

101.(2) 餐旅管理系 日間部課程表

學制	班級	科目名稱	必/選	學分/時數	人數	授課老師	時間
日四技廚藝組	1-1	休閒遊憩概論	院必	2/2	52	龔熒慧	3(56)併廚藝 1-2/
日四技廚藝組	1-1	校內實習 II	系必	1/2	52	陳國勝	1(12)
日四技廚藝組	1-1	專業英文 II	系必	2/2	52	陳嫻嫻	2(34)/R215
日四技廚藝組	1-1	餐旅業職場倫理	系必	2/2	52	李劍華	2(12)
日四技廚藝組	1-1	西餐廚藝實習 I	組必	2/3	52	陳國勝	3(123) J405
日四技廚藝組	1-1	中餐廚藝實習 II	組必	2/3	52	柯信忠	4(123) J306
日四技廚藝組	1-1	餐飲美學	組必	2/2	52	龔青松	4(78)
日四技廚藝組	1-1	餐旅資訊系統	專選	2/2	52	陳重文	2(78)
日四技廚藝組	1-2	休閒遊憩概論	院必	2/2	48	龔熒慧	3(56)併廚藝 1-1
日四技廚藝組	1-2	校內實習 II	系必	1/2	48	陳國旋	4(12)
日四技廚藝組	1-2	專業英文 II	系必	2/2	48	陳嫻嫻	2(12)/R215
日四技廚藝組	1-2	餐旅業職場倫理	系必	2/2	48	李劍華	2(34)
日四技廚藝組	1-2	西餐廚藝實習 I	組必	2/3	48	陳國旋	5(123) /J405
日四技廚藝組	1-2	中餐廚藝實習 II	組必	2/3	48	柯信忠	3(123) /J306
日四技廚藝組	1-2	餐飲美學	組必	2/2	48	龔青松	2(67)
日四技廚藝組	1-2	*全球經典名勝導覽	專選	2/2	48	林威伶	4(34)
日四技廚藝組	2-1	餐旅校外實習 I	系必	9/0/40	47	謝仁宗 林漢明 李劍華 李祥萍	1(12345)2(1234)
日四技廚藝組	3-1	統計學	院必	2/2	56	許銘珊	2(78)/spss/電腦教室
日四技廚藝組	3-1	餐旅人文講座	專必	1/2	56	龔青松	2(34)
日四技廚藝組	3-1	廚房規劃與設備維護	專必	2/2	56	余沛虹	2(12) 0953813830
日四技廚藝組	3-1	*消費者心理學	專選	2/2	56	張淑貞	4(78)
日四技廚藝組	3-1	烘焙廚藝實習 II	專選	2/4	56	謝仁宗	3(1234) /RB11
日四技廚藝組	3-1	藥膳料理製作	專選	2/4	56	柯信忠	1(1234) /J306
日四技廚藝組	3-1	套餐料理製作	專選	2/4	56	莊占鰲	4(1234) /H408 0932892878
日四技廚藝組	4-1	專業能力檢定	系必	1/1	49	林漢明	3(1)

