












110 學年度第 1 學期 日四技餐管系開課列表(Qrcode)







開課編號	課程名稱	修別	學分	時數	授課教師	上課教室	上課時段	開課單位	Qrcode
218763	FBI鐵板燒料理(一)	選修	3	4	李志成	CB130	星期五-5~8	日餐管108 忠	
218764	FBI鐵板燒料理(一)	選修	3	4	蘇偉誠	CB130	星期一-5~8	日餐管108 孝	
218765	FBI鐵板燒料理(一)	選修	3	4	李志成	CB130	星期四-5~8	日餐管108 仁	
218758	人際關係與溝通	選修	2	2	呂鴻智	252	星期四-1~2	日餐管108 孝	
218761	人際關係與溝通	選修	2	2	呂鴻智	252	星期四-3~4	日餐管108 仁	
217759	中式烹調與實習(一)	必修	3	4	李阿金	CB111	星期四-5~8	日餐管110 忠	

217772	中式烹調與實習(一)	必修	3	4	李阿祿	CB111	星期五-5~8	日餐管110 孝	
217785	中式烹調與實習(一)	必修	3	4	李阿金	CB111	星期一-5~8	日餐管110 仁	
218796	內場管理專題(一)	必修	3	3	王昭雄		星期日-1~3	日餐管107 忠	系辦自行與學生連繫加群組
219806	日式料理(一)	選修	3	4	王昭雄	CB139	星期二-1~4	日餐管109 忠	
218749	日式料理(一)	選修	3	4	王昭雄	CB139	星期四-5~8	日餐管109 孝	
218798	外場管理專題(一)	必修	3	3	陳小倩		星期日-4~6	日餐管107 忠	系辦自行與學生連繫加群組
217735	西式烹調與實習(一)	必修	3	4	林森湖	CB106	星期一-1~4	日餐管109 忠	
217742	西式烹調與實習(一)	必修	3	4	林森湖	CB106	星期四-1~4	日餐管109 孝	

217749	西式烹調與實習(一)	必修	3	4	張簡勢坤	CB106	星期二-5~8	日餐管109 仁	導師般用班級群組
217733	咖啡產業與實務(一)	必修	2	3	王神寶	CB121	星期二-5~7	日餐管109 忠	
217740	咖啡產業與實務(一)	必修	2	3	王神寶	CB121	星期五-5~7	日餐管109 孝	
217747	咖啡產業與實務(一)	必修	2	3	陳幸彰	CB121	星期三-2~4	日餐管109 仁	
217758	食物製備原理	必修	2	2	張惠琴	47	星期五-3~4	日餐管110 忠	
217771	食物製備原理	必修	2	2	張惠琴	26	星期五-1~2	日餐管110 孝	
217784	食物製備原理	必修	2	2	張惠琴	26	星期四-1~2	日餐管110 仁	







218750	香料知識與應用	選修	2	2	劉興倫	252	星期五-3~4	日餐管109 孝	
218753	香料知識與應用	選修	2	2	張簡勢坤	232	星期二-3~4	日餐管109 仁	
218756	桌邊服務	選修	2	2	呂萬吉	232	星期四-1~2	日餐管108 忠	
218760	桌邊服務	選修	2	2	呂萬吉	252	星期五-5~6	日餐管108 孝	
217732	烘焙實務與實習(一)	必修	3	4	涂政邦	CB116	星期四-1~4	日餐管109 忠	
217739	烘焙實務與實習(一)	必修	3	4	涂政邦	CB116	星期三-1~4	日餐管109 孝	







217746	烘焙實務與實習(一)	必修	3	4	涂政邦	CB116	星期五-5~8	日餐管109 仁	
217762	專業刀工技術	必修	2	3	李阿祿	CB111	星期一-2~4	日餐管110 忠	
217775	專業刀工技術	必修	2	3	洪文發	CB111	星期四-2~4	日餐管110 孝	 110日/孝班 專業刀功技術
217788	專業刀工技術	必修	2	3	洪文發	CB111	星期五-2~4	日餐管110 仁	 110日/仁班 專業刀功技術
217763	勞作教育	必修	0	1	黃雅琳	47	星期三-6	日餐管110 忠	班級群組
217776	勞作教育	必修	0	1	王昭雄	232	星期三-6	日餐管110 孝	班級群組
217789	勞作教育	必修	0	1	張惠琴	26	星期三-6	日餐管110 仁	班級群組
218747	菜單規劃與設計	選修	2	2	劉興倫	252	星期五-1~2	日餐管109 孝	
218751	菜單規劃與設計	選修	2	2	劉興倫	47	星期四-5~6	日餐管109 仁	

