

# 大仁科技大學 餐旅管理系 進修部四技 課程替代一覽表-108學年度入學(含以前)適用

110.09.01系課程規劃委員會議通過

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	餐飲製備與烹調	4	專業必修	刀工與擺盤實務	4	專業必修	
進修部	四技	飲品調製實務	4	專業必修	飲料調製實務	4	專業必修	名稱異動
進修部	四技	餐旅衛生安全與實務	2	專業必修	餐旅職業安全衛生	2	專業必修	名稱異動
進修部	四技	烘焙概論與實務	4	專業必修	烘焙學概論	3	專業選修	需修習烘焙概論3學分外加任一「其他烘焙廚藝相關課程」1學分(含以上)
					烘焙實務	4	專業必修	
進修部	四技	專業英文 I	2	專業必修	餐旅專業英文 專業英文	2	專業必修	名稱及學分數異動，以兩門課程替代。 任一專業課程須為為修習過之本系2學分以上專業課程。
進修部	四技	專業英文 II	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	客務管理實務	4	專業必修	客房管理及任一專業課程	4	專業必修	名稱及學分數異動，以兩門課程替代。 任一專業課程須為為修習過之本系2學分以上專業課程。
進修部	四技	房務管理實務	4	專業必修	房務實務	4	專業必修	名稱異動

進修部	四技	人際關係與溝通技巧	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	餐旅採購	2	專業必修	餐旅採購與成本控制 或 菜單設計與規劃	2	專業必修	
進修部	四技	餐旅成本控制	2	專業必修	餐旅採購與成本控制 或 菜單設計與規劃	2	專業必修	
進修部	四技	餐旅人力資源管理	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	餐旅創業與規劃	2	專業必修	餐旅創業規劃	2	專業必修	名稱異動