

南臺學校財團法人南臺科技大學高級中等學校師資職前教育專門課程

「餐旅群-餐飲專長」

108.8.13 教育部臺教師(二)字第 1080116082 號函備查

群專長名稱	餐旅群-餐飲專長		
要求最低應修畢總學分數	44	對應任教科別	餐飲管理科
適合培育之相關學系、研究所	餐旅管理系、休閒事業管理系所。		
課程類別	最低學分數	科目名稱	學分
餐飲服務技術能力	4	房務作業管理	2
		客務作業管理	2
		客務與房務作業管理	3
		國際禮儀	2
		基礎餐旅服務技術	1
		餐旅服務技術	3
飲料實務能力	4	飲料製備	1
		葡萄酒學	3
		飲料與吧台管理實務	2
中餐烹調能力	6	食物學與製備實習	2
		基礎烹調實務	1
		中餐製備與實習	2
		餐旅督導實務	2
		餐旅創業實務	3
		創業實務	3
西餐烹調能力	6	西餐製備與實習	2
		創意料理製作	3
		異國美食製作	3
		餐飲產品開發製作	3
烘焙能力	6	基礎烘焙技術	1
		烘焙學與實習	2
		中式點心製作	3
		進階廚藝製作實務	2
食物營養專業能力	6	營養學	2
		菜單設計與成本控制	3
		餐旅衛生與安全管理	2
		餐旅採購實務	2
餐飲經營管理能力	6	餐旅人力資源管理	3
		餐旅行銷管理	2
		專業英文	2
		餐旅連鎖經營管理	3
		消費者行為學	2
		餐旅資訊系統	2
		餐旅財務概論	2
職業倫理與態度	2	企業倫理	2
備註說明			
1. 本表依據「十二年國民基本教育課程綱要」內涵訂定，自 108 學年度起師資生適用，107			

學年度(含)前師資生得適用之。

2. 本表要求應修畢最低總學分數 44 學分(含餐旅群共同課程最低學分數 8 學分)，主修群及群加專長課程之最低學分數請依照各課程類別最低學分數規定進行規劃。
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，其採認及審查依下列方式辦理：
 - (1)師資生於本校修習期間完成各科適合培育相關系所開設或實施與任教類科專長相符之業界參訪學習、體驗、實作、見習、實習等業界實習課程併計達 18 小時以上者，由開設之各該科適合培育相關系、所予以採認。
 - (2)未於本校修習期間完成各科適合培育相關系所開設或實施與任教類科專長相符之業界實習課程 18 小時者，不足之時數應檢具業界實地實習相關證明文件經本校各該科適合培育相關系、所審查合格後方予採認。