217757	管理學	必修	2	2	莊淑婷	47	星期五-1~2	日餐管110 忠	
217770	管理學	必修	2	2	莊淑婷	26	星期五-3~4	日餐管110 孝	
217783	管理學	必修	2	2	莊淑婷	26	星期一-3~4	日餐管110 仁	
218757	養生蔬食	選修	3	4	徐因	CB106	星期一-5~8	日餐管108 忠	
218762	養生蔬食	選修	3	4	徐因	CB106	星期五-5~8	日餐管108 仁	
218745	餐飲人力資源管理	選修	2	2	陳俊仁	232	星期五-3~4	日餐管109 忠	

219807	餐飲人力資源管理	選修	2	2	陳俊仁	232	星期二-1~2	日餐管109 仁	
218746	餐飲日文(一)	選修	2	2	羅秀芬	232	星期五-1~2	日餐管109 忠	
218754	餐飲日文(一)	選修	2	2	羅秀芬	154	星期五-3~4	日餐管109 仁	
218800	餐飲行政管理專題 (一)	必修	3	3	晏啟華		星期日-7~9	日餐管107 忠	系辦自行與學生連繫加群組
219854	餐飲服務技術操作實 務	選修	3	3	王南喻	154	星期一-2~4	日餐管108 忠	
217764	餐飲服務實務	必修	2	2	劉金英	47	星期一-5~6	日餐管110 忠	
217777	餐飲服務實務	必修	2	2	劉金英	27	星期一-7~8	日餐管110 孝	

217790	餐飲服務實務	必修	2	2	劉金英	26	星期四-3~4	日餐管110 仁	
218755	餐飲法規	選修	2	2	黃國亮	232	星期四-3~4	日餐管108 忠	
218759	餐飲法規	選修	2	2	黃國亮	252	星期二-7~8	日餐管108 孝	
219808	餐飲美學	選修	2	2	劉金英	252	星期四-5~6	日餐管108 忠	
218766	餐飲美學	選修	2	2	劉金英	26	星期二-5~6	日餐管108 仁	
217736	餐飲採購與財務管理	必修	2	2	王南喻	154	星期三-3~4	日餐管109 忠	
217743	餐飲採購與財務管理	必修	2	2	王南喻	232	星期二-5~6	日餐管109 孝	

217750	餐飲採購與財務管理	必修	2	2	王南喻	47	星期四-3~4	日餐管109 仁	
217715	餐飲連鎖經營與管理	必修	2	2	晏啟華	26	星期二-3~4	日餐管108 忠	
217722	餐飲連鎖經營與管理	必修	2	2	晏啟華	47	星期二-1~2	日餐管108 孝	
217729	餐飲連鎖經營與管理	必修	2	2	晏啟華	21	星期三-1~2	日餐管108 仁	
217716	職場倫理與權益保障	必修	2	2	胡進豐	252	星期三-1~2	日餐管108 忠	
217723	職場倫理與權益保障	必修	2	2	胡進豐	47	星期二-3~4	日餐管108 孝	

217730	職場倫理與權益保障	必修	2	2	胡進豐	26	星期二-1~2	日餐管108 仁	
219810	職場溝通與餐飲英文	選修	3	3	陳小倩	232	星期一-5~7	日餐管108 仁	
217756	觀光外語溝通(一)	必修	2	2	黃雅琳	47	星期三-1~2	日餐管110 忠	
217769	觀光外語溝通(一)	必修	2	2	黃雅琳	142	星期三-3~4	日餐管110 孝	
217782	觀光外語溝通(一)	必修	2	2	胡學昭	26	星期三-3~4	日餐管110 仁	
217761	觀光產業概論	必修	2	2	劉金英	47	星期三-3~4	日餐管110 忠	

217774	觀光產業概論	必修	2	2	王神寶	27	星期一-5~6	日餐管110 孝	
217787	觀光產業概論	必修	2	2	劉金英	26	星期三-1~2	日餐管110 仁	