入學年度	部別學制	原(舊)課程科目名稱	替代課程科目名稱	備註 (核定會議)
106(含) 之前	進四技	茶與咖啡實務 2/2 (選)	茶飲與咖啡技術 2/2(選)	110 學年度第 1 學期第 2 次校課 規會議通過 (110.11.18)
110-109	進四技	刀工實務 2/2 (必)	蔬果切雕實務 2/2(選)	110 學年度第 1 學期第 2 次校課 規會議通過 (110.11.18)
105(含) 之前	進四技	民生產業與科技發展 2/2 必	1.多媒體網頁設計 2/2 必 2.網頁設計 3/3 必	110 學年度第 1 學期第 2 次校課 規會議通過 (110.11.18)
105(含)之前	五專	中餐烹調精修實務與 實習 I 4/4 (必)	基礎烹飪學及實驗 4/4 (必)中式麵食 (一)4/4(必)▲ 中式米食(一)4/4(選)▲	▲校外修課 109 學年度第 2 學期第 2 次校課 規會議通過 (110.04.29)
105 (含)之前	五專	中餐烹調精修實務與 實習Ⅱ4/4(必)	基礎烹飪學及實驗 4/4 (必)中式麵食(二)4/4(必) ▲ 中式米食(二)4/4(選) ▲	▲校外修課 109 學年度第 2 學期第 2 次校課 規會議通過 (110.04.29)
106	五專	中餐烹調精修實務 I4/4(必)	基礎烹飪學及實驗 4/4 (必)中式麵食 (一)4/4(必)▲ 中式米食(一)4/4(選)▲	▲校外修課 109 學年度第 2 學期第 2 次校課 規會議通過 (110.04.29)
106	五專	中餐烹調精修實務 Ⅱ4/4(必)	基礎烹飪學及實驗 4/4 (必)中式麵食(二)4/4(必) ▲ 中式米食(二)4/4(選) ▲	▲校外修課 109 學年度第 2 學期第 2 次校課 規會議通過 (110.04.29)
106(含)之前	五專	中餐烹調實務與實習 IV4/4(必)	中式米食與麵食 4/4 (選)中餐烹調 (四)4/4(選)▲	▲校外修課 109 學年度第 2 學期第 2 次校課 規會議通過 (110.04.29)

入學年度	部別學制	原(舊)課程科目名稱	替代課程科目名稱	備註 (核定會議)
105(含)	日四	茶會點心實務	茶飲與咖啡技術 2/2(選)	109 學年度第 2 學期第 2 次校課 規會議通過 (110.04.29)
之前	技	2/3(必)	蛋糕製作與裝飾(3/3)選	107-2-第1 次校課程規畫委員會議(108.06.13)
106-107	日四 技	國際休閒產業(2/2) 必	國際休閒產業(2/2)選 或休閒事業管理(2/2) 選	109 學年度第 2 學期第 1 次校課 規會 議通過(110.02.03)
101-108	進四技	健康體適能 (2/2)	健康體適能指導與實務 (2/2)(必)(選)或 體適能活動與指導 (2/2)(必)(選) (二擇一)	109 學年度第 2 學期第 1 次校課規會議 通 過(110.02.03)
101-108	進四技	休閒事業管理 (2/2) 必	休閒事業管理(2/2)(必)(選)	109 學年度第 2 學期第 1 次校課 規會 議通過(110.02.03)
101-108	進四技	休閒活動規劃與設計 (2/2)必	休閒活動規劃與設計(2/2)必	109 學年度第 2 學 期第 1 次校課規 會議通過 (110.02.03)
101-108	進四技	室內休閒運動(2/2) 必	室內休閒運動(2/2)選 或 專長訓練 I(2/2)選 專長訓練 II(2/2)選 (三擇 一)	109 學年度第 2 學期第 1 次校課 規會 議通過(110.02.03)
101-106	進四技	台灣觀光資源概要 (2/2)必	台灣觀光資源概要(2/2)選或 觀光資源概要(2/2)必(二擇 一)	109 學年度第 2 學期第 1 次校課 規會 議通過(110.02.03)
105 (含) 以前	日四技	烘焙原理與實習 (3/4)必	烘焙原理與實務Ⅱ (3/3) (選)	109 學年度第 1 學期第 1 次校課 規會

