

輔仁大學中等學校師資職前教育專門課程學分表

113年2月27日教育部臺教師(二)字第1130003330號函備查

| 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 | | 94 |
| 本校培育之學系所 | | 餐旅管理學系所、食品科學系所、營養科學系所 | | | | |
| 課程類別 | | | 科目內容 | | | |
| 類別名稱 | 學生最低需修學分數 | 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 | 7 | 餐飲服務 | 3 | 選修 | 屬於餐飲服務技術能力類別，此類別最低應修學分數為4學分 |
| | | | 餐旅形象禮儀 | 2 | 選修 | 屬於餐飲服務技術能力類別，此類別最低應修學分數為4學分 |
| | | | 宴會管理 | 2 | 選修 | 屬於餐飲服務技術能力類別，此類別最低應修學分數為4學分 |
| 飲料實務能力 | 4 | 6 | 飲料管理 | 2 | 選修 | 屬於飲料實務能力類別，此類別最低應修學分數為4學分 |
| | | | 吧檯實務 | 2 | 選修 | ▲實習課程 屬於飲料實務能力類別，此類別最低應修學分數為4學分 |
| | | | 酒類專論-英 | 2 | 選修 | 屬於飲料實務能力類別，此類別最低應修學分數為4學分 |
| 中餐烹調能力 | 6 | 10 | 食物製備原理與實習一 | 2 | 選修 | 屬於中餐烹調能力類別，此類別最低應修學分數為6學分 |
| | | | 食物製備原理與實習二 | 2 | 選修 | 屬於中餐烹調能力類別，此類別最低應修學分數為6學分 |
| | | | 宴會膳食 | 2 | 選修 | ▲實習課程 屬於中餐烹調能力類別，此類別最低應修學分數為6學分 |
| | | | 中餐製備原理與實習 | 2 | 選修 | 屬於中餐烹調能力類別，此類別最低應修學分數為6學分 |
| | | | 食物製備原理與實習 | 2 | 選修 | 屬於中餐烹調能力類別，此類別最低應修學分數為6學分 |
| 西餐烹調能力 | 6 | 6 | 日本料理 | 2 | 必修 | ▲實習課程 屬於西餐烹調能力類別，此類別最低應修學分數為6學分 |
| | | | 西餐製備與實習 | 2 | 必修 | 屬於西餐烹調能力類別，此類別最低應修學分數為6學分 |
| | | | 異國料理 | 2 | 必修 | ▲實習課程 屬於西餐烹調能力類別，此類別最低應修學分數為6學分 |
| 烘焙能力 | 6 | 10 | 烘焙學與實習 | 2 | 選修 | ▲實習課程 屬於烘焙能力類別，此類別最低應修學分數為6學分 |
| | | | 中國點心 | 2 | 選修 | ▲實習課程 屬於烘焙能力類別，此類別最低應修學分數為6學分 |
| | | | 穀類化學及加工 | 2 | 選修 | 屬於烘焙能力類別，此類別最低應修學分數為6學分 |
| | | | 烘焙創意實務 | 2 | 選修 | ▲實習課程 屬於烘焙能力類別，此類別最低應修學分數為6學分 |

