

109學年度第2學期開課表

系科	開課序號	開課班級名稱	科目名稱	必選修	學分數	時數	課程種類
餐飲系	458007	四餐一甲	烘焙實務製作	必修	3	3	普
餐飲系	458008	四餐一甲	廚藝養成	必修	3	3	普
餐飲系	458011	四餐一甲	國際禮儀	選修	3	3	普
餐飲系	458012	四餐一甲	調飲實務	選修	3	3	普
餐飲系	458005	四餐二甲	食品安全衛生	必修	2	2	普
餐飲系	458014	四餐二甲	辦桌料理實務	選修	3	3	普
餐飲系	458015	四餐二甲	服務品質管理	選修	2	2	普
餐飲系	458006	四餐三甲	實務專題	必修	2	2	普
餐飲系	458010	四餐三甲	菜單設計與成本控制	必修	2	2	普
餐飲系	458013	四餐三甲	行銷管理	選修	3	3	普
餐飲系	458016	四餐三甲	共通核心職能	選修	3	3	普
餐飲系	458021	四餐三甲	餐飲外語服務與說菜技巧	選修	3	3	普
餐飲系	458009	四餐四甲	經營管理實習	必修	3	3	普
餐飲系	458018	四餐四甲	人際關係實習	選修	3	3	普
餐飲系	458019	四餐四甲	技術養成實習	選修	3	3	普
餐飲系	758002	進二技餐一甲	酒與美食	必修	4	4	普
餐飲系	758003	進二技餐一甲	成本控制	必修	2	2	普
餐飲系	758004	進二技餐一甲	台灣傳統烘焙製作	選修	3	3	普
餐飲系	758006	進二技餐一甲	創意舒食製作	選修	3	3	普
餐飲系	758001	進二技餐二甲	飲調服務與經營	必修	4	4	普
餐飲系	758005	進二技餐二甲	人力資源管理	選修	3	3	普
餐飲系	758007	進二技餐二甲	宴會服務與設計	選修	2	2	普
餐飲系	A58005	進四技餐一甲	烘焙實務製作	必修	3	3	普
餐飲系	A58009	進四技餐一甲	廚藝養成	必修	3	3	普
餐飲系	A58012	進四技餐一甲	調飲實務	選修	3	3	普
餐飲系	A58013	進四技餐一甲	國際禮儀	選修	3	3	普
餐飲系	A58006	進四技餐二甲	食品安全衛生	必修	2	2	普
餐飲系	A58011	進四技餐二甲	傳統調飲製作	選修	3	3	普
餐飲系	A58016	進四技餐二甲	服務品質管理	選修	2	2	普
餐飲系	321004	進二專餐一甲	烘焙實務製作	必修	3	3	普

109學年度第2學期開課表

系科	開課序號	開課班級名稱	科目名稱	必選修	學分數	時數	課程種類
餐飲系	321005	進二專餐一甲	廚藝養成	必修	3	3	普
餐飲系	321009	進二專餐一甲	台菜實務	選修	4	4	普
餐飲系	321014	進二專餐一甲	調飲實務	選修	2	2	普
餐飲系	321006	進二專餐二甲	食品安全衛生	必修	3	3	普
餐飲系	321007	進二專餐二甲	進階烘焙實務製作	選修	4	4	普
餐飲系	321008	進二專餐二甲	傳統調飲製作	選修	3	3	普
餐飲系	321011	進二專餐二甲	服務品質管理	選修	3	3	普