

## 餐飲管理系必修科目抵免對照表

103學年度第2學期第2次校課程規劃會議通過  
106學年度第2學期第1次校課程規劃會議通過  
108學年度第1學期第1次教務會議通過  
112年06月29日系課程會議通過  
112年06月29日院課程會議通過  
112年08月15日校務會議通過  
適用入學年度：101(含)級以後

系所：餐飲管理系

學制：五專

適用入學年度：101(含)級以後

序號	停開科目				修抵科目						備註
	年級	學期	科目名稱	學分	時數	項次	開課單位	科目名稱	學分	時數	
1	一	上	餐旅概論 I	2	2	1-1	餐飲系	餐飲概論	2	2	
2	一	上	中餐烹飪實習 I	3	3	2-1	餐飲系	中餐烹調實作 I	2	4	
3	一	上	烘焙食品製作原理	2	2	3-1	餐飲系	烘焙食品製作原理	2	2	必修改選修
		3-2				餐飲系	專業選修	2	2		
4	一	下	餐旅概論 II	2	2	4-1	觀光系	觀光概論 II	2	2	
5	一	下	中餐烹飪實習 II	3	3	5-1	餐飲系	中餐烹調實作 II	2	4	
6	二	上	禮儀實務	2	2	6-1	餐飲系	顧客接待禮儀與應對	2	2	
7	二	上	資料處理 I	2	2	7-1	餐飲系	文書處理 I	2	2	
8	二	上	資料處理 II	2	2	8-1	餐飲系	文書處理 II	2	2	
9	二	上	烘焙食品實作 I	4	4	9-1	餐飲系	麵包實作 I	4	4	
10	二	上	食品製備與原理概論	2	2	10-1	餐飲系	食物製備與原理	2	2	
11	二	上	中式點心製作 I	3	3	11-1	餐飲系	中式麵食製作	3	3	
12	二	上	餐旅概論	2	2	12-1	餐飲系	觀光餐旅業導論 I	3	3	
13	二	上	食物製備與原理	2	2	13-1	餐飲系	食物製備與原理	2	2	必修改選修
		13-2				餐飲系	專業選修	2	2		
14	二	下	中式點心製作 II	3	3	14-1	餐飲系	中式米食加工	3	3	
15	二	下	食品衛生與安全概論	2	2	15-1	餐飲系	餐飲衛生與安全	2	2	
16	二	下	異國特色料理	3	3	16-1	餐飲系	異國料理	3	3	
17	二	下	烘焙食品實作 II	4	4	17-1	餐飲系	麵包實作 II	4	4	
18	三	上	餐旅行銷 I	2	2	18-1	餐飲系	餐飲行銷	2	2	
19	三	上	西餐實務 I	3	3	19-1	餐飲系	西餐實務	4	4	
20	三	上	餐飲服務技能實務	4	4	20-1	餐飲系	餐飲服務技術 I	3	3	抵免科目不足之1學分，需另修習專業選修補足。
21	三	上	餐飲服務技能實務 I	3	3	21-1	餐飲系	餐飲服務技術 I	3	3	
22	三	下	餐旅行銷 II	2	2	22-1	觀光系	觀光行銷學	3	3	
						22-2	商企系	行銷管理	2	2	
23	三	下	國際禮儀	2	2	23-1	觀光系	國際禮儀	2	2	
24	三	下	菜單規劃與設計	2	2	24-1	餐飲系	菜單規畫與膳食設計	2	2	
25	三	下	西餐實務 II	3	3	25-1	餐飲系	西餐餐製作	4	4	
26	四	上	餐飲採購學	2	2	26-1	餐飲系	多媒體應用實務	3	3	
						26-2	餐飲系	電腦軟體應用實務	3	3	
						26-3	餐飲系	電子商務	3	3	
						26-4	餐飲系	民生科技概論	3	3	
						26-5	院課程	職業倫理	2	2	
						26-6	院課程	產業實務講座	2	2	
						26-7	院課程	職場新手實務	2	2	
						26-8	院課程	簡報與面試技巧	2	2	
27	四	上	餐飲英文 I	2	2	27-1	餐飲系	觀光餐旅英語會話 I	2	2	
28	五	下	餐飲英文 II	2	2	28-1	餐飲系	觀光餐旅英語會話 II	2	2	
29	五	下	菜單規劃與膳食設計	2	2	29-1	餐飲系	膳食設計	2	2	
30	五	下	膳食設計	2	2	30-1	餐飲系	營養學	2	2	
						30-2	餐飲系	廚藝概論與食材認識	2	2	
31	三	下	菜單規劃	2	2	31-1	餐飲系	菜單規劃與膳食設計	2	2	
						31-2	餐飲系	食物製備與原理	2	2	

一、重修必修科目學分較原科目學分數為多時，以原學分數，計入畢業學分。

二、重補修必修科目學分較原學分數為少時，不足學分以專業選修學分補足。

三、科目抵免以上表為優先，如遇當學期未開課或其他特殊狀況，得經本系課程規劃委員會討論予以認定。