

# 餐飲管理系必修科目抵免對照表

108學年度第2學期第 1次教務會議審議通過  
 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日校級教務會議通過  
 113年02月22日系課程會議通過  
 113年02月22日院課程會議通過  
 113年03月05日校級教務會議通過

系所：餐飲管理系

學制：進修部四技

適用入學年度：105(含)級以後

開課學年	停開科目				修抵科目				備註			
	序號	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
105 106	1	一	上	國際禮儀	2	2	1-1	餐飲系	國際禮儀(選修)	2	2	必修改選修
							1-2	餐飲系	相關專業選修	2	2	
105 106	2	一 一	上下	食品營養學	2	2	2-1	餐飲系	營養學	2	2	
105 106 107	3	一	上	烘焙食品製作與原理	2	2	3-1	餐飲系	烘焙食品製作與原理(選修)	2	2	必修改選修
							3-2	餐飲系	相關專業選修	2	2	
105 106 107	4	一	上	中餐烹調實作	3	3	4-1	餐飲系	中餐烹調實作I	3	3	
105 106	5	一	下	食品製備原理	2	2	5-1	餐飲系	食物製備原理	2	2	
105 106 107	6	一	下	烘焙實作I	4	4	6-1	餐飲系	麵包實作I	4	4	
105 106 107	7	一	下	餐服技能實務	3	3	7-1	餐飲系	進階餐服技能實務	3	3	
105 106 107	8	二	上	飲料調製	3	3	8-1	餐飲系	進階飲料調製	3	3	
105 106 107	9	三 三 二	下 下 下	西餐烹調實作	4	4	9-1	餐飲系	西套餐製作	4	4	
105 106	10	三	下	菜單規劃與設計	2	2	10-1	餐飲系	菜單規劃與設計(選修)	2	2	必修改選修
							10-2	餐飲系	相關專業選修	2	2	
109	11	一	下	麵包實作I	4	4	11-1	餐飲系	麵包實作	3	3	
							11-2	餐飲系	創意麵包實作	3	3	
109	12	一	上	文書處理	2	2	12-1	餐飲系	文書處理	2	2	必修改選修
110	13	二	下	餐飲多媒體設計	2	2	13-1	餐飲系	餐飲多媒體設計	3	3	1. 必修改選修， 2. 110以後入學改為3/3，可任抵2學分多1學分不列為畢業學分計算
110	14	二	下	膳食設計	2	2	14-1	餐飲系	膳食設計	2	2	111入學以後 必修改選修
109	15	一	下	食物製備原理	2	2	15-1	餐飲系	健康飲食與藥膳	2	2	
							15-2	餐飲系	菜單規劃與膳食設計	2	2	
							15-3	餐飲系	菜單規劃與設計	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，如遇當學期末開課或其他特殊狀況，得經本系課程規劃委員會議討論予以認定。