

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)

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				
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	擇一修習採計學分
		國際禮儀	選	2	
		餐飲服務	選	2-4	
		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
		酒與飲料知識與品評	選	3	
		飲料知識與品評	選	2	
		飲料知識與調製	選	2	擇一修習採計學分
		調飲實務	選	2	
		雞尾酒調製	選	2	
中餐烹調能力	6	中餐烹調	選	2-4	擇一修習採計學分
		中式烹調	選	2	
		中式套餐製作	選	2	
		基礎中餐烹調	選	5	
		進階中餐烹調	選	4-5	
		素食烹調	選	2	擇一修習採計學分
		台菜烹調與小吃	選	2	
		台式烹調與小吃	選	3	
		蔬果雕刻與盤飾	選	2	
		藥膳理論	選	2	

群專長名稱	餐旅群-餐飲專長	對應任教科別	餐飲管理科		
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
西餐烹調能力	6	西餐烹調	選	2	擇一修習採計學分
		西式烹調	選	2	
		基礎西餐烹調	選	3	
		初階西餐烹調(烹調方法與原理)	選	5	
		進階西餐烹調(含冷廚製作)	選	5	
		日本料理	選	2-3	擇一修習採計學分
		進階日本料理	選	3	
		異國料理	選	2	擇一修習採計學分
		國際烹調	選	3	
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	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	3	
		西式點心	選	2	擇一修習採計學分
		糕點製作	選	2	
		宴會點心	選	2	
		西式糕點製作	選	2	
		烘焙原料與製作原理	選	2	
		烘焙與西點製作	選	3	擇一修習採計學分
		蛋糕與西點製作	選	5	
		麵包製作	選	2-5	
		歐式麵包製作	選	3	
		麵包與西點蛋糕品質管制實習	選	3	
蛋糕裝飾	選	3			
食物營養專業能力	6	食材認識	選	2	擇一修習採計學分
		食物認識與採購	選	2	
		食物學	選	2	
		菜單規劃與設計	選	2	擇一修習採計學分
		菜單規劃與說菜技巧	選	2	
		飲食文化	選	2	擇一修習採計學分
		世界飲食文化	選	2	
		世界旅遊與飲食文化	選	3	
		中華飲食文化	選	2	
		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	
		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	

群專長名稱	餐旅群-餐飲專長	對應任教科別	餐飲管理科		
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
餐飲經營 管理能力	6	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	
		行銷學	選	2-3	擇一修習採計學分
		餐飲行銷	選	2	
		餐旅行銷學	選	2	
		餐旅行銷管理	選	2	
		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	
		採購與成本控制	選	2	
		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
		專題討論	選	2	
		專題製作與討論	選	3	
		專題製作與討論(一)	選	2	
		專題製作與討論(二)	選	2	
		餐飲業連鎖經營	選	2	
		餐飲資訊管理	選	2	
餐廳佈局與設計	選	2			
餐飲管理	選	3	擇一修習採計學分		
餐旅管理	選	3			
餐旅概論	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			
職業倫理與 態度	2	餐旅倫理	選	3	
		企業與職場倫理	選	2	

說明：

1. 108學年度起修習之師資生適用本表，107學年度(含)以前得適用之。
2. 應修畢總學分數至少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(但不得同時採計通識學分)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. 各科目採計之學分數以實際開設科目之學分數為準；每科至多採計4學分。
5. 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。
6. 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。
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. 「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(含校外實習(一)、校外實習(二)、校外實習)
 - (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。