

靜宜大學培育中等學校師資職前教育專門課程科目及學分一覽表					
任教中等學校科別	餐飲管理科				
要求總學分數	30	必備學分數	18	選備學分數	12
適合培育之相關學系、研究所(含輔系)	觀光事業學系(含碩士班)				
類型	科目名稱	學分	應修學分數	備註	
必 備 科 目	餐館管理	2	18	*	
	飲料管理	2		*	
	觀光專業英文	2		*	
	餐飲服務管理	2		*	
	餐飲採購學	2			
	中餐烹調與實習/食物製備與實習 (二擇一)	2			
	烘焙管理與實習	2			
	食物學(原理)	2			
	餐飲衛生與安全(管理)	2			
	小計		18		
類型	科目名稱	學分	應修學分數	備註	
選 備 科 目	餐飲成本控制	2	12		
	西洋烹調	2			
	餐旅館銷售業務管理	2			
	菜單設計	2			
	餐旅資訊系統	2			
	櫃檯管理	2			
	觀光心理學	2			
	人力資源管理	2			
	餐旅設施規劃	2			
	觀光學概要	2			
	餐旅連鎖經營	2			
	小計		12		
說明：					
<ol style="list-style-type: none"> <li>「*」代表為對應 95 職業學校各群科課程綱要群核心之科目。</li> <li>若持有<b>中餐烹調</b>技術士技能檢定證照乙級（含乙級）以上者，可免修習<b>中餐烹調與實習</b> 2 學分。</li> <li>若持有<b>烘焙</b>技術士技能檢定證照乙級（含乙級）以上者，可免修習<b>烘焙管理與實習</b> 2 學分。</li> <li>若持有<b>調酒</b>技術士技能檢定證照乙級（含乙級）以上者，可免修習<b>飲料管理</b> 2 學分。</li> <li>若持有<b>餐旅服務</b>技術士技能檢定證照乙級（含乙級）以上者，可免修習<b>餐旅服務管理</b> 2 學分。</li> <li>若持有<b>西餐烹調</b>技術士技能檢定證照乙級（含乙級）以上者，可免修習<b>西洋烹調</b> 2 學分。</li> </ol>					