

必修科目抵免對照表

106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：				102-103	
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	2	2	1	觀光系	經濟學	2	2	
2	二	下	餐飲採購與成本 控制	2	2	2-1	觀光系	餐飲實務管理	2	2	
						2-2	觀光系	門市服務	2	2	
						2-3	觀光系	餐廳規劃與營運	2	2	
						2-4	餐飲系	餐飲採購與成本控制 I	2	2	
						2-5	餐飲系	餐飲採購與成本控制 II	2	2	
						2-6	觀光系	餐旅糾紛與客訴處理	2	2	
3	二	上	膳食設計	2	2	3-1	觀光系	團體膳食設計	2	2	
						3-2	觀光系	餐飲實務管理	2	2	
						3-3	觀光系	素食料理實作	3	3	
						3-4	觀光系	養生膳食設計	2	2	
						3-5	餐飲系	菜單規劃與膳食設計	2	2	
						3-6	觀光系	銀髮族飲食	2	2	

4	二	下	餐飲行銷	2	2	4-1	觀光系	門市服務	2	2	
						4-2	觀光系	餐飲實務管理	2	2	
						4-3	觀光系	餐飲創業與開發	2	2	
						4-4	觀光系	觀光行銷學	2	2	
						4-5	觀光系	消費者心理與行為學	2	2	
5	二	下	菜單規劃與設計	2	2	5-1	觀光系	團體膳食設計	2	2	
						5-2	觀光系	餐飲實務管理	2	2	
						5-3	觀光系	創意點心實作	3	3	
						5-4	觀光系	宴會管理	2	2	
						5-5	餐飲系	菜單規劃與膳食設計	2	2	
6	一	下	飲食文化	2	2	6-1	觀光系	消費者心理與行為學	2	2	
						6-2	觀光系	餐飲實務管理	2	2	
						6-3	觀光系	異國料理實作	3	3	
						6-4	觀光系	海外參訪	2	2	
7	一	下	食品營養學	2	2	7-1	觀光系	餐飲日文I	2	2	
						7-2	觀光系	宴會管理	2	2	
						7-3	餐飲系	營養學	2	2	
8	一	上	食品衛生與安全	2	2	8-1	觀光系	宴會管理	2	2	
						8-2	觀光系	菜單規劃與設計	2	2	
						8-3	觀光系	餐旅糾紛與客速處理	2	2	

9	二	上	餐飲經營與 管理	2	2	10-1	觀光系	餐廳服務技能	2	2	
						10-2	觀光系	休閒活動規劃與管理	2	2	
10	一	上	商務與觀光 概論講座	2	2	11-1	觀光系	旅館英文	2	2	
11	一	下	初級統計	2	2	12-1	觀光系	統計學	3	3	其他開課科系

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。