

大葉大學高級中等學校師資職前教育專門課程

「餐旅群—餐飲管理科」科目及學分一覽表

教育部核定日期文號		教育部105年4月7日臺教師(二)字第1050047071號			
群別名稱	餐旅群	科別名稱	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 (含輔系)		人類發展與家庭學系、家政學系、家政教育學系、生活應用學系、生活應用科學系、生活應用與保健系、生活科學系、餐飲管理學系、餐館與餐飲管理學系、健康餐飲管理系、餐旅暨遊憩管理系、餐館管理學系、餐旅行銷管理系、觀光與餐飲旅館系、觀光學系、觀光事業學系、觀光管理系、觀光休閒系、觀光與休閒事業管理系、休閒事業管理系、休閒事業經營學系、休閒保健管理系、旅遊事業經營學系、西餐廚藝系、中餐廚藝系、烘焙管理系、食品餐飲管理學系、食品科學系、水產食品製造學系、食品暨釀造科技學系、食品衛生系、食品科技系、食品科技研究所、食品營養學系、食品營養學系、食品營養與保健生技學系、食品暨保健營養學系、保健營養系、保健營養學系、營養學系、醫學營養學系與其他相關系所			
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	觀光學導論、觀光遊憩概論、觀光學、觀光概論、觀光學概要、觀光休閒概論、觀光管理	2		
	餐旅管理	旅館管理概論、餐館管理、餐飲管理、餐飲管理學、餐廳經營與管理、餐飲業管理與實習餐飲業務組織與管理、旅館管理、客房管理專題、餐旅概論、休閒旅館管理、餐旅管理導論	2	*	

必備科目	餐飲服務	餐旅管理、餐旅服務技術、餐飲服務技術、專業服務技術、西餐服務	2	*
	飲料管理	飲料與調酒(實務)、調酒實務、酒類概論與調製實務、吧台管理與實務、飲料與調酒、吧檯管理、飲務與酒吧管理、飲料調製、酒與飲料專業知識、飲務與吧檯管理、飲料與調酒實務、酒類概論與調製實務、蘇打房實務、咖啡調製實務、咖啡館與茶館經營實務、咖啡專賣店與經營管理	2	*
	餐旅英文	觀光英語、餐旅英語與會話、英文會話、觀光英文、餐旅專業英語、餐飲英語會話、餐飲廚藝英文	2	*
小計			10	
類型	科目名稱	相似科目名稱	學分數	備註
選備科目	食物學	飲食學、食物學原理	2	
	餐飲衛生與安全	食品衛生與安全、食品衛生、食品安全、食品與衛生	2	
	採購學	餐飲採購學、餐旅採購學、採購食物、餐飲採購與物料管理	2	
	中餐烹調與實習	中餐烹調及實務、中餐烹調、中餐烹飪、食物製備、高級烹飪、中餐烹飪及實習、中餐管理與實務、中西式餐飲製備、高級烹調	2	

選 備 科 目	烘焙學與實習	烘焙、中式點心、西式點心、中西式點心製作、烘焙學、點心製備、穀類加工、點心烘焙、烘焙學與製作、烘焙學與製作、中式製備、西式製備、烘焙點心製備	2	
	西餐烹調與實習	西餐烹調及實務、西餐烹調、西餐烹飪、西餐烹飪及實習、西餐管理與實務	2	
	旅館實務	房務實務、客務實務、房務管理與實務、客房實務、旅館服務	2	
	餐飲成本控制	成本控制、成本控制與分析、成本會計、餐旅成本控制	2	
	營養學	食物與營養、營養學概要、生命期營養、高等營養、食品營養與保健、食品營養、食物營養學	2	
	餐飲文化	飲食文化、中國飲食文化、世界飲食文化、咖啡與茶文化	2	
	菜單設計	菜單規畫與分析、菜單規劃與設計、膳食計畫、大量食物製備、團體膳食製備、菜單設計與成本控制	2	
	餐飲資訊系統	餐飲資訊、餐旅資訊	2	
	餐旅行銷	餐飲行銷、行銷學、餐旅業行銷管理、旅館行銷	2	
	消費者心理學	旅客心理學、消費者行為、顧客心理、消費者教育、消費心理學	2	

選 備 科 目	餐旅人力資源與管理	餐飲人力資源管理、餐飲業人力資源管理、餐旅人力訓練與規劃、人力資源與管理、人力資源規劃與訓練、人力資源管理、人力資源規劃	2	
	餐廳設計	餐廳設備與佈局、餐飲設備與佈局、廚房管理、廚房管理與設備規劃、餐廳規劃與設計	2	
	國際禮儀	餐飲禮儀、商業禮儀	2	
	宴會與會議管理	宴會管理、會議管理、會議與宴會管理、會議規劃與管理、會議暨展覽活動規劃、會議實務演練	2	
	異國料理	異國料理、日本料理、日本料理及實習	2	
	食品加工		2	
	蔬果雕與盤飾	蔬果雕	2	
	中央廚房與物流管理	中央廚房、物流管理、食物品質管制	2	
	餐飲連鎖經營	餐飲連鎖店業務管理、餐廳連鎖經營、餐廳連鎖(店)經營管理、餐飲連鎖店經營管理	2	
	餐旅倫理	餐旅職場倫理、餐旅專業倫理、餐旅業職場倫理、觀光產業倫理、觀光餐旅倫理與服務業、餐飲職場倫理	2	
	餐旅永續經營	餐旅環境管理、綠色餐飲、健康餐飲研究	2	
小計			50	

### 說明

1. 「\*」為對應職業學校群科課程綱要群部定之科目。
2. 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。
3. 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。
4. 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。
5. 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。