

大仁科技大學 餐旅管理系 日間部四技 課程替代一覽表 (103學年度入學適用)

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	
日間部	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	課程名稱異動
日間部	四技	餐旅概論	2	專業必修	餐旅產業導論	2	專業必修	課程名稱異動
日間部	四技	食材認識與烹調製作	3	專業必修	餐飲製備與烹調 食材認識與刀工 烹調理論與運用	3 4 4	專業必修 專業必修	課程名稱異動
日間部	四技	飲料與調酒實務	3	專業必修	飲品調製實務	3	專業必修	
日間部	四技	餐旅業職涯規劃	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
日間部	四技	中餐廚藝實習	3	學程必選	中餐廚藝實習 I	3	學程必選	課程名稱異動
日間部	四技	烘焙概論與實習	3	學程必選	烘焙概論與實務	3	學程必選	課程名稱異動
日間部	四技	廚房規劃與設計	2	學程必選	餐廳籌備與規劃	2	專業必修	課程名稱異動及異動為專業必修課程

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	
日間部	四技	廚藝專題研討	2	學程必選	餐旅個案研討	2	專業必修	課程名稱異動及異動為專業必修課程
日間部	四技	巧克力製作	3	學程必選	不限			異動為選修課程，得以未修習過合計3學分以上本系專業課程替代
日間部	四技	中西式點心製作	3	學程必選	不限			異動為選修課程，得以未修習過合計3學分以上本系專業課程替代
日間部	四技	店面經營管理	2	學程必選	餐旅創業經營管理	2	專業必修	課程名稱異動及異動為專業必修課程
日間部	四技	烘焙專題研討	2	學程必選	餐旅個案研討	2	專業必修	課程名稱異動及異動為專業必修課程
日間部	四技	桌邊服務	3	學程必選	不限			異動為選修課程，得以未修習過合計3學分以上本系專業課程替代
日間部	四技	餐飲微型創新創業管理	2	學程必選	餐旅創業經營管理	2	專業必修	課程名稱異動及異動為專業必修課程
日間部	四技	房務管理與實習	3	學程必選	房務管理實務	3	學程必選	課程名稱異動
日間部	四技	客務管理與實習	3	學程必選	客務管理實務	3	學程必選	課程名稱異動

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	
日間部	四技	餐旅行銷	2	學程必選	餐旅行銷	2	專業必修	異動為專業必修課程
日間部	四技	民宿經營管理	2	學程必選	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
日間部	四技	旅館籌備與規劃	2	學程必選	不限			異動為選修課程，得以未修習過之2學分以上本系任一專業課程替代
日間部	四技	旅館與民宿個案研討	2	學程必選	餐旅個案研討	2	專業必修	課程名稱異動及異動為專業必修課程

※學程專業選修學分不足需補修者，得選修下列對應學程選修課程補足學分，但不得重複修讀相同課程。中西廚藝學程:以現行中西廚藝學程選修課程替代；烘焙廚藝學程:以現行烘焙廚藝學程選修課程替代；餐飲暨創業學程:以現行飲品調製學程選修課程替代；旅館暨民宿學程:以現行旅館實務學程選修課程替代。