

教育部 函

地址：10051 臺北市中山南路 5 號
傳 真：(02)23976919
聯絡人：林詠哲
電 話：(02)77366232

受文者：朝陽科技大學

發文日期：中華民國 103 年 1 月 21 日

發文字號：臺教師(二)字第 1030009784 號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：審查意見 (0009784A00_ATTCH1.doc , 共 1 個電子檔案)

主旨：貴校所送申請中等學校師資職前教育專門課程「餐旅群—餐飲管理科」一案，復如說明，請查照。

說明：

- 一、依據國立臺灣師範大學 102 年 12 月 18 日師大機電字 1020030365 號函辦理，並復貴校 102 年 11 月 7 日朝師字第 10200034620 號函。
- 二、請修正學分一覽表說明欄下列說明，修正後同意核定。
 - (一)「烘焙服務技術士」修正為「烘焙食品技術士」。
 - (二)「西餐烹調服務技術士」修正為「西餐烹調技術士」。
- 三、本案審查意見如附，提供參酌。
- 四、請確實依師資生擬任教學科，於教育專業課程中落實「分科/分領域教材教法」及「分科/分領域教學實習」。
- 五、請將本部核定之師資職前教育專門課程學分表於右上角註明核定日期及文號，分送相關單位並公告於學校網站。

正本：朝陽科技大學

副本：國立臺灣師範大學機電科技學系、本部師資培育及藝術教育司(均含附件)

103/01/21
12:10:49

核准日期：中華民國 103 年 1 月 21 日

核准字號：臺教師(二)字第 1030009784 號

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

| 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) | | 休閒事業管理系所及其他部訂適合培育之相關系所(含輔系)及學位學程。 | | | |
| 類型 | 部訂科目名稱 | 本校相似科目名稱 | 學分數 | 備註 | |
| 必備科目 | 觀光學概論 | 休閒遊憩觀光概論 | 2 | | |
| | 餐旅管理 | 餐廳經營管理、旅館經營管理、餐飲管理 | 2 | * | |
| | 餐飲服務 | 餐飲服務實務、餐飲服務實務與服務學習 | 2 | * | |
| | 飲料管理 | 飲料管理 | 2 | * 可以技術士技能檢定證照採認 | |
| | 餐旅英文 | 餐廳英文、旅館英文、觀光英文 | 2 | * | |
| 小計 | | | 10 | | |
| 類型 | 部訂科目名稱 | 本校相似科目名稱 | 學分數 | 備註 | |
| 選備科目 | 餐飲衛生與安全 | 餐旅衛生與安全管理 | 2 | | |
| | 採購學 | 採購與存貨管理 | 2 | | |
| | 中餐烹調與實習 | 中餐烹調與實習 | 2 | 可以技術士技能檢定證照採認 | |
| | 烘焙學與實習 | 烘焙學與實習 | 2 | 可以技術士技能檢定證照採認 | |
| | 西餐烹調與實習 | 西餐烹調與實習 | 2 | 可以技術士技能檢定證照採認 | |
| | 旅館實務 | 房務管理與實務、客務管理與 | 2 | | |

| | | | | |
|--|-----------|----------------------|----|--------|
| | | 實務 | | |
| | 餐飲成本控制 | 餐旅採購與成本控制 | 2 | |
| | 營養學 | 食品營養 | 2 | 通識教育中心 |
| | 餐飲文化 | 餐飲文化、世界飲食文化 | 2 | |
| | 菜單設計 | 健康餐飲設計 | 2 | |
| | 餐飲資訊系統 | 餐旅資訊系統 | 2 | |
| | 餐旅行銷 | 休閒事業行銷管理 餐旅行銷方案設計 | 2 | |
| | 消費者心理學 | 休閒心理與行為 | 2 | |
| | 餐旅人力資源與管理 | 休閒事業人力資源管理 | 2 | |
| | 餐廳設計 | 樂活餐旅空間規劃 | 2 | |
| | 國際禮儀 | 接待禮儀與職業倫理 | 2 | |
| | 宴會與會議管理 | 宴會及會展管理 | 2 | |
| | 中央廚房與物流管理 | 物流管理 | 2 | 行銷系 |
| | 餐飲連鎖經營 | 餐旅連鎖經營管理 | 2 | |
| | | 連鎖企業管理 | | 行銷系 |
| | 餐旅倫理 | 職業倫理與生涯發展 | 2 | 管理學院 |
| 小計 | | | 36 | |
| 說明 | | | | |
| 1. 「*」為對應職業學校群科課程綱要群部定之科目。 2. 備註欄內為非休閒事業管理系開設課程，附註該課程之開課單位。 3. 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。 4. 若持有烘焙食品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。 5. 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。 6. 若持有西餐烹調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。 | | | | |