102(含) 日四 接 依 衛生與安全	入學年度	部別學制	原(舊)課程科目名稱	替代課程科目名稱	備註 (核定會議)
102 (含) 日四 技					議通過(109.11.19)
102 (含) 日四 技					
102 (含) 日四 技					
102 (含) 日四 技				1. 餐飲衛生與安全	100 學年度第 1 學
以前 技	102(含)	日四	餐飲衛生與安全	(2/2)(選)(必)	
106 (含) 五專	以前	技	(2/2) 必	2. 食品衛生與安全	
106 (含) 以前 五專				(2/2)(選)(必)	,,
107 (含) 日二 技	106 (A)		芍芍洒口证审改		
107 (含) 日二 技		五專		侍酒服務(2/2)(必)	
107 (含) 日二 技	以則		(2/2)(%		
107 (含) 日二 技					
技	107(含)	日二	門市服務管理	阿罗朗悠答理(9/9)(器)	
1. 校外實習 I (14/28)必	以前	技	(2/2)(選)	假合關係各年(2/2)(送)	
1. 校外實習 I (14/28)必 2. 校外實習 I (14/28)選 3. 校外實習 I (8/4) 選 3. 校外實習 I 人際關係 時校課程規畫委員會議議 議程 (109.02.13) 本校外實習 I (14/28)選 大校外實習 I (14/28)選 大校外實習 II (14/28)選 大陸 II (109.02.13)					
2. 校外實習Ⅲ(14/28)選 3. 校外實習Ⅱ餐旅技能(4/4) 必+校外實習Ⅰ餐旅 倫理(4/4)必+校外實習Ⅰ餐旅 倫理(4/4)必+職場適應 (4/4)必 4. 校外實習Ⅲ(12/12)選 1. 校外實習Ⅲ(12/12)選 1. 校外實習Ⅲ人際關係(4/4) 必 +校外實習Ⅱ人際關係(4/4) 必 +校外實習Ⅱ人際關係(4/4) 必 2. 校外實習Ⅱ人際關係(4/4) 必 2. 校外實習Ⅱ(14/28)選 2. 校外實習Ⅱ人際關係(4/4) 必 4. 校外實習Ⅱ人際關係(4/4) 必 中校外實習Ⅱ人際關係(4/4) 必 108 學年度第 2 學期第 1 次校課規會議 通 (109. 04. 30) 108-2-第 1 次臨時校課程規畫委員會議議程 (109. 02. 13)				1. 校外實習 I (14/28)必	(100.11.10)
2					
N				3. 校外實習 I 餐旅技能(4/4)	108-9-第 1 少胎
104(含)				│ │必+校外實習Ⅰ人際關係	•
104(含				(4/4)必+ 校外實習 I 餐旅	
104(含				 倫理(4/4)必+ 職場適應	
2前 2	` -		│ │ 校外實習 (9/9)必	(4/4)必	(103.02.10)
1. 校外實習 IV (14/28)選 2. 校外實習 II 餐旅技能(4/4) 必 +校外實習 II 人際關係(4/4) 必 +校外實習 II 餐旅倫理(4/4) 必3. 校外實習 IV (12/12)選 1. 校外實習 IV (14/28)必 2. 校外實習 IV (14/28)必 2. 校外實習 IV (14/28)選 3. 校外實習 IV (14/28)選 3. 校外實習 II 餐旅技能(4/4) 必 +校外實習 II 人際關係(4/4) 必 時校課程規畫委員 會議議議程 (109.02.13)		技		4. 校外實習Ⅲ(12/12)選	
 ※	之前			1. 校外實習IV(14/28)選	
+校外實習Ⅱ人際關係(4/4) ⇒ +校外實習Ⅱ餐旅倫理(4/4) ⇒ 3. 校外實習Ⅳ(12/12)選 1. 校外實習Ⅳ(14/28)。 2. 校外實習Ⅳ(14/28)。 3. 校外實習Ⅱ餐旅技能(4/4) ⇒ 時校課程規畫委員 中校外實習Ⅱ人際關係(4/4) 會 議 議 程 ⇒ (109.02.13)				2. 校外實習Ⅱ餐旅技能(4/4)	108 學年度第 2 學
必 +校外實習Ⅱ餐旅倫理(4/4) 必3. 校外實習Ⅳ(12/12)選 1. 校外實習Ⅱ(14/28)必 2. 校外實習Ⅳ(14/28)選 3. 校外實習Ⅱ餐旅技能(4/4) 必 +校外實習Ⅱ人際關係(4/4) 會議議程 企 (109.04.30)				必	期第1次校課規會
+校外實習Ⅱ餐旅倫理(4/4) 必3. 校外實習Ⅳ(12/12)選 1. 校外實習Ⅱ(14/28)必 2. 校外實習Ⅳ(14/28)選 3. 校外實習Ⅱ餐旅技能(4/4) 必 +校外實習Ⅱ人際關係(4/4) 申校課程規畫委員 中校外實習Ⅱ人際關係(4/4) (109. 04. 30)				+校外實習Ⅱ人際關係(4/4)	議通過
+校外實習Ⅱ餐旅倫理(4/4) 必3. 校外實習Ⅳ(12/12)選 1. 校外實習Ⅱ(14/28)必 2. 校外實習Ⅳ(14/28)選 3. 校外實習Ⅱ餐旅技能(4/4) 必 +校外實習Ⅱ人際關係(4/4) 會議議程 少 (109. 02. 13)					(109. 04. 30)
1. 校外實習Ⅱ(14/28)必 2. 校外實習Ⅳ(14/28)選 3. 校外實習Ⅱ餐旅技能(4/4) 必 +校外實習Ⅱ人際關係(4/4) 會議議程 (109.02.13)					
2. 校外實習Ⅳ(14/28)選 3. 校外實習Ⅱ餐旅技能(4/4) 必 +校外實習Ⅱ人際關係(4/4) 會議議程 (109.02.13)					
3. 校外實習Ⅱ餐旅技能(4/4) 必 +校外實習Ⅱ人際關係(4/4) 會 議 議 程 (109.02.13)					
3. 校外員首Ⅱ養旅技能(4/4) 時校課程規畫委員 -校外實習Ⅱ人際關係(4/4) 會議議程 公 (109.02.13)					108-2-第 1 少距
+校外實習Ⅱ人際關係(4/4) 會 議 議 程 必 (109.02.13)					·
必 (109.02.13)					
	104(含	日四		× +校外實習Ⅱ餐旅倫理(4/4)	(100.02.10)

