

靜宜大學培育高級中等學校「餐旅群—餐飲專長」師資職前教育專門課程科目及學分表

教育部 108 年 8 月 16 日臺教師(二)字第 1080117264 號函同意備查

領域專長名稱			高級中等學校餐旅群—餐飲專長			
要求學生最低應修畢總學分數			44	本校開設課程 總學分數		120
本校培育之學系所			觀光事業學系(含碩士班)			
課程類別			科目內容			
類別名稱	學生最低 需修習學 分數	學校開 設課程 學分數	科目名稱	學分數	必選修	備註
餐飲服務技術 能力	4	6	餐旅服務管理	2	必修	
			國際禮儀	2	選修	
			觀光消費行為	2	選修	
飲料實務能力	4	7	飲料管理	3	必修	
			餐飲成本控制	2	選修	
			餐旅館銷售業務管理	2	選修	
中餐烹調能力	6	12	餐飲採購學	2	選修	
			菜單設計	2	選修	
			食材認識	2	選修	
			中餐烹調與實習	3	必修	
			食物製備與實習	3	選修	
西餐烹調能力	6	12	西洋烹調	3	必修	
			進階西洋烹調	3	選修	
			桌邊烹調	3	選修	
			輕食製作	3	選修	
烘焙能力	6	12	烘焙管理與實習	3	必修	
			進階烘焙管理與實習	3	選修	
			點心製作	3	選修	
			法式甜點製作	3	選修	
食物營養專業 能力	6	17	菜單設計	2	必修	
			食物製備與實習	3	選修	
			食品衛生安全與法規	2	選修	
			營養學(一)	2	選修	
			營養學實驗	1	選修	▲實習課程
			膳食計畫與供應	2	選修	
			膳食計畫與供應實驗	1	選修	▲實習課程
			團體膳食管理	2	選修	
			團體膳食管理實驗	1	選修	▲實習課程
餐飲經營管理 能力	6	29	餐館管理	3	必修	
			餐飲經營管理研究	3	選修	
			當代餐飲管理議題研討	3	選修	
			餐飲成本控制	2	選修	
			餐旅連鎖經營	3	選修	
			餐旅連鎖經營研究	3	選修	
			觀光行銷學	3	選修	
			餐旅資訊系統	3	選修	
			觀光行銷管理	3	選修	
			餐旅設施規劃與維護	3	選修	

職業倫理與態度	2	25	人力資源管理	3	選修	
			餐旅人力資源研究	3	選修	
			企業倫理	2	選修	
			專業倫理	2	選修	
			觀光事業實習	3	選修	▲實習課程
			進階觀光事業實習	3	選修	▲實習課程
			企業實習(一)	3	選修	▲實習課程
			企業實習(二)	3	選修	▲實習課程
			企業實習(三)	3	選修	▲實習課程

其他課程設計相關說明

1. 師資培育之大學規劃科目須依據「十二年國民基本教育課程綱要」內涵訂定。
2. 所有專門科目及學分僅得採記一次。
3. 以下各組科目需同時修習且成績及格，始可採認學分：
 - (1) 「營養學(一)」與「營養學實驗」
 - (2) 「膳食計畫與供應」與「膳食計畫與供應實驗」
 - (3) 「團體膳食管理」與「團體膳食管理實驗」
4. 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」中一門科目。
5. 若持有勞動部「中餐烹調－素食」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」一門科目。
6. 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」中一門科目。
7. 若持有勞動部「烘焙食品類」技術士技能檢定證照乙級(含)以上者，擇一技術士技能檢定證照，可採計為「烘焙能力」中一門科目。
8. 若持有勞動部「中式麵食加工類」技術士技能檢定證照乙級(含)以上者，擇一技術士技能檢定證照，可採計為「烘焙能力」中一門科目。
9. 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」中一門科目。
10. 依「技術及職業教育法」第24條第2項規定，高級中等學校職業群科師資職前教育課程應包括至少18小時之業界實習。