

餐飲系 二年制接受學生修讀輔系科目名稱暨學分時數

110 學年度前	備註	111 學年度	備註	112~113 學年度	備註
食材認識與採購(2/2)	必修改選修	X	刪除	食材認識與採購(2/2)	回復
飲食文化(2/2)		飲食文化(2/2)		飲食文化(2/2)	
菜單設計與成本分析(2/2)		菜單設計與成本分析(2/2)		菜單設計與成本分析(2/2)	
餐飲消費行為學(2/2)	必修改選修	X	刪除	餐飲消費行為學(2/2)	回復
行銷學(2/2)		行銷學(2/2)	四技院必修	行銷學(2/2)	
中餐烹調實作(3/3)		中餐烹調實作(3/3)	修改時數	中餐烹調實作(3/3)	
餐飲英語(2/2)		餐飲英語(2/2)		餐飲英語(2/2)	
餐飲經營與管理(2/2)		餐飲經營與管理(2/2)		餐飲經營與管理(2/2)	
餐飲藝術(2/2)		餐飲藝術與創意(2/2)	更改名稱	餐飲藝術與創意(2/2)	
西餐烹調實作(3/3)		西餐烹調實作(3/3)	修改時數	西餐烹調實作(3/3)	
餐飲人力資源管理(2/2)	必修改選修	X	刪除		
		餐飲服務理論與實務(3/3)	新增	X	刪除
		吧檯人員實務(3/3)	新增	吧檯人員實務(3/3)	
		烘焙實作(4/4)	新增	烘焙實作(3/3)	改學分數/時數
計 11 門 24 學分 24 小時		計 11 門 28 學分 28 小時		計 12 門 28 學分 28 小時	

餐飲系 四年制接受學生修讀輔系科目名稱暨學分時數

110 學年度前	備註	111 學年度	備註	112~113 學年度	備註
酒與飲料(2/2)		X	刪除		
餐飲服務(2/2)		餐飲服務理論與實務(3/3)	改名稱	餐飲服務理論與實務(3/3)	因應修正學分數和時數，應改為(2/2)
烹調原理(2/2)	必修改選修	X	刪除		
中餐烹調實作(3/3)		中餐烹調實作(3/3)	改時數	中餐烹調實作(3/3)	
餐飲衛生與安全(2/2)		餐飲衛生與安全(2/2)		餐飲衛生與安全(2/2)	
西餐烹調實作(3/3)		西餐烹調實作(3/3)	改時數	西餐烹調實作(3/3)	
食材認識與採購(2/2)	必修改選修	X	刪除		
餐飲英語(2/2)		餐飲英語(2/2)		餐飲英語(2/2)	
烘焙實作(3/3)		烘焙實作(4/4)	改學分數和時數	烘焙實作(3/3)	改學分數和時數
菜單設計與成本分析(2/2)		菜單設計與成本分析(2/2)		菜單設計與成本分析(2/2)	
餐飲經營與管理(2/2)		餐飲經營與管理(2/2)		餐飲經營與管理(2/2)	
		飲食文化(2/2)	新增	飲食文化(2/2)	
		行銷學(2/2)	新增+院必修	行銷學(2/2)	
		吧檯人員實務(3/3)	新增		
				飲務管理(2/2)	新增
計 11 門 25 學分 25 小時		計 11 門 28 學分 28 小時		計 11 門 26 學分 26 小時	計 11 門 應 25 學分 25 小時

餐飲系二技和四年制輔系科目相異之科目名稱暨學分時數

112~113 學年度四技	備註	112~113 學年度二技	備註
餐飲衛生與安全(2/2)		無	
餐飲服務理論與實務(3/3)	應改為 2/2	無	
飲務管理(2/2)		無	
無		餐飲藝術與創意(2/2)	
無		食材認識與採購(2/2)	
無		餐飲消費行為學(2/2)	
無		吧檯人員實務(3/3)	

備註：113 學年度日間部四技和日間部二技的輔系科目相同

110-2-5 系課程 111.04.08 會議-111.05.24 二度修正
112.06.21 教務會議後公告於 112.07.17
113-1-1 系課程 113.08.26 會議修正