入學年度	部別學制	原(舊)課程科目名稱	替代課程科目名稱	備註 (核定會議)
)	技	 校外實習Ⅱ(9/9)必	必4. 校外實習Ⅳ(12/12)選	
之前		12/1 / 11 (0/0/)		
			1. 校外實習Ⅲ(14/28)選	
			2. 校外實習 I 餐旅技能(4/4)	
			必+校外實習Ⅰ人際關係	108 學年度第 2 學
			(4/4)必+ 校外實習 I 餐旅	期第1次校課規會
			倫理(4/4)必+職場適應	議 通 過 (109.04.30)
			(4/4)必	(103.04.50)
			3. 校外實習Ⅲ(12/12)選	108-2-第1 次臨
			校外實習Ⅲ(14/28)選	時校課程規畫委員
	日四		伙介員自Ⅲ(14/20/)送	會
105	技	校外實習 I (14/28)必		議議程(109.02.13)
				108 學年度第 2 學
			校外實習Ⅳ(14/28)選	期第1 次校課規
				會議通過
	日四			(109.04.30) 108-2-第1 次臨時
105	技	校外實習Ⅱ(14/28)必	校外實習Ⅳ(14/28)選	校課程規畫委員會
	12			議議程(109.02.13)
				108 學年度第 2
			校外實習Ⅲ(14/28)選	學期第1次校課
				規會 (100 04 20)
				議通過(109.04.30) 108-2-第1 次臨
			校外實習 I (12/12)	時校課程規畫委員
104(含		餐旅建教合作實習	必校外實習 (10.40.) (17.10.) (17.	會
)	五專	I (12/24)必	Ⅲ(12/12)選	議議程(109.02.13)
之前		_ (1-, -1, /-		108 學年度第 2
			校外實習Ⅱ(12/12)必	學期第 1 次校課
				規會

