

## 餐飲管理系停開專業必修課程抵免

系名	入學	學制	必修停開科目	抵免科目	備註	通過會議
	年度					
餐管系	100	日四技	採購與成本控制2/2	餐飲採購與財務管理2/2		108-1-2系課委(108.11.20)
餐管系	101	日四技	採購與成本控制2/2	餐飲採購與財務管理2/2		108-1-2系課委(108.11.20)
餐管系	102	日四技	採購與成本控制2/2	採購與成本控制2/2	開課單位	108-1-2系課委(108.11.20)
					旅展系	108-1-2系課委(108.11.20)
餐管系	102	日四技	餐飲財務管理2/2	餐飲採購與財務管理2/2		108-1-2系課委(108.11.20)
餐管系	103	日四技	採購與成本控制2/2	採購與成本控制2/2	開課單位	108-1-2系課委(108.11.20)
					旅展系	108-1-2系課委(108.11.20)
餐管系	103	日四技	餐飲財務管理2/2	餐飲採購與財務管理2/2		108-1-2系課委(108.11.20)
餐管系	104	日四技	採購與成本控制2/2	採購與成本控制2/2	開課單位	108-1-2系課委(108.11.20)
					旅展系	108-1-2系課委(108.11.20)
餐管系	104	日四技	餐飲財務管理2/2	餐飲採購與財務管理2/2		108-1-2系課委(108.11.20)
餐管系	104	夜四技	採購與成本控制2/2	餐飲採購2/2		108-1-2系課委(108.11.20)
餐管系	105	夜四技	採購與成本控制2/2	餐飲採購2/2		108-1-2系課委(108.11.20)
餐管系	105入學後	日四技	觀光外語溝通(一)2/2	觀光外語溝通(一)2/2	旅展系/觀光系/應英	108-2-1系課委(109.03.05)
餐管系	105入學後	日四技	觀光外語溝通(一)2/2	觀光外語溝通(一)2/2	旅展系/觀光系/應英	108-2-1系課委(109.03.05)
餐管系	105入學後	日四技	觀光外語溝通(二)2/2	觀光外語溝通(二)2/2	旅展系/觀光系/應英	108-2-1系課委(109.03.05)
餐管系	105入學後	日四技	觀光產業概論2/2	觀光產業概論2/2	旅展系/觀光系/應英	108-2-1系課委(109.03.05)
餐管系	105入學後	日四技	職場倫理與權益保障2/2	職場倫理與權益保障2/2	旅展系/觀光系/應英	108-2-1系課委(109.03.05)

系名	入學	學制	必修停開科目	抵免科目	備註	通過會議
	年度					
餐管系	105入學後	日四技	餐飲創業與規劃2/2	供應鏈管理2/2	旅展系/觀光系/應英	108-2-1系課委(109.03.05)
餐管系	104	夜四技	餐飲創業與規劃2/2	供應鏈管理2/2		108-2-2系課委(109.6.3)
餐管系	105	夜四技	餐飲創業與規劃2/2	供應鏈管理2/2		108-2-2系課委(109.6.3)
餐管系	106	夜四技	餐飲創業與規劃2/2	供應鏈管理2/2		108-2-2系課委(109.6.3)
餐管系	105-106	夜四技	咖啡產業與實務3/3	咖啡產業與實務4/4(夜間部開課)		109-2-1系課委(110.3.22)
				咖啡產業與實務(一)2/3(日間部開課)		
				咖啡產業與實務(二)2/3(日間部開課)		
				咖啡產業與實務(一)2/3(日間部開課) 咖啡產業與實務(二)2/3(日間部開課) 或加選一門相關選修課程2/2		
餐管系	106	日四技	進階咖啡產業與實務 (一)2/3	餐飲連鎖經營與管理2/2	2擇一	109-2-2系課委(110.6.2)
				餐飲活動企畫2/2		
餐管系	107	夜四技	餐飲創業與規劃2/2	餐飲創業規劃與設計2/2	2擇一	110-1-3系課委(111.1.13)
				餐飲連鎖經營與管理2/2		
餐管系	110	日四技	餐飲行銷管理2/2	行銷管理2/2	必修抵必修	110-2-3系課委(111.5.20)
餐管系	109-110	夜四技	餐飲人力資源管理2/2	人力資源管理2/2	必修抵必修	110-2-3系課委(111.5.20)
餐管系	109-110	夜四技	餐飲行銷管理2/2	行銷管理2/2	必修抵必修	110-2-3系課委(111.5.20)
餐管系	106起	日四技	中式烹調與實習(一)3/4 (4/4)	中式烹調2/2	需修畢2門 課程始得學	111-1-1系課委(111.8.19)
				中式烹調實習2/2		
餐管系	106起	日四技	西式烹調與實習(一) 3/4	西式烹調2/2	需修畢2門 課程始得學	111-1-1系課委(111.8.19)
				西式烹調實習2/2		
餐管系	106起	日四技	烘焙實務與實習(一) 3/4	烘焙實務2/2	需修畢2門 課程始得學	111-1-1系課委(111.8.19)
				烘焙實務實習2/2		
餐管系	109起	日四技	邏輯思考與程式設計2/2	智慧觀光實務與應用2/2		111-1-1系課委(111.8.19)
餐管系	108起	日四技	餐飲資訊系統2/2	智慧觀光實務與應用2/2		111-1-1系課委(111.8.19)
餐管系	109起	夜四技	邏輯思考與程式設計2/2	智慧觀光實務與應用2/2		111-1-1系課委(111.8.19)