

# 餐飲管理系 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20日系課程會議通過  
 113年02月20日院課程會議通過  
 113年03月05日校級教務會議通過  
 114年02月27日系課程會議通過  
 114年02月27日院課程會議通過  
 114年03月18日教務會議通過  
 115年02月26日系課程會議通過  
 115年02月26日院課程會議通過  
 115年03月10日教務會議通過

系所：餐飲管理系

學制：夜四技

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	111以後入學	
							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		

110 111 112	16	一	下	進階餐服技能實務	3	3	16	餐飲系	餐服技能實務	3	3	113-1-1學期(系)課程會議，課程名稱更改；110入學之後可抵免學分。
110 111	17	二	下	進階飲料調製	3	3	17	餐飲系	飲料調製	3	3	113-1-1學期(系)課程會議，課程名稱更改；110入學之後可抵免學分
110	18	四	下	餐飲多媒體設計	2	2	18	餐飲系	人工智慧概論	2	2	110入學之後可抵免學分。

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議討論予以認定。