入學年度	部別學制	原(舊)課程科目名稱	替代課程科目名稱	備註 (核定會議)
				議通過(109.04.30)
				108-2-第1 次臨
			 校外實習Ⅱ(12/12)必	時校課程規畫委員
104(含		餐旅建教合作實習	7人/ 頁 日 日 (11/11/2) 2	會
)	五專	Ⅱ(12/24)必		議議程(109.02.13)
之前		11 (12/21) >		108 學年度第 2
, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,			 校外實習Ⅲ(12/12)選	學期第1次校課
				規會
				議通過(109.04.30)
				108-2-第1 次臨
105~108	五專	校外實習 I (12/12)必	校外實習Ⅲ(12/12)選	時校課程規畫委員
				會
				議議程(109.02.13)
				108-2-第1 次臨
105~108	五專	校外實習Ⅱ(12/12)必	校外實習Ⅲ(12/12)選	時校課程規畫委員
				會
			. ha	議議程(109.02.13)
			1.餐旅建教合作實習 I (14/28)	
				108 學年度第 2 學
104	五專	餐旅建教合作實習	必 2.餐旅建教合作實習	期第1次校課規會
104	五寸	I (12/24)必	1. (14/28)	議通過
			必	(109. 04. 30)
			3. 餐旅建教合作實習	(=====,
			Ⅲ(14/28)選	
			1.餐旅建教合作實習	
			I (14/28)	
		餐旅建教合作實習	必	108 學年度第 2 學
104	五專	Ⅱ(12/24)必	2.餐旅建教合作實習	期第1次校課規會
			$\Pi(14/28)$	議 通 過
			必	(109. 04. 30)
			3. 餐旅建教合作實習	
			Ⅲ(14/28)選	100 % 1- 3- 11- 0 - 11-
107	日四	麵包製作(3/3)必	1. 麵包製作(3/3)選	108 學年度第 2 學
	技		2. 麵包製作 I (3/3)選	期第1次校課規會

入學年度	部別學制	原(舊)課程科目名稱	替代課程科目名稱	備註 (核定會議)
			3. 麵包製作Ⅱ(3/3)選	議通過(109.04.30)
106	進四技	餐旅行銷概論(2/2)必	餐旅行銷概論(2/2)選	108 學年度第 2 學期第 1 次校課 規會 議通過(109.04.30)
106	進四技	西餐烹調實務(4/4)必	西餐烹調實務(4/4)選	108 學年度第 2 學期第 1 次校課 規會 議通過(109.04.30)
105(含) 之前	五專	餐旅日文與會話 I(2/2)必	 1.觀光餐旅日語會話 I (2/2) 選 2.觀光餐旅日語會話 Ⅲ(2/2) 選 3.觀光餐旅日語會話 V(2/2) 選 	108 學年度第 2 學 期第 1 次校課規會 議 通 過 (109.04.30)
			 1.餐旅日文與會話 I (2/2)選 2.日文與會話 I (2/2)選 1.觀光餐旅日語會話 II (2/2) 	108-1-第1 次臨時 校課程規畫委員會 議(108.09.04)
105(含)之前	五專	餐旅日文與會話 Ⅱ(2/2) 必	選 2.觀光餐旅日語會話 IV(2/2) 選 3.觀光餐旅日語會話 VI(2/2) 選	108 學年度第 2 學 期第 1 次校課規會 議 通 過 (109.04.30)
			1.餐旅日文與會話 II (2/2)選 2.日文與會話 I (2/2)選	108-1-第1 次臨 時校課程規畫委員 會 議(108.09.04)
107(含) 之前	日四 技	餐旅美學(2/2)必	餐飲美學(2/2)(選)(必)	108 學年度第 2 學期第 1 次校課 規會 議通過(109.04.30)

入學年度	部別學制	原(舊)課程科目名稱	替代課程科目名稱	備註 (核定會議)
106(含) 之前	日二 技	餐飲服務專業英語(2/2)必	餐飲專業英語(2/2)(選) (必)	108 學年度第 2 學期第 1 次校課 規會 議通過(109.04.30)
107(含) 之前	進四技	餐旅服務技術實務 (3/3)必	餐飲服務技術與實作(3/3) 必餐飲服務技術(3/3)必	108 學年度第 2 學 期第 1 次校課規 會議通過 (109.04.30)
104(含) 之前	日四技	餐旅個案研討(2/2)必	 餐 旅 業 個 案 研 討 (2/2)(選)(必) 餐旅業危機處理(2/2)選 微創教育課程Ⅱ個案研究 (3/3)(選)(必) 	108 學年度第 2 學期第 1 次校課規會議通過(109.04.30)
104(含) 之前	日四技	餐飲經營實務 I(2/2)必	微創教育課程 I 模擬經營與實務(3/3)(選)(必) 1.微創教育課程 I 經營管理基礎規劃(3/3)(選)(必) 2.微創教育課程 II 模擬經營與實習(3/3)(選)(必)	108 學年度第 2 學期第 1 次校課 規會 議通過(109.04.30) 107-2-第 1 次校 課程規畫委員會
			3.微型創業與經營概論 (2/2) 選 微創教育課程Ⅱ模擬經營 與實務(3/3)(選)(必)	議(108.06.13) 108 學年度第 2 學期第 1 次校課 規會
104(含) 之前	日四 技	餐飲經營實務 Ⅱ(2/2) 必	 1.微創教育課程Ⅱ模擬經營 與實習(3/3)(選)(必) 2.微創教育課程Ⅰ經營管理 基礎規劃(3/3)(選)(必) 3.微型創業與經營概論 (2/2) 選 	議通過(109.04.30) 107-2-第1 次校 課程規畫委員會 議(108.06.13)

