

大仁科技大學 餐旅管理系 日間部四技 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

序號	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	
1	日間部	四技	創意思考與應用	2	跨領域必修	跨領域 I ~IV	2	跨領域必修	停開，得以未修習過之 2 學分以上任一跨領域課程替代
2	日間部	四技	創新管理	2	跨領域必修	跨領域 I ~IV	2	跨領域必修	停開，得以未修習過之 2 學分以上任一跨領域課程替代
3	日間部	四技	微型創業實務	2	跨領域必修	跨領域 I ~IV	2	跨領域必修	停開，得以未修習過之 2 學分以上任一跨領域課程替代
4	日間部	四技	餐旅實習 I	9	專業必修	餐旅實習	9	專業必修	課程名稱異動
5	日間部	四技	餐旅實習 II	9	專業必修	不限(註 1)			停開，得以未修習過之本系專業課程替代，修習課程累計總學分數需達 9 學分以上
6	日間部	四技	餐飲製備與烹調	3	專業必修	刀工與擺盤實務	3	專業必修	
7	日間部	四技	飲品調製實務	3	專業必修	飲料調製實務	3	專業必修	課程名稱異動
8	日間部	四技	專業英文	2	專業必修	餐旅專業英文 或 專業英文 I 或 專業英文 II 或	2 2 2	專業必修	課程名稱異動。 三門課程擇一替代。
9	日間部	四技	餐旅衛生安全與實務	2	專業必修	餐旅職業安全衛生 或不限(註 1)	2		課程名稱異動、學分屬性異動為選修。 應優先以「餐旅職業安全衛生」替代， 若未開課則以未修習過之 2 學分以上本系任一專業課程替代。
10	日間部	四技	世界飲食文化	2	專業必修	世界飲食文化 或不限(註 1)	2		學分屬性異動為選修。 應優先以「世界飲食文化」替代，若未 開課則以未修習過之 2 學分以上本系任一專業課程替代。
11	日間部	四技	餐旅採購	2	專業必修	餐旅採購與成本控制	2	專業必修	

12	日間部	四技	顧客抱怨與危機處理	2	專業必修	顧客抱怨與危機處理 或不限(註 1)	2		學分屬性異動為選修。 應優先以「顧客抱怨與危機處理」替代，若未開課則以未修習過之 2 學分以上本系任一專業課程替代。
13	日間部	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	優先以「餐旅採購與成本控制」替代，如已修習該課程則改以「菜單設計與規劃」替代。
14	日間部	四技	餐旅人力資源管理	2	專業必修	不限(註 1)			停開，得以未修習過之 2 學分以上本系任一專業課程替代
15	日間部	四技	中餐廚藝實習 I	3	學程必選	中式烹調技法	3	專業必修	課程名稱異動
16	日間部	四技	西餐廚藝實習 I	3	學程必選	西式烹調技法 或其他中西廚藝相關課程	3		課程名稱異動、學分屬性異動為選修，應優先以「西式烹調技法」替代，若未開課則以未修習過之 3 學分以上中西廚藝相關課程替代。
17	日間部	四技	餐飲營養	2	學程必選	餐飲營養與食品安全衛生	2	專業必修	課程名稱異動
18	日間部	四技	蔬果雕刻與盤飾	3	學程必選	蔬果雕刻 或其他中西廚藝相關課程	3		課程名稱異動、學分屬性異動為選修，應優先以「蔬果雕刻」替代，若未開課則以未修習過之 3 學分以上中西廚藝相關課程替代。
19	日間部	四技	烘焙學概論	3	學程必選	烘焙學概論 及其他烘焙廚藝相關課程	2 3		學分數異動，須以兩門課程替代，以補足學分。「其他烘焙廚藝相關課程」係指未修習過之 3 學分以上烘焙廚藝相關課程。
20	日間部	四技	麵包製作	3	學程必選	麵包製作 或其他烘焙廚藝相關課程	3		學分屬性異動為選修。 應優先以「麵包製作」替代，若未開課則以未修習過之 3 學分以上烘焙廚藝相關課程替代。
21	日間部	四技	西式點心與蛋糕製作	3	學程必選	中西式點心製作 或其他烘焙廚藝相關課程	3		課程名稱異動、學分屬性異動為選修。 應優先以「中西式點心製作」替代，若未開課則以未修習過之 3 學分以上烘焙廚藝相關課程替代。

22	日間部	四技	盤飾點心與冰淇淋製作	3	學程必選	盤飾點心與冰淇淋製作 或其他烘焙廚藝相關課程	3		學分屬性異動為選修。 應優先以「盤飾點心與冰淇淋製作」替代，若未開課則以未修習過之3學分以上烘焙廚藝相關課程替代。
23	日間部	四技	專業咖啡製作	3	學程必選	咖啡調製實務 或其他餐旅經營相關課程	3		課程名稱異動、學分屬性異動為選修。 應優先以「咖啡調製實務」替代，若未開課則以未修習過之3學分以上餐旅經營相關課程替代。
24	日間部	四技	房務管理實務	3	學程必選	房務實務	3	專業必修	課程名稱異動
25	日間部	四技	客務管理實務	3	學程必選	餐旅經營相關課程			停開，得以未修習過之3學分以上餐旅經營相關課程替代。
26	日間部	四技	進階專業英文	2	學程必選	餐旅經營相關課程			停開，得以未修習過之2學分以上餐旅經營相關課程替代。

註 1:可替代課程不包含本校特殊課程在內(如:實務專題 I ~VI、創業實作...等)。

※ 學程專業選修學分不足需補修者，得選修與所屬學程相同屬性之專業課程補足學分，但不得重複修讀相同課程。

※ 中西廚藝相關課程:西式烹調技法、蔬果雕刻、台灣小吃製作、異國料理製作、日式料理製作、養生料理製作、宴會管理、餐飲美學、創意料理製作、菜單設計與規劃、餐旅督導

※ 烘焙廚藝相關課程:麵包製作、餐飲美學、藝術蛋糕製作、中西式點心製作、宴會點心製作、盤飾點心與冰淇淋製作、巧克力製作、餐旅督導

※ 餐旅經營相關課程:國際禮儀、餐旅日語、咖啡調製實務、茶藝品評與文化、創意泡沫飲品製作、咖啡烘焙評測、烈酒與香甜酒管理、顧客關係管理、餐旅個案管理、酒吧管理、財務報表分析、葡萄酒評鑑實務、菜單設計與規劃