| | | | | | | |
|----------|----|----|-----------------------------|---|----|----------------------------------|
| | | | 創意料理 | 2 | 選修 | ▲實習課程 屬於烘焙能力類別，此類別最低應修學分數為6學分 |
| 食物營養專業能力 | 6 | 33 | 餐飲衛生與安全 | 2 | 選修 | 屬於食物營養專業能力類別，此類別最低應修學分數為6學分 |
| | | | 團體膳食製備 | 2 | 選修 | 屬於食物營養專業能力類別，此類別最低應修學分數為6學分 |
| | | | 營養學 | 2 | 選修 | 屬於食物營養專業能力類別，此類別最低應修學分數為6學分 |
| | | | 食物學原理 | 2 | 選修 | 屬於食物營養專業能力類別，此類別最低應修學分數為6學分 |
| | | | 食品加工 | 2 | 選修 | 屬於食物營養專業能力類別，此類別最低應修學分數為6學分 |
| | | | 膳食計劃 | 2 | 選修 | 屬於食物營養專業能力類別，此類別最低應修學分數為6學分 |
| | | | 營養學(一) | 2 | 選修 | 屬於食物營養專業能力類別，此類別最低應修學分數為6學分 |
| | | | 營養學(二) | 2 | 選修 | 屬於食物營養專業能力類別，此類別最低應修學分數為6學分 |
| | | | 營養學(三) | 2 | 選修 | 屬於食物營養專業能力類別，此類別最低應修學分數為6學分 |
| | | | 團體膳食 | 2 | 選修 | 屬於食物營養專業能力類別，此類別最低應修學分數為6學分 |
| | | | 食品衛生與安全 | 2 | 選修 | 屬於食物營養專業能力類別，此類別最低應修學分數為6學分 |
| | | | 世界飲食文化 | 2 | 選修 | 屬於食物營養專業能力類別，此類別最低應修學分數為6學分 |
| | | | 營養與膳食設計 | 3 | 選修 | 屬於食物營養專業能力類別，此類別最低應修學分數為6學分 |
| | | | 食品衛生安全與法規 | 2 | 選修 | 屬於食物營養專業能力類別，此類別最低應修學分數為6學分 |
| | | | 膳食設計 | 2 | 選修 | 屬於食物營養專業能力類別，此類別最低應修學分數為6學分 |
| 膳食設計與實習 | 2 | 選修 | 屬於食物營養專業能力類別，此類別最低應修學分數為6學分 | | | |
| 餐飲經營管理能力 | 10 | 20 | 餐飲成本控制 | 2 | 選修 | 屬於餐飲經營管理能力類別，此類別最低應修學分數為10學分 |
| | | | 餐旅採購與物料管理 | 2 | 選修 | 屬於餐飲經營管理能力類別，此類別最低應修學分數為10學分 |
| | | | 餐旅人力資源管理 | 2 | 選修 | 屬於餐飲經營管理能力類別，此類別最低應修學分數為10學分 |
| | | | 餐旅行銷管理 | 2 | 選修 | 屬於餐飲經營管理能力類別，此類別最低應修學分數為10學分 |
| | | | 餐飲英文會話-英 | 2 | 選修 | 屬於餐飲經營管理能力類別，此類別最低應修學分數為10學分 |
| | | | 餐飲連鎖經營管理實務 | 2 | 選修 | 屬於餐飲經營管理能力類別，此類別最低應修學分數為10學分 |
| | | | 餐旅資訊管理 | 2 | 選修 | 屬於餐飲經營管理能力類別，此類別最低應修學分數為10學分 |
| | | | 餐廳設備與佈局 | 2 | 選修 | 屬於餐飲經營管理能力類別，此類別最低應修學分數為10學分 |
| | | | 觀光遊憩概論 | 2 | 選修 | 屬於餐飲經營管理能力類別，此類別最低應修學分數為10學分 |

| | | | | | | |
|---------|---|---|---------|---|----|------------------------------|
| | | | 餐旅消費者行為 | 2 | 選修 | 屬於餐飲經營管理能力類別，此類別最低應修學分數為10學分 |
| 職業倫理與態度 | 2 | 2 | 專業倫理 | 2 | 必修 | 屬於職業倫理與態度類別，此類別最低應修學分數為2學分 |

其他課程設計相關說明

1. 高級中等學校餐旅群－餐飲專長「應修畢總學分數」44學分，其中

「餐飲服務技術能力類別」，最低應修學分數為4學分

「飲料實務能力類別」，最低應修學分數為4學分

「中餐烹調能力類別」，最低應修學分數為6學分

「西餐烹調能力類別」，最低應修學分數為6學分

「烘焙能力類別」，最低應修學分數為6學分

「食物營養專業能力類別」，最低應修學分數為6學分

「餐飲經營管理能力類別」，最低應修學分數為10學分

「職業倫理與態度類別」，最低應修學分數為2學分

2. 各項以證照採計為科目之規定

(1). 若持有勞動部「中餐烹調一輩食」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」中以下課程(食物製備原理與實習一、食物製備原理與實習二、宴會膳食)其中一門課程。

(2). 若持有勞動部「中餐烹調一素食」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」中以下課程(食物製備原理與實習一、食物製備原理與實習二、宴會膳食)其中一門課程。

(3). 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」中以下課程(日本料理、西餐製備與實習、異國料理)其中一門課程。

(4). 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，可採計為「烘焙能力」中以下課程(中國點心、烘焙學與實習、創意料理、烘焙創意實務、穀類化學與加工)其中一門課程。

(5). 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，可採計為「烘焙能力」中以下課程(中國點心、烘焙學與實習、創意料理、烘焙創意實務、穀類化學與加工)其中一門課程。

(6). 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」中以下課程(酒類專論-英、飲料管理、吧檯實務)其中一門課程。

3. 為增強實際實務經驗並應用餐旅管理課程所學，須加選餐旅管理學系「餐旅專業實習(三)-80小時業界實習」1學分；另依據「師資培育法」第12條及「師資培育法施行細則」第5條第項規定取得中等學校類科合格教師證書者不在此限。