入學年度	部別學制	原(舊)課程科目名稱	替代課程科目名稱	備註 (核定會議)
			微創教育課程Ⅱ模擬經營 與實務(3/3)(選)(必)	108 學年度第 2 學 期第 1 次校課規 會議通過 (109.04.30)
104(含)之前	日四 技	微型創業與經營概論 (2/2)必	1.微創教育課程 I 經營管理 基礎規劃(3/3)(選)(必) 2.微創教育課程 II 模擬經營 與實習(3/3)(選)(必) 3.微型創業與經營概論 (2/2) 選	107-2-第1 次校 課程規畫委員會 議(108.06.13)
106(含) 之前	五專	餐旅資訊系統(2/2)必	餐旅數位媒體應用(2/2)必	108 學年度第 2 學期第 1 次校課 規會 議通過(109.04.30)
106(含) 之前	五專	網際網路應用(2/2)必	網際網路應用(2/2)選	108 學年度第 2 學期第 1 次校課 規會 議通過(109.04.30)
106(含) 之前	五專	資料庫應用(2/2)必	資料庫應用(2/2)選	108 學年度第 2 學期第 1 次校課 規會 議通過(109.04.30)
106(含) 之前	五專	點心茶會實務(2/2)必	點心茶會實務(2/2)選	108 學年度第 2 學期第 1 次校課 規會 議通過(109.04.30)
106(含) 之前	五專	餐旅會計 I (2/2)必	餐旅會計(2/2)必	108 學年度第 2 學期第 1 次校課 規會 議通過(109.04.30)
106(含) 之前	五專	餐旅會計Ⅱ(2/2)必	餐旅會計(2/2)必	108 學年度第 2 學期第 1 次校課 規會 議通過(109.04.30)

入學年度	部別學制	原(舊)課程科目名稱	替代課程科目名稱	備註 (核定會議)
107(含) 之前	五專	餐旅服務實務與實習 I(2/2)必	餐旅服務實務 I (2/2)必	108-1-第1 次臨 時校課程規畫委員 會 議(108,09,04)
107(含) 之前	五專	中餐烹調實務與實習 I(4/4)必	中餐烹調實務 I (4/4)必	108-1-第1 次臨 時校課程規畫委員 會 議(108.09.04)
107(含) 之前	五專	餐旅服務實務與實習 Ⅱ(2/2)必	餐旅服務實務Ⅱ(2/2)必	108-1-第1 次臨 時校課程規畫委員 會 議(108,09,04)
107(含) 之前	五專	中餐烹調實務與實習 Ⅱ(4/4)必	中餐烹調實務Ⅱ(4/4)必	108-1-第1 次臨時 校課程規畫委員會 議 (108.09.04)
106(含) 之前	五專	中餐烹調實務與實習 Ⅲ(4/4)必	中餐烹調實務Ⅲ(4/4)必	108-1-第1 次臨 時校課程規畫委員 會 議(108.09.04)
106(含) 之前	五專	烘焙實務與實習 I(4/4)必	烘焙實務 I (4/4)必	108-1-第1 次臨 時校課程規畫委員 會 議(108.09.04)
106(含) 之前	五專	餐旅服務實務與實習 (Ⅲ)(2/2)必	1.餐旅服務實務Ⅲ(4/4)必 2.客房服務實務(4/4)必	108-1-第1 次臨 時校課程規畫委員 會 議(108,09,04)
106(含) 之前	五專	餐旅服務實務與實習 (IV)(2/2)必	1.餐旅服務實務Ⅲ(4/4)必 2.客房服務實務(4/4)必	108-1-第1 次臨 時校課程規畫委員 會 議(108.09.04)
106(含) 之前	五專	烘焙實務與實習 Ⅱ(4/4)必	烘焙實務Ⅱ(4/4)必	108-1-第1 次臨 時校課程規畫委員 會 議(108.09.04)

