

國立臺灣師範大學中等學校各任教學科(領域、群科)師資職前教育專門課程

高級中等學校「餐旅群—餐飲管理科」科目及學分一覽表

教育部101.01.11臺中(二)字第1010006396號函核定

| 群別名稱                       |             | 餐旅群        | 科目名稱  | 餐飲管理科 |       |    |
|----------------------------|-------------|------------|-------|-------|-------|----|
| 要求總學分數                     |             | 30         | 必備學分數 | 10    | 選備學分數 | 20 |
| 適合培育之相關學系、研究所<br>(含雙主修、輔系) |             | 人類發展與家庭學系所 |       |       |       |    |
| 類型                         | 科目名稱        | 相似科目名稱     | 學分數   | 備註    |       |    |
| 必備科目                       | 觀光學概論       |            | 2     |       |       |    |
|                            | 餐飲管理        | 餐旅管理       | 2     |       |       |    |
|                            | 餐飲服務        | 餐旅服務       | 2     |       |       |    |
|                            | 飲料管理        |            | 2     |       |       |    |
|                            | 餐旅英文        |            | 2     |       |       |    |
| 選備科目                       | 食物學         | 食物學導論      | 2     |       |       |    |
|                            | 食品衛生與安全     |            | 2     |       |       |    |
|                            | 餐飲採購與物料管理   |            | 2     |       |       |    |
|                            | 食物製備原理與食物製備 | 中餐烹調與實習    | 2     |       |       |    |
|                            | 烘焙學與實習      |            | 2     |       |       |    |
|                            | 西餐烹調        | 西餐烹調與實務    | 2     |       |       |    |
|                            | 成本控制        |            | 2     |       |       |    |
|                            | 營養學         | 營養學導論      | 2     |       |       |    |
|                            | 飲食文化        |            | 2     |       |       |    |
|                            | 膳食計畫及實驗     | 團體膳食製備     | 2     |       |       |    |
|                            | 餐飲資訊系統      |            | 2     |       |       |    |
|                            | 行銷學         |            | 2     |       |       |    |
|                            | 消費者行為與教育    |            | 2     |       |       |    |
|                            | 人力資源管理      |            | 2     |       |       |    |
|                            | 餐廳設備與佈局     |            | 2     |       |       |    |
|                            | 異國料理        |            | 2     |       |       |    |
|                            | 食品加工        |            | 2     |       |       |    |
| 餐飲連鎖店經營管理                  |             | 2          |       |       |       |    |
| 高級烹調                       |             | 2          |       |       |       |    |

說明：

- 1.本一覽表自99學年度學士班入學者適用。
- 2.不得以大學「共同必修課程」及「通識課程」之科目要求採認。
- 3.名稱相似科目之採認由人類發展與家庭學系認定。
- 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證照乙級(含乙級)以上者，可免修習中餐烹調與實習2學分。
- 6.若持有烘焙服務技術士技能檢定證照乙級(含乙級)以上者，可免修習烘焙學與實習2學分。
- 7.若持有飲料調製技術士技能檢定證照乙級(含乙級)以上者，可免修習飲料管理2學分。
- 8.若持有西餐烹調服務技術士技能檢定證照丙級(含丙級)以上者，可免修習西餐烹調與實務2學分。

註：本任教科別之科目、學分由人類發展與家庭學系制訂、審核。