

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 94 年 11 月 24 日教育部臺中(二)字第 0940156663 號修正核定

民國 97 年 3 月 28 日教育部臺中(二)字第 0970047921 號核定

民國 102 年 3 月 28 日教育部臺教師(二)字第 1020046185 號核定

民國 103 年 10 月 23 日教育部臺教師(二)字第 1030154354 號同意修正

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	餐廳營運實務	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	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			
蛋糕與西點原料與製作原理	麵包原料與製作原理、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、歐點製作與盤飾、宴會點心	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	選	2			
人力資源管理		選	2			
餐廳規劃與設計	餐廳佈局與設計	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：1.103 學年度起修習之師資生適用本表，103 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「蛋糕與西點原料與製作原理」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。