入學年度	部別學制	原(舊)課程科目名稱	替代課程科目名稱	備註 (核定會議)
104(含	_	西餐烹調實務與實習	1.西餐烹調實務 I (4/4)必	108-1-第1 次臨
)	五專	(4/4)必	2.西餐烹調實務Ⅱ(4/4)必	時校課程規畫委員
之前			3.西餐烹調實務(4/4)必	會 (100,00,04)
				議 (108.09.04) 108-1-第 1 次臨
105 100	工 由	西餐烹調實務	1.西餐烹調實務 I (4/4)必	時校課程規畫委員
105-106	五專	(4/4)	2.西餐烹調實務Ⅱ(4/4)必	· 內仪环柱/// 鱼安只 會
		必		i 議(108. 09. 04)
				108-1-第1 次臨
107(含	日二	餐飲衛生安全(2/2)必	食品衛生與安全	時校課程規畫委員
)	技	长队们主义主(2/2)公	(2/2)(必)(選)	會
之前				議(108.09.04)
				108-1-第1 次臨
			│ │烘焙原理與實務 I (3/3)必	時校課程規畫委員
107(含	日四	烘焙原理與實習	7,0,1,4, = 7,7, 7,7 = (3, 3,7)	會
)		(3/3) 必		議(108.09.04)
之前	•	(0/0)//2		107-2-第1 次校
			 烘焙原理與實習 I (3/3)必	課程規畫委員會
				議
				(108.06.13)
			烘焙原理與實務	108-1-第1 次臨
				時校課程規畫委員
105(含	日四	烘焙原理與實習	(3/3)必	會
)	技	(3/4) 必	(0/0/)%	議(108.09.04)
之前				109 學年度第 1 學
			烘焙原理與實務Ⅱ(3/3)選	期第1 次校課規
				會議通過
				(109.11.19)
105(含	日四	烹調原理與實習		108-1-第1 次臨
)	技	(3/4) 必	烹調原理與實務(3/3)必	時校課程規畫委員
之前				會
				議(108.09.04)
107(含	日四	烹調原理與實習	- m - m + - m - 1/0 /0\	108-1-第1 次臨
)	技	(3/3) 必	烹調原理與實務(3/3)必	時校課程規畫委員
之前				會 (100 00 04)
				議(108.09.04)

入學年度	部別學制	原(舊)課程科目名稱	替代課程科目名稱	備註 (核定會議)
105(含) 之前	日四 技	餐飲服務技術與實作 (2/3)必	餐飲服務技術(3/3)必	108-1-第1 次臨 時校課程規畫委員 會 議(108.09.04)
107(含) 之前	日四 技	餐飲服務技術與實作 (3/3)必	餐飲服務技術(3/3)必	108-1-第1 次臨 時校課程規畫委員 會 議(108.09.04)
105(含) 之前	日四 技	旅館管理概論(2/2)必	1.旅館管理(3/3)必 2.旅館管理(2/2)必	108-1-第1 次臨 時校課程規畫委員 會 議(108.09.04)
105(含) 之前	日四 技	旅館服務技術與實作 (2/3)必	旅館服務技術(3/3)必	108-1-第1 次臨 時校課程規畫委員 會 議(108.09.04)
107(含) 之前	日四 技	旅館服務技術與實作 (3/3)必	旅館服務技術(3/3)必	108-1-第1 次臨 時校課程規畫委員 會 議(108.09.04)
107(含) 之前	日四 技	飲調技術實習(3/3)必	飲調技術(3/3)必	108-1-第1 次臨 時校課程規畫委員 會 議(108.09.04)
107(含) 之前	進四技	烹調原理與實習 (3/3) 必	烹調原理與實務(3/3)必	108-1-第1 次臨 時校課程規畫委員 會 議(108.09.04)
105(含) 之前	進四技	中餐烹調實務與實習(4/4)必	1. 烹調原理與實務(3/3)必+ 食材認識(2/2)(必)(選) 2. 烹調原理與實務(3/3)必+食 物與營養(2/2)(必)(選) 1. 烹調原理與實習(3/3)必+ 食材認識(2/2)(必)(選) 2. 烹調原理與實習(3/3)必+食 物與營養(2/2)(必)(選)	108-1-第 1 次臨 時校課程規畫委員 會議(108.09.04) 107-2-第 1 次校 課程規畫委員會 議(108.06.13)

