

餐旅管理系 課程異動替代抵免對照表

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 II 4/4 (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 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)
106	五專	中餐烹調精修實務 II 4/4 (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 IV 4/4(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)

餐旅管理系 課程異動替代抵免對照表

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	茶會點心實務 2/3(必)	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)
			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) 必	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

餐旅管理系 課程異動替代抵免對照表

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(109.11.19)
102(含) 以前	日四 技	餐飲衛生與安全 (2/2)必	1. 餐飲衛生與安全 (2/2)(選)(必) 2. 食品衛生與安全 (2/2)(選)(必)	109 學年度第 1 學 期第 1 次校課規會 議 通 過 (109.11.19)
106(含) 以前	五專	葡萄酒品評實務 (2/2)(必)	侍酒服務(2/2)(必)	109 學年度第 1 學 期第 1 次校課規會 議通過(109.11.19)
107(含) 以前	日二 技	門市服務管理 (2/2)(選)	顧客關係管理(2/2)(選)	109 學年度第 1 學期第 1 次校課 規會 議通過(109.11.19)
104(含) 之前	日四 技	校外實習 I (9/9)必	1. 校外實習 I (14/28)必 2. 校外實習 III(14/28)選 3. 校外實習 I 餐旅技能(4/4) 必+ 校外實習 I 人際關係 (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	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 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	108 學年度第 2 學 期第 1 次校課規會 議 通 過 (109.04.30)
104(含)	日四		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) 必 +校外實習 II 餐旅倫理(4/4)	108-2-第 1 次臨 時校課程規畫委員 會 議 議 程 (109.02.13)

餐旅管理系 課程異動替代抵免對照表

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)
) 之前	技	校外實習 II (9/9) 必	必4. 校外實習 IV (12/12) 選	
			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 (4/4) 必 + 校外實習 I 餐旅倫理 (4/4) 必 + 職場適應 (4/4) 必 3. 校外實習 III (12/12) 選	108 學年度第 2 學期第 1 次校課規會議 通過 (109.04.30)
105	日四 技	校外實習 I (14/28) 必	校外實習 III (14/28) 選	108-2-第 1 次臨時校課程規畫委員會 議程(109.02.13)
			校外實習 IV (14/28) 選	108 學年度第 2 學期第 1 次校課規會議通過 (109.04.30)
105	日四 技	校外實習 II (14/28) 必	校外實習 IV (14/28) 選	108-2-第 1 次臨時校課程規畫委員會 議程(109.02.13)
			校外實習 III (14/28) 選	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	五專	餐旅建教合作實習 I (12/24) 必	校外實習 I (12/12) 必校外實習 III (12/12) 選	108-2-第 1 次臨時校課程規畫委員會 議程(109.02.13)
			校外實習 II (12/12) 必	108 學年度第 2 學期第 1 次校課規會議

餐旅管理系 課程異動替代抵免對照表

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)
104(含) 之前	五專	餐旅建教合作實習 II(12/24)必	校外實習II(12/12)必	108-2-第1次臨時校課程規畫委員會 議議程(109.02.13)
			校外實習III(12/12)選	108 學年度第 2 學期第 1 次校課 規會 議通過(109.04.30)
105~108	五專	校外實習 I (12/12)必	校外實習III(12/12)選	108-2-第1次臨時校課程規畫委員會 議議程(109.02.13)
105~108	五專	校外實習II(12/12)必	校外實習III(12/12)選	108-2-第1次臨時校課程規畫委員會 議議程(109.02.13)
104	五專	餐旅建教合作實習 I(12/24)必	1.餐旅建教合作實習 I(14/28) 必 2.餐旅建教合作實習 II(14/28) 必 3.餐旅建教合作實習 III(14/28)選	108 學年度第 2 學 期第 1 次校課規會 議 通 過 (109.04.30)
104	五專	餐旅建教合作實習 II(12/24)必	1.餐旅建教合作實習 I(14/28) 必 2.餐旅建教合作實習 II(14/28) 必 3.餐旅建教合作實習 III(14/28)選	108 學年度第 2 學 期第 1 次校課規會 議 通 過 (109.04.30)
107	日四 技	麵包製作(3/3)必	1.麵包製作(3/3)選 2.麵包製作I(3/3)選	108 學年度第 2 學 期第 1 次校課規會

餐旅管理系 課程異動替代抵免對照表

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	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	1. 觀光餐旅日語會話Ⅱ(2/2) 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)

餐旅管理系 課程異動替代抵免對照表

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	1. 餐 旅 業 個 案 研 討 (2/2)(選)(必) 2.餐旅業危機處理(2/2)選 3.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)	108 學年度第 2 學期第 1 次校課 規會 議通過(109.04.30)
			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)
104(含) 之前	日四 技	餐飲經營實務 Ⅱ(2/2) 必	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)
			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	107-2-第 1 次校 課程規畫委員會 議(108.06.13)

餐旅管理系 課程異動替代抵免對照表

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) 之前	日四 技	微型創業與經營概論 (2/2)必	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)
			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)

餐旅管理系 課程異動替代抵免對照表

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)

餐旅管理系 課程異動替代抵免對照表

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) 之前	五專	西餐烹調實務與實習 (4/4)必	1.西餐烹調實務 I (4/4)必 2.西餐烹調實務 II (4/4)必 3.西餐烹調實務(4/4)必	108-1-第 1 次臨時校課程規畫委員會 議 (108.09.04)
105-106	五專	西餐烹調實務 (4/4) 必	1.西餐烹調實務 I (4/4)必 2.西餐烹調實務 II (4/4)必	108-1-第 1 次臨時校課程規畫委員會 議 (108.09.04)
107(含) 之前	日二 技	餐飲衛生安全(2/2)必	食品衛生與安全 (2/2)(必)(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	烘焙原理與實習 (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)
			烘焙原理與實習 I (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	烘焙原理與實習 (3/4) 必	烘焙原理與實務 I (3/3)必麵包製作 (3/3)必	108-1-第 1 次臨時校課程規畫委員會 議(108.09.04)
			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 會議通過 (109.11.19)
105(含) 之前	日四 技	烹調原理與實習 (3/4) 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)
107(含) 之前	日四 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)

餐旅管理系 課程異動替代抵免對照表

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)	108-1-第1次臨時校課程規畫委員會 議(108.09.04)
			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)	107-2-第1次校 課程規畫委員會 議(108.06.13)

餐旅管理系 課程異動替代抵免對照表

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 II (3/3)(選) 2.烘焙原理與實務 I (3/3)必+ 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)
			1.烘焙原理與實習 I (3/3)必 +烘焙原理與實習 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)	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(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	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)	108-1-第 1 次臨時校課程規畫委員會 議(108.09.04)
			2. 飲調技術(3/3)必+茶與咖啡實務(2/2)(選)	
			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)之前	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)

餐旅管理系 課程異動替代抵免對照表

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 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)
			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 會議(108.06.13)
105(含) 之前	進四 技	進階中餐烹調實務與 實習(4/4)必	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)
			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 會議108.06.13
106-107	日四 技	戶外休閒(2/2)必	戶外休閒(2/2)選	107-2-第1次校 課程規畫委員會 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 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 會議 (108.06.13)

餐旅管理系 課程異動替代抵免對照表

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)

餐旅管理系 課程異動替代抵免對照表

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 (108.06.13)
107(含) 之前	日四 技	餐旅美學(2/2)必	餐旅美學(2/2)選	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)

餐旅管理系 課程異動替代抵免對照表

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)