

大仁科技大學 餐旅管理系 進修部四技 課程替代一覽表-104-105學年度入學(含以前)適用

部別	學制	原應修科目			替代修習科目			備註
		課程名稱	學分	修課類別	替代課程名稱	學分	修課類別	
進修部	四技	餐旅衛生與安全	2	專業必修	餐旅衛生安全與實務	2	專業必修	課程名稱修改
進修部	四技	食材認識與刀工	4	專業必修	不限			停開，得以未修習過之合計4學分以上本系任一專業課程替代
進修部	四技	餐旅概論	2	專業必修	餐旅產業導論	2	專業必修	課程名稱修改
進修部	四技	烹調理論與運用	4	專業必修	餐飲製備與烹調	4	專業必修	課程名稱修改
進修部	四技	菜單設計與成本控制	2	專業必修	菜單設計與規劃	2	專業必修	課程名稱修改
進修部	四技	中餐廚藝實習	4	專業必修	不限			學分屬性異動為選修，得以未修習過之合計4學分以上本系任一專業課程替代
進修部	四技	餐旅採購實務	2	專業必修	餐旅採購	2	專業必修	課程名稱修改
進修部	四技	房務管理與實習	4	專業必修	房務管理實務	4	專業必修	課程名稱修改
進修部	四技	財務報表分析	2	專業必修	不限			停開，得以未修習過之2學分以上本系任一專業課程替代
進修部	四技	宴會與外燴管理	2	專業必修	不限			學分屬性異動為選修，得以未修習過之2學分以上本系任一專業課程替代
進修部	四技	西餐廚藝實習 I	4	專業必修	不限			學分屬性異動為選修，得以未修習過之合計4學分以上本系任一專業課程替代