入學年度	部別學制	原(舊)課程科目名稱	替代課程科目名稱	備註 (核定會議)
107(含) 之前	進四技	烘焙實務與實習 (3/3) 必	烘焙原理與實務 I (3/3)必	108-1-第1 次臨 時校課程規畫委員 會 議(108.09.04)
105(含) 之前	進四技	烘焙實務與實習 (4/4) 必	 1.烘焙原理與實務 I (3/3)必 +烘焙原理與實務 Ⅲ (3/3)(選) 2.烘焙原理與實務 I (3/3)必+ > 極 包製作(3/3)(選) 1.烘焙原理與實習 I (3/3)必 +烘焙原理與實習 	108-1-第 1 次臨 時校課程規畫委員 會議(108.09.04) 107-2-第 1 次校 課程規畫委員會
			Ⅱ(3/3)(選) 2.烘焙原理與實習 I(3/3)必+ 麵 包製作實習(3/3)(選)	議(108.06.13)
106(含) 之前	進四技	飲料與調酒實務與實習(3/3)必	飲調技術(3/3)必	時校課程規畫委員 會 議(108.09.04)
105(含) 之前	進四技	飲料與調酒實務與實習(4/4)必	1. 飲調技術(3/3)必+茶飲與咖啡技術(2/2)(選) 2. 飲調技術(3/3)必+茶與咖啡實務(2/2)(選)	108-1-第1 次臨時校課程規畫委員會
			1. 飲料與調酒實務與實習 (3/3)必+茶飲與咖啡技術 (2/2)選 2. 飲調技術實習(3/3)必+茶飲 與咖啡技術(2/2)選	107-2-第1 次校課程規畫委員會議(108.06.13)
105(含)之	進四 技	餐旅服務技術實務 (4/4)必	餐飲服務技術(3/3)必+進階 餐服技術(2/2)選	108-1-第1 次臨 時校課程規畫委員 會 議(108.09.04)

入學年度	部別學制	原(舊)課程科目名稱	替代課程科目名稱	備註 (核定會議)
			1.餐飲服務技術實務(3/3)必+ 進階餐服技術實習(2/2)選 2.餐飲服務技術與實作 (3/3) 必+進階餐服技術實習(2/2)選	107-2-第1 次校 課程規畫委員會 議(108.06.13)
105(含)之前	進四技	進階烘焙實務與實習 (4/4)必	1. 烘焙原理與實務 Ⅱ(3/3)(選)+ 麵包製作(3/3)(選) 2. 蛋糕製作與裝飾 (3/3)(選)+ 麵 包製作(3/3)(選)	108-1-第 1 次臨 時校課程規畫委員 會議(108.09.04)
之則			 1. 烘焙原理與實習 Ⅱ(3/3)(選)+ 麵包製作實習(3/3)(選) 2. 蛋糕製作與裝飾 (3/3)(選)+ 麵包製作實習(3/3)(選) 	107-2-第1 次校課程規畫委員會議(108.06.13)
105(含	進四	進階中餐烹調實務與	1.進階中餐烹調(3/3)選+食 材認識(2/2)(必)(選) 2.進階中餐烹調(3/3)選+食物 與營養(2/2)(選)	108-1-第 1 次臨 時校課程規畫委員 會議(108.09.04)
之前	技	實習(4/4)必	1.進階中餐烹調實習(3/3)選+ 食材認識(2/2)(必)(選) 2.進階中餐烹調實習(3/3)選+ 食物與營養(2/2)(選)	107-2-第1 次校 課程規畫委員會 議108.06.13
106-107	日四 技	户外体閒(2/2)必	户外休閒(2/2)選	107-2-第1 次校 課程規畫委員會 議 (108.06.13)
106(含) 之前	進四技	實用英文(3/3)必	實用英文(3/3)選	107-2-第1 次校課 程規畫委員會議 (108.06.13)
106(含) 之前	進四技	國際禮儀(2/2)必	國際禮儀(2/2)選	107-2-第1 次校 課程規畫委員會 議 (108.06.13)

