

靜宜大學培育高級中等學校「餐旅群－餐飲專長」師資職前教育專門課程 預審表

申請審查日期：____年____月____日

申請人姓名：_____ 行動電話：_____ 錄取教育學程學年度：_____

系所級別：_____ 學號：_____ E-MAIL：_____

申請事由：(以下請擇一勾選)

師資生辦理學分採認審查 辦理加科 辦理加另一類科

檢附審查文件：(佐證文件不齊全者，恕無法受理審查)

歷年成績單正本1份 他校課程之課綱

審查學系承辦秘書：_____ **採認學分合計**：_____學分

審查說明：_____

同意備查文號：教育部113年1月12日臺教師(二)字第1130001298號函

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	<u>137</u>
本校培育之學系所	觀光事業學系(含碩士班)		
課程類別	科目內容		

類別名稱	學生最低 需修習學 分數	學校開 設課程 學分數	科目名稱	學 分 數	必 選 修	備 註	申請採認 科目名稱/學分數 (由申請人填寫)	採認學分數 (限由審查學 系承辦秘書填 寫)
餐飲服務技術 能力	4	6	餐旅服務管理	2	必修			採認____學分
			國際禮儀	2	選修			採認____學分
			觀光消費行為	2	選修			採認____學分
飲料實務能力	4	<u>8</u>	飲料管理	<u>4</u>	必修			採認____學分
			餐飲成本控制	2	選修			採認____學分
			餐旅館銷售業務管理	2	選修			採認____學分
中餐烹調能力	6	<u>13</u>	餐飲採購學	2	選修			採認____學分
			菜單設計	2	選修			採認____學分
			食材認識	2	選修			採認____學分
			中餐烹調與實習	3	必修			採認____學分
西餐烹調能力	6	<u>14</u>	食物製備與實習	<u>4</u>	選修			採認____學分
			西洋烹調	<u>4</u>	必修			採認____學分
			進階西洋烹調	<u>4</u>	選修			採認____學分
			桌邊烹調	3	選修			採認____學分

			輕食製作	3	選修		採認____學分
烘焙能力	6	14	烘焙管理與實習	<u>4</u>	必修		採認____學分
			進階烘焙管理與實習	<u>4</u>	選修		採認____學分
			點心製作	3	選修		採認____學分
			法式甜點製作	3	選修		採認____學分
食物營養專業能力	6	17	菜單設計	2	必修		採認____學分
			食物製備與實習	<u>4</u>	選修		採認____學分
			食品衛生安全與法規	2	選修		採認____學分
			營養學(一)	2	選修		採認____學分
			營養學實驗	1	選修	▲實習課程	採認____學分
			膳食計畫與供應	2	選修		採認____學分
			膳食計畫與供應實驗	1	選修	▲實習課程	採認____學分
			團體膳食管理	2	選修		採認____學分
			團體膳食管理實驗	1	選修	▲實習課程	採認____學分
餐飲經營管理能力	6	28	餐館管理	3	必修		採認____學分
			餐飲經營管理研究	3	選修		採認____學分
			當代餐飲管理議題研討	3	選修		採認____學分
			餐飲成本控制	2	選修		採認____學分
			餐旅連鎖經營	3	選修		採認____學分
			餐旅連鎖經營研究	3	選修		採認____學分
			觀光行銷學	3	選修		採認____學分
			餐旅資訊系統	<u>2</u>	選修		採認____學分
			觀光行銷管理	3	選修		採認____學分
			餐旅設施規劃與維護	3	選修		採認____學分
職業倫理與態度	2	37	人力資源管理	3	選修		採認____學分
			餐旅人力資源研究	3	選修		採認____學分
			企業倫理	2	選修		採認____學分
			專業倫理	2	選修		採認____學分
			觀光事業實習	3	選修	▲實習課程	採認____學分
			進階觀光事業實習	<u>9</u>	選修	▲實習課程	採認____學分
			企業實習(一)	3	選修	▲實習課程	採認____學分
			企業實習(二)	3	選修	▲實習課程	採認____學分
			企業實習(三)	<u>9</u>	選修	▲實習課程	採認____學分

其他課程設計相關說明

- 1.師資培育之大學規劃科目須依據「十二年國民基本教育課程綱要」內涵訂定。
- 2.所有專門科目及學分僅得採記一次。
- 3.以下各組科目需同時修習且成績及格，始可採認學分：
 - (1)「營養學(一)」與「營養學實驗」
 - (2)「膳食計畫與供應」與「膳食計畫與供應實驗」
 - (3)「團體膳食管理」與「團體膳食管理實驗」
- 4.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。
- 5.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。

- 6.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。
- 7.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。
- 8.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。
- 9.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。
- 10.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至少 18 小時之業界實習。

檔 號：
保存年限：

教育部 函

地址：100217 臺北市中正區中山南路5號
承辦人：吳世豪
電話：02-7736-5674
電子信箱：shihhaowu@mail.moe.gov.tw

受文者：靜宜大學

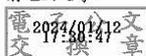
發文日期：中華民國113年1月12日
發文字號：臺教師(二)字第1130001298號
速別：普通件
密等及解密條件或保密期限：
附件：無附件

主旨：貴校所報修正「高級中等學校餐旅群-餐飲專長」及「高級中等學校餐旅群-觀光專長」等2項專門課程學分表及課程規劃一案，同意備查，並適用於113學年度起之師資生等，復如說明，請查照。

說明：

- 一、復貴校113年1月3日靜大人社(六)字第1130000028號函。
- 二、請貴校於本部同意備查之師資職前教育專門課程學分表右上角註明本部備查之日期及文號，並分送相關單位及公告於貴校網站，另將公文及文號上傳至師資職前教育課程管理平臺。

正本：靜宜大學

副本：

靜宜大學

