理	選	2-3	
		餐旅行銷管理與實務	選	2	
		餐旅暨會展行銷管理實務	選	2	
		餐旅行銷規劃	選	2	
		數位行銷	選	2	
		餐旅數位行銷	選	2	
		國際行銷管理	選	2	
		餐旅數位行銷管理研究	選	2-3	
		消費者行為	選	2-3	擇一修習採計學分
		消費者行為學	選	2	
		消費者行為研究	選	2-3	
		消費者行為與服務實務	選	2	
		顧客關係研究	選	2-3	
		跨文化溝通與美食消費行為	選	2-3	
		餐飲成本控制	選	2	擇一修習採計學分
		成本控制與分析	選	2	
		餐飲成本控制與分析	選	2	
		採購與成本控制	選	2	
		採購實務	選	2	
		餐旅會計	選	2-3	擇一修習採計學分
		餐旅觀光會計研究	選	2-3	
		財務管理	選	2	
		財務管理研究	選	2-3	
		營收管理研究	選	2-3	
		永續餐旅與營收管理	選	2-3	
		餐旅財務管理研究	選	2-3	
		餐旅財務資訊分析與應用	選	2-3	

課程類別	最低學分數	科目名稱	修別	學分數	備註
餐飲經營管理能力	6	餐旅英語	選	2	擇一修習採計學分
		餐旅英語會話	選	2	
		餐廳英語會話	選	2	
		進階餐旅英語會話	選	2	
		餐飲英文	選	2	
		餐飲專業英文	選	2	
		廚藝英文	選	2	
		旅館英語會話	選	2	
		進階旅館英文	選	2	
		旅館英文(一)	選	2	
		旅館英文(二)	選	2	
		旅館英文(三)	選	2	
		旅館英文(四)	選	2	
		餐飲管理個案研究	選	2	擇一修習採計學分
		餐飲專案管理研究	選	2-3	
		專題討論	選	2	
		專題研討與製作	選	2	
		專題製作與討論	選	2-3	
		專題製作與討論(一)	選	2	
		專題製作與討論(二)	選	2	
		觀光餐旅專案管理	選	2-3	
		餐旅專題研究	選	2-3	
		餐旅專題研究(一)(二)(三)	選	3	
		飲食文化產業專題	選	2-3	
		文化產品企畫專題	選	2-3	
		文化創意數位典藏專題	選	2-3	
		樂齡飲食專題	選	2-3	
		餐飲業連鎖經營	選	2	擇一修習採計學分
		連鎖業經營管理	選	2	
		餐旅連鎖經營管理研究	選	2-3	
		餐廳實務	選	2-3	擇一修習採計學分
		餐廳營運	選	2-3	
		店面經營管理	選	2	
		餐旅企業經營診斷	選	2-3	

課程類別	最低學分數	科目名稱	修別	學分數	備註
餐飲經營管理能力	6	餐飲資訊管理	選	2	擇一修習採計學分
		餐飲資訊系統	選	2	
		餐旅資訊科技應用實務	選	2	
		餐旅人工智慧管理	選	2	
		美食地理資訊系統	選	2-3	
		餐旅、觀光資訊科技研究	選	2-3	
		人工智慧資料分析	選	2-3	
		餐廚智慧製造與研發實務	選	2-3	
		餐創智慧經營與整合實務	選	2-3	
		文化創意數位內容實務	選	2-3	
		餐旅科技策略研究	選	2-3	
		餐旅產業數位轉型研究	選	2-3	
		廚藝科技暨商品開發研究	選	2-3	擇一修習採計學分
		飲品科技暨商品開發研究	選	2-3	
		烘焙科技暨商品開發研究	選	2-3	
		廚房規劃與創意餐廚具開發研究	選	2-3	
		宅配商品開發暨量產研究	選	2-3	
		鮮食及冷凍商品開發暨量產研究	選	2-3	
		新產品開發市場研究	選	2-3	
		餐廳佈局與設計	選	2	擇一修習採計學分
		餐廳規劃與設計	選	2	
		宴會管理	選	2	
		餐飲管理	選	2-3	擇一修習採計學分
		餐旅管理	選	2-3	
		餐飲概論	選	2	
		餐旅概論	選	2-3	
		管理學	選	3	
		餐飲管理研究	選	2-3	
		餐旅組織行為研究	選	2-3	
		餐旅觀光領導研究	選	2-3	
		餐旅領導與統御研究	選	2-3	
		組織領導學	選	2	

課程類別	最低學分數	科目名稱	修別	學分數	備註
職業倫理與態度	2	餐旅倫理	選	2-3	
		企業與職場倫理	選	2	
		產業職業倫理	選	2	
		餐旅觀光倫理概論	選	2	
		永續食農教育與實務	選	2-4	

說明：

1.115 學年度起修習之師資生適用本表，114 學年度(含)以前得適用之。

2.應修畢總學分數至 44 學分(含餐旅群共同課程 8 學分)。

3.除「職業倫理與態度」類別之課程得修習通識教育中心所開設課程採計專門課程學分之外，其餘課程類別之科目學分，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.若持有勞動部「飲料調製」技術士技能檢定證照乙級（含）以上者，可採計為「飲料實務能力」類別課程中「調飲實務」2 學分。

6.若持有勞動部「中餐烹調－葷食」技術士技能檢定證照乙級（含）以上者，可採計為「中餐烹調能力類別課程中「中餐烹調」2 學分。

7.若持有勞動部「西餐烹調」技術士技能檢定證照乙級（含）以上者，可採計為「西餐烹調能力」類別課程中「西餐烹調」2 學分。

8.若持有勞動部「烘焙食品－西點蛋糕、麵包」技術士技能檢定證照乙級（含）以上者，可採計為「烘焙能力」類別課程中「西點蛋糕製作」或「麵包製作」2 學分，擇一採計。

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(含參訪學習、體驗、實作、見習、實習)18 小時以上：

(1)修畢本校大學部校外實習課程，包含「校外實習(一)」、「校外實習(二)」、「校外實習」等。

(2)完成經本校系所審查同意之產業實習時數達 18 小時以上。

(3)學生入學前於其他大學修畢本專門課程相關產業實習課程，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。