

正 修 科 技 大 學 進 修 部 課 程 表

113 學年度第 一 學期

班級：二技 餐飲三甲

教室：18-B106

週次	年課節次	週三										年課節次	週四										導師時間		
		一	二	三	四	五	六	七	八	九	十		一	二	三	四	五								
		08:00   08:50	08:50   09:40	09:50   10:40	10:40   11:30	11:30   12:20	13:00   13:50	13:50   14:40	14:50   15:40	15:40   16:30	16:30   17:20		08:00   08:50	08:50   09:40	09:50   10:40	10:40   11:30	11:30   12:20								
		月 日程時間	月 日程時間	月 日程時間	月 日程時間	月 日程時間	月 日程時間	月 日程時間	月 日程時間	月 日程時間	月 日程時間		月 日程時間	月 日程時間	月 日程時間	月 日程時間	月 日程時間								
01	113. 09. 04	餐飲連鎖事業經營	餐飲連鎖事業經營	烘焙進階廚藝	烘焙進階廚藝	烘焙進階廚藝	×	×	×	×	×	113. 09. 05	餐飲成本控制與分析	餐飲成本控制與分析	餐飲成本控制與分析	餐飲人力資源管理	餐飲人力資源管理	葡萄酒品評	葡萄酒品評	多媒體製作	多媒體製作	多媒體製作			
02	113. 09. 11	餐飲連鎖事業經營	餐飲連鎖事業經營	烘焙進階廚藝	烘焙進階廚藝	烘焙進階廚藝	×	×	×	×	×	113. 09. 12	餐飲成本控制與分析	餐飲成本控制與分析	實用英文	實用英文	實用英文	葡萄酒品評	葡萄酒品評	多媒體製作	多媒體製作	多媒體製作			
03	113. 09. 18	餐飲連鎖事業經營	餐飲連鎖事業經營	烘焙進階廚藝	烘焙進階廚藝	烘焙進階廚藝	×	×	×	×	×	113. 09. 19	餐飲成本控制與分析	餐飲成本控制與分析	餐飲成本控制與分析	餐飲人力資源管理	餐飲人力資源管理	葡萄酒品評	葡萄酒品評	多媒體製作	多媒體製作	多媒體製作			
04	113. 09. 25	餐飲成本控制與分析	餐飲成本控制與分析	烘焙進階廚藝	烘焙進階廚藝	烘焙進階廚藝	×	×	×	×	×	113. 09. 26	餐飲成本控制與分析	餐飲成本控制與分析	餐飲人力資源管理	餐飲人力資源管理	餐飲人力資源管理	葡萄酒品評	葡萄酒品評	多媒體製作	多媒體製作	多媒體製作			
05	113. 10. 02	餐飲連鎖事業經營	餐飲連鎖事業經營	烘焙進階廚藝	烘焙進階廚藝	烘焙進階廚藝	×	×	×	×	×	113. 10. 03	餐飲成本控制與分析	餐飲成本控制與分析	餐飲成本控制與分析	餐飲連鎖事業經營	餐飲連鎖事業經營	葡萄酒品評	葡萄酒品評	多媒體製作	多媒體製作	多媒體製作			
06	113. 10. 09	餐飲連鎖事業經營	餐飲連鎖事業經營	烘焙進階廚藝	烘焙進階廚藝	烘焙進階廚藝	×	×	×	×	×	113. 10. 10	餐飲成本控制與分析	餐飲成本控制與分析	餐飲成本控制與分析	餐飲連鎖事業經營	餐飲連鎖事業經營	葡萄酒品評	葡萄酒品評	多媒體製作	多媒體製作	多媒體製作			
07	113. 10. 16	餐飲成本控制與分析	餐飲成本控制與分析	烘焙進階廚藝	烘焙進階廚藝	烘焙進階廚藝	×	×	×	×	×	113. 10. 17	餐飲成本控制與分析	餐飲成本控制與分析	餐飲成本控制與分析	餐飲人力資源管理	餐飲人力資源管理	葡萄酒品評	葡萄酒品評	多媒體製作	多媒體製作	多媒體製作			
08	113. 10. 23	餐飲連鎖事業經營	餐飲連鎖事業經營	烘焙進階廚藝	烘焙進階廚藝	烘焙進階廚藝	×	×	×	×	×	113. 10. 24	餐飲成本控制與分析	餐飲成本控制與分析	實用英文	實用英文	實用英文	葡萄酒品評	葡萄酒品評	多媒體製作	多媒體製作	多媒體製作			
09	113. 10. 30	餐飲連鎖事業經營	餐飲連鎖事業經營	烘焙進階廚藝	烘焙進階廚藝	烘焙進階廚藝	×	×	×	×	×	113. 10. 31	餐飲成本控制與分析	餐飲成本控制與分析	餐飲人力資源管理	餐飲人力資源管理	餐飲人力資源管理	葡萄酒品評	葡萄酒品評	多媒體製作	多媒體製作	多媒體製作			
10	113. 11. 06	餐飲連鎖事業經營	餐飲連鎖事業經營	烘焙進階廚藝	烘焙進階廚藝	烘焙進階廚藝	×	×	×	×	×	113. 11. 07	餐飲成本控制與分析	餐飲成本控制與分析	餐飲成本控制與分析	餐飲人力資源管理	餐飲人力資源管理	葡萄酒品評	葡萄酒品評	多媒體製作	多媒體製作	多媒體製作			