入學年度	部別學制	原(舊)課程科目名稱	替代課程科目名稱	備註 (核定會議)
106(含) 之前	進四技	餐旅英文(2/2)必	1. 餐旅英文(2/2)(選) 2. 廚務專業英語(2/2)必 3. 餐飲服務專業英語(2/2)必	107-2-第1 次校 課程規畫委員會 議 (108.06.13)
106(含) 之前	進四技	飲料與調酒實務與實習(3/3)必	飲調技術實習(3/3)必	107-2-第1 次校課程規畫委員會議(108.06.13)
107(含) 之前	進四技	烘焙實務與實習 (3/3) 必	烘焙實務與實習 I (3/3)必	107-2-第1 次校 課程規畫委員會 議 (108.06.13)
107(含) 之前	進四技	餐旅服務技術實 務(3/3)必	餐飲服務技術與實作(3/3)必	107-2-第1 次校 課程規畫委員會 議 (108.06.13)
104(含) 之前	日四 技	餐旅行銷(2/2)必	休閒產業行銷(2/2)必	107-2-第1 次校 課程規畫委員會 議 (108.06.13)
105(含) 之前	日四技	餐飲服務技術與 實作(2/3)必	餐飲服務技術與實作(3/3)必	107-2-第1 次校課程規畫委員會議(108.06.13)
105(含) 之前	日四技	旅館管理概論 (2/2)必	旅館管理(3/3)必	107-2-第1 次校 課程規畫委員會 議 (108.06.13)
103(含) 之前	日四技	餐旅衛生與安全 (2/2)必	1.餐飲衛生與安全(2/2)必 2.食品衛生與安全 (2/2)(選)(必)	107-2-第1 次校 課程規畫委員會 議 (108.06.13)
104(含) 之前	日四 技	餐旅專業英文 (2/2)必	1. 餐旅英文(2/2)(選) 2. 廚務專業英語(2/2)必 3. 餐飲服務專業英語(2/2)必	107-2-第1 次校 課程規畫委員會 議 (108.06.13)

入學年度	部別學制	原(舊)課程科目名稱	替代課程科目名稱	備註 (核定會議)
106(含) 之前	日四 技	餐飲管理概論 (2/2)必	1.餐旅概論(2/2)必 2.餐飲管理概論(2/2)選	107-2-第1 次校課程規畫委員會議
107(含) 之前	日四 技	餐旅美學(2/2)必	餐旅美學(2/2)選	(108.06.13) 107-2-第1 次校課 程規畫委員會議 (108.06.13)
107(含) 之前	日四技	職涯教育(3/3)必	職涯教育(3/3)選	107-2-第1 次校 課程規畫委員會 議 (108.06.13)
106(含)之前	日四 技	旅館管理(2/2)必	旅館管理(3/3)必	106-2-第1 次臨 時校課程規畫委員 會 (107.05.31)
106(含)之前	五專	飲料與調酒(I) (2/2) 必	1.飲料與調酒 (4/4)必 2.茶與咖啡實務(3/3)必	106-2-第1 次臨 時校課程規畫委員 會 (107.05.31)
106(含) 之前	五專	飲料與調酒(Ⅱ) (2/2) 必	1.飲料與調酒 (4/4)必 2.茶與咖啡實務(3/3)必	106-2-第1 次臨 時校課程規畫委員 會 (107.05.31)
106(含) 之前	五專	辛香料與食材認識(2/2)選	食材與辛香料認識(2/2) 必	106-2-第1 次臨 時校課程規畫委員 會 (107.05.31)
106(含) 之前	五專	餐旅專業禮儀與面試 技巧(2/2)必	職場培訓(2/2)必	106-2-第1 次臨 時校課程規畫委員 會 (107.05.31)
110(含) 之前	進四技	世界飲食文化(2/2)必	世界飲食文化(2/2)選	112-2-第2次校 課程規畫委員會 議 (113.05.09)

入學年度	部別學制	原(舊)課程科目名稱	替代課程科目名稱	備註 (核定會議)
110(含) 之前	進四技	餐飲衛生與安全(2/2) 必	食品衛生與安全(3/3)必 (食品系)	112-2-第2 次校 課程規畫委員會 議 (113.05.09)