

# 東海大學培育高級中等學校「餐旅群—餐飲專長」師資職前教育 專門課程學分表〈108學年度起適用〉

本表業經 108 年 8 月 27 日教育部臺教師(二)字第 1080124506A 號函同意備查

<b>群專長名稱</b>	高級中等學校餐旅群—餐飲專長			
<b>要求最低應修畢總學分數</b>	44	<b>對應任教科別</b>	餐飲管理科	
<b>適合培育之相關學系、研究所</b>	餐旅管理學系所等其他相關系所、組、學位學程			
<b>課程類別</b>	<b>最低需修習學分數</b>	<b>參考科目 (僅供參考)</b>	<b>學分數</b>	<b>備註</b>
<b>餐飲服務技術能力</b>	<b>4</b>	餐旅服務技能	2	餐旅群共同課程
		商業服務禮儀	2	
<b>飲料實務能力</b>	<b>4</b>	飲務管理	2	餐旅群共同課程
		調酒學	2	
		葡萄酒賞析	2	
		飲料調製實務	2	
<b>中餐烹調能力</b>	<b>6</b>	中餐烹調	3	
		廚藝基礎	3	
<b>西餐烹調能力</b>	<b>6</b>	西餐烹調	3	
		異國料理	3	
		宴會實務	2	
<b>烘焙能力</b>	<b>6</b>	點心製作	3	
		烘焙學	2	
		烘焙管理與實習	3	
<b>食物營養專業能力</b>	<b>6</b>	飲食文化	2	
		餐飲營養學	2	
		菜單設計與成本控制	3	
<b>餐飲經營管理能力</b>	<b>10</b>	餐飲業概論	2	
		旅館業概論	2	
		餐廳開發	2	
		餐旅消費行為	2	
		餐旅資訊系統	2	
		餐旅連鎖經營	3	
		餐飲專業英語	2	

		餐旅行銷管理	2	
		餐旅人力資源管理	3	
		採購學	3	
職業倫理與態度	2	餐旅職涯規劃	3	

### 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. 本專門課程要求應修畢總學分數為 44 學分，包含餐旅群共同課程餐飲服務技術能力及飲料實務能力最低學分數各 4 學分；中餐烹調能力 6 學分；西餐烹調能力 6 學分；烘焙能力 6 學分；食物營養專業能力 6 學分；職業倫理與態度 2 學分。
3. 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。
4. 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。
5. 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。
6. 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。
7. 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。
8. 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。
9. 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 18 小時之業界實習。修習選備科目「廚藝基礎」、「中餐烹調」、「西餐烹調」、「點心製作」、「調酒學」、「餐旅服務技能」其中一門課程，即已具有 18 小時之業界實習時數。

本表適用於 108 學年度（含）始修讀教育學程者。107 學年度(含)以前修讀教育學程者得適用之。認定本表者，於申請本科專門課程認定證明前，須符合本表列適合培育之相關學系、研究所（含輔系、雙主修）資格。