

國立高雄餐旅大學中等學校「餐飲管理科」專門科目及學分對照表

94.11.24 教育部台中（二）字第 0940156663 號函核定

科別名稱				餐飲管理科			
規劃總學分數	64	要求總學分數	30	必備學分數	16	選備學分數	14
科目名稱 (A)		可承認科目名稱 (B)				學分	必/選備
會計學	餐飲會計學、旅館會計、餐飲會計、餐旅會計、旅館財務控制與規劃、旅館財務管理、旅館會計學(一)(二)				2	必備	
食材認識	食物學、食物學原理				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、餐廳管理、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)				2	必備	
餐飲管理	餐旅管理與經營、餐飲經營與管理、餐旅業經營與管理、餐館管理、餐旅市場經營分析、餐廳管理				2	必備	
中餐烹調	中餐烹飪、中式烹飪				2	必備	
西餐烹調	西餐烹飪、西式烹飪				2	必備	
飲料與調酒	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)				2	必備	
餐飲服務	餐旅服務技術、餐飲服務實習、餐飲服務(一)、餐飲服務(二)				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				2	必備	
食品衛生與安全	餐飲衛生與安全、旅館安全與衛生管理				2	必備	
營養學	食品營養				2	必備	
酒與飲料的專業知識	酒與飲料專業知識、飲料管理、飲務與酒吧管理、飲務與吧檯管理、飲料管理(一)				2	必備	
西式糕點製作	西式點心製作、西式糕點、點心製作、糕點烘焙				2	選備	
中式點心製作					2	選備	
西式麵包製作	麵包烘焙、麵包與西式蛋糕製作、麵包製作				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	
酒吧經營管理	飲務與酒吧管理				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	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、旅遊市場行銷管理	2	選備
宴會餐飲製作與管理	宴會管理（限本校所開設之課程）、宴會與外燴管理	2	選備
團體膳食規劃		2	選備
葡萄酒認識	酒與食物搭配、葡萄酒研究	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	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	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	2	選備
餐廳管理	餐館管理、餐飲管理與經營	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、管理學	2	選備
餐旅英文與會話	餐飲英語、餐飲廚藝英文、餐飲英語、觀光英文、餐旅英文、進階餐旅英文、旅館英文、餐旅英語	2	選備

1. 必備科目需修習 **16 學分** 以上，選備科目需修習 **14 學分** 以上，合計 **30 學分** 以上。
2. 必備學分超過部份可採計為選備學分。
3. 「餐旅實務」須檢視教學綱要後，方能決定。
4. 凡課程名稱上之「食品」等同於「食物」。
5. 「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。
6. 需同時修畢「房務食物」及「客務實務」者，方可抵免「客房實務」。
7. 本校所開設相關行銷課程均可抵免餐旅（飲）行銷。
8. 修畢「餐旅設備及器具之認識與維護」者，需再加修「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」。