11	113. 11. 13	餐飲連鎖事業經營	餐飲連鎖事業經營	烘焙進階廚藝	烘焙進階廚藝	烘焙進階廚藝	×	×	×	×	×	113. 11. 14	餐飲成本控制與分析	餐飲成本控制與分析	實用英文	實用英文	實用英文	葡萄酒品評	葡萄酒品評	多媒體製作	多媒體製作	多媒體製作			
12	113. 11. 20	餐飲成本控制與分析	餐飲成本控制與分析	烘焙進階廚藝	烘焙進階廚藝	烘焙進階廚藝	×	×	×	×	×	113. 11. 21	餐飲成本控制與分析	餐飲成本控制與分析	餐飲成本控制與分析	餐飲連鎖事業經營	餐飲連鎖事業經營	葡萄酒品評	葡萄酒品評	多媒體製作	多媒體製作	多媒體製作			
13	113. 11. 27	餐飲連鎖事業經營	餐飲連鎖事業經營	烘焙進階廚藝	烘焙進階廚藝	烘焙進階廚藝	×	×	×	×	×	113. 11. 28	餐飲成本控制與分析	餐飲成本控制與分析	餐飲成本控制與分析	餐飲人力資源管理	餐飲人力資源管理	葡萄酒品評	葡萄酒品評	多媒體製作	多媒體製作	多媒體製作			
14	113. 12. 04	餐飲連鎖事業經營	餐飲連鎖事業經營	烘焙進階廚藝	烘焙進階廚藝	烘焙進階廚藝	×	×	×	×	×	113. 12. 05	餐飲成本控制與分析	餐飲成本控制與分析	餐飲成本控制與分析	餐飲連鎖事業經營	餐飲連鎖事業經營	葡萄酒品評	葡萄酒品評	多媒體製作	多媒體製作	多媒體製作			
15	113. 12. 11	餐飲連鎖事業經營	餐飲連鎖事業經營	烘焙進階廚藝	烘焙進階廚藝	烘焙進階廚藝	×	×	×	×	×	113. 12. 12	餐飲成本控制與分析	餐飲成本控制與分析	餐飲成本控制與分析	餐飲人力資源管理	餐飲人力資源管理	葡萄酒品評	葡萄酒品評	多媒體製作	多媒體製作	多媒體製作			
16	113. 12. 18	×	×	烘焙進階廚藝	烘焙進階廚藝	烘焙進階廚藝	×	×	×	×	×	113. 12. 19	餐飲成本控制與分析	餐飲成本控制與分析	實用英文	實用英文	實用英文	葡萄酒品評	葡萄酒品評	多媒體製作	多媒體製作	多媒體製作			
17	113. 12. 25	×	×	烘焙進階廚藝	烘焙進階廚藝	烘焙進階廚藝	×	×	×	×	×	113. 12. 26	餐飲成本控制與分析	餐飲成本控制與分析	餐飲成本控制與分析	餐飲連鎖事業經營	餐飲連鎖事業經營	葡萄酒品評	葡萄酒品評	多媒體製作	多媒體製作	多媒體製作			
18	114. 01. 01	×	×	烘焙進階廚藝	烘焙進階廚藝	烘焙進階廚藝	×	×	×	×	×	114. 01. 02	餐飲成本控制與分析	餐飲成本控制與分析	餐飲成本控制與分析	餐飲連鎖事業經營	餐飲連鎖事業經營	葡萄酒品評	葡萄酒品評	多媒體製作	多媒體製作	多媒體製作			
19	114. 01. 08	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	114. 01. 09	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×			
20	114. 01. 15	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	114. 01. 16	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×			
備註	§ 依「大學法施行細則」及「專科學校法施行細則」規定學分之計算，原則以授課滿 18 小時為 1 學分。 § 「實用英文」、「餐飲人力資源管理」為網路教學課程，在校內需至少 6 週次授課，作為說明、講解、評量及考核的教學課程。																								
科目名稱		多媒體製作				餐飲人力資源管理				餐飲成本控制與分析				烘焙進階廚藝				餐飲連鎖事業經營				葡萄酒品評		實用英文	
課程代碼（必/選修）		834A01A(必修)				834A02A(必修)				834A03A(必修)				834A06A(必修)				834N01A(選修)				834N16A(選修)		892134A(必修)	
學分（時數）		3.0(3.0)				3.0(3.0)				3.0(3.0)				3.0(3.0)				2.0(2.0)				2.0(2.0)		2.0(2.0)	
任課教師/專業教室		李俊德/11-0409				邱郁文				陳信宏				謝仁宗/17-0104				蔡淑惠/18-0302				郭植伶/11-0303		吳蕙如	