

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

系所：觀光管理系餐飲與烘焙組			學制：四技		適用入學年度：100、101						
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	經濟學 I	3	3	1	觀光系	經濟學	2	2	
2	一	上	會計學	3	3	2	觀光系	會計學	2	2	
3	一	下	經濟學 II	3	3	3-1	觀光系	旅行業經營與管理	3	3	
						3-2	觀光系	節慶活動管理	2	2	
						3-3	觀光系	旅館經營與管理	2	2	
						3-4	觀光系	休閒產業經營與管理	2	2	
						3-5	觀光系	宴會管理	2	2	
4	一	下	管理學	3	3	4	觀光系	管理學	2	2	
5	二	上	烘焙實作 I	3	3	5-1	觀光系	烘焙麵包實作	3	3	
						5-2	觀光系	烘焙蛋糕西點實作	4	4	
						5-3	觀光系	中式烘焙點心實作	3	3	
						5-4	觀光系	精緻蛋糕西點實作	3	3	
6	二	下	烘焙實作 II	3	3	6-1	觀光系	烘焙麵包實作	3	3	
						6-2	觀光系	烘焙蛋糕西點實作	4	4	
						6-3	觀光系	中式烘焙點心實作	3	3	
						6-4	觀光系	精緻蛋糕西點實作	3	3	

7	二	上	膳食設計	2	2	7-1	觀光系	團體膳食設計	2	2	
						7-2	觀光系	餐飲實務管理	2	2	
						7-3	觀光系	素食料理實作	3	3	
						7-4	觀光系	養生膳食設計	2	2	
						7-5	餐飲系	菜單規劃與膳食設計	2	2	
8	二	下	餐飲行銷	2	2	8-1	觀光系	門市服務	2	2	
						8-2	觀光系	餐飲實務管理	2	2	
						8-3	觀光系	餐飲創業與開發	2	2	
						8-4	觀光系	觀光行銷學	2	2	
						8-5	觀光系	消費者心理與行為學	2	2	
9	一	上	中餐烹調實作	3	3	9-1	觀光系	客家料理與地方特色料理實作	3	3	
						9-2	觀光系	異國料理實作	3	3	
						9-3	觀光系	素食料理實作	3	3	
						9-4	餐飲系	中餐烹調實作 I	3	3	餐飲系102、103學年度原為4學分, 104學年度以後改為3學分
						9-5	餐飲系	中餐烹調實作 II	3	3	餐飲系102學年度原為4學分, 103學年度以後改為3學分

10	二	下	菜單規劃與設計	2	2	10-1	觀光系	團體膳食設計	2	2	
						10-2	觀光系	餐飲實務管理	2	2	
						10-3	觀光系	創意點心實作	3	3	
						10-4	觀光系	宴會管理	2	2	
						10-5	餐飲系	菜單規劃與膳食設計	2	2	
11	一	下	飲食文化	2	2	11-1	觀光系	消費者心理與行為學	2	2	
						11-2	觀光系	餐飲實務管理	2	2	
						11-3	觀光系	異國料理實作	3	3	
						11-4	觀光系	海外參訪	2	2	
12	一	下	食品營養學	2	2	12-1	觀光系	餐飲日文I	2	2	
						12-2	觀光系	宴會管理	2	2	

系主任簽章：

註1：

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。

註2：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。