日四技廚藝組	4-1	餐旅實務專題 II	系必	1/2	49	林漢明	3(23)
日四技廚藝組	4-1	廚藝專題研討	組必	2/2	49	余沛虹	2(34) 0953813830
日四技廚藝組	4-1	創業小吃製作	專選	2/4	49	劉文得	2(5678) /J306
日四技廚藝組	4-1	異國料理製作	專選	2/4	49	陳國旋	4(5678) /J405
日四技廚藝組	4-1	餐旅業務督導	專選	2/2	49	詹玉瑛	3(56)
日四技旅館組	1-1	休閒遊憩概論	院必	2/2	41	龔熒慧	5(56)併餐飲 1-1
日四技旅館組	1-1	校內實習 II	系必	1/2	41	林威伶	4(12)
日四技旅館組	1-1	專業英文 II	系必	2/2	41	陳嫻嫻	1(12) /R215
日四技旅館組	1-1	餐旅業職場倫理	系必	2/2	41	李祥萍	3(12)
日四技旅館組	1-1	實用餐旅日語	主必	2/2	41	林俊辰	4(34)
日四技旅館組	1-1	房務管理與實習	主必	2/3	41	郭欣易	2(678)
日四技旅館組	1-1	財務報表分析	主必	2/2	41	林滿珍	3(34)
日四技旅館組	1-1	餐旅採購	主必	2/2	41	黃寶雄	2(34)
日四技旅館組	1-1	飲料與調酒實務	專選	2/3	41	龔熒琇	5(123) /SB103
日四技旅館組	2-1	餐旅校外實習 I	系必	9/0/40	41	陳啟仁 林漢明 李劍華 李祥萍	1(123)2(123)3(123)
日四技旅館組	3-1	統計學	院必	2/2	43	許銘珊	4(56)/spss/電腦教室
日四技旅館組	3-1	餐旅人文講座	系必	1/2	43	龔青松	3(34)
日四技旅館組	3-1	餐旅業務督導	組必	2/2	43	詹玉瑛	2(34)
日四技旅館組	3-1	*消費者心理學	專選	2/2	43	周佳蓉	2(78)
日四技旅館組	3-1	進階餐旅英文 I	專選	2/2	43	陳嫻郁	4(34)/R215
日四技旅館組	3-1	宴會與外燴管理	專選	2/2	43	陳國勝	1(34)
日四技旅館組	3-1	顧客關係管理	專選	2/2	43	郭欣易	3(56)
日四技旅館組	4-1	專業能力檢定	系必	1/1	42	周佳蓉	3(1)
日四技旅館組	4-1	餐旅實務專題 II	系必	1/2	42	周佳蓉	3(23)
日四技旅館組	4-1	旅館個案研習	組必	2/2	42	周佳蓉	3(56)
日四技旅館組	4-1	*餐旅連鎖經營管理	專選	2/2	42	歐靜慧	4(78)
日四技旅館組	4-1	創業經營管理	專選	2/2	42	陳麗蓁	4(12)
日四技旅館組	4-1	餐旅業策略管理	專選	2/2	42	郭欣易	4(34)
日四技餐飲組	1-1	休閒遊憩概論	院必	2/2	47	龔熒慧	5(56)併旅館 1-1
日四技餐飲組	1-1	校內實習 II	系必	1/2	47	鄭佳欣	2(34)
日四技餐飲組	1-1	專業英文 II	系必	2/2	47	陳嫻嫻	4(78)/R215
日四技餐飲組	1-1	餐旅業職場倫理	系必	2/2	47	李祥萍	3(34)

日四技餐飲組	1-1	餐飲服務技術 II	主必	2/3	47	鄭佳欣	4(123)圓頂 S301
日四技餐飲組	1-1	基礎日語	主必	2/2	47	林俊辰	4(56)
日四技餐飲組	1-1	財務報表分析	主必	2/2	47	林滿珍	3(12)
日四技餐飲組	1-1	中餐製備與實習	專選	2/3	47	周文山	2(678) /H408 0933388228
日四技餐飲組	2-1	餐旅校外實習 I	系必	9/0/40	55	龐麗如 林漢明 李劍華 李祥萍	1(12345)2(1234)
日四技餐飲組	3-1	統計學	院必	2/2	55	許銘珊	4(34)/spss/電腦教室
日四技餐飲組	3-1	餐旅人文講座	系必	1/2	48	陳麗蓁	2(34)
日四技餐飲組	3-1	餐旅業務督導	組必	2/2	48	詹玉瑛	3(34)
日四技餐飲組	3-1	餐飲美學	專選	2/2	48	龔青松	3(56)
日四技餐飲組	3-1	葡萄酒與烈酒管理	專選	2/2	48	龔熒慧	1(34) /SB103
日四技餐飲組	3-1	世界飲食文化	專選	2/2	48	林威伶	2(78)
日四技餐飲組	3-1	菜單規劃與設計	專選	2/2	48	鄭佳欣	4(78)
日四技餐飲組	4-1	專業能力檢定	系必	1/1	44	陳重文	3(1)
日四技餐飲組	4-1	餐旅實務專題 II	系必	1/2	44	陳重文	3(23)
日四技餐飲組	4-1	餐飲個案研習	組必	2/2	44	陳重文	2(34)
日四技餐飲組	4-1	創業經營管理	專選	2/2	44	陳麗蓁	2(78)
日四技餐飲組	4-1	飲品設計	專選	2/2	44	龔熒慧	2(12) /SB103
日四技餐飲組	4-1	餐飲網路行銷	專選	2/2	44	龐麗如	3(56)
日四技餐飲組	4-2	專業能力檢定	系必	1/1	40	張淑貞	3(1)
日四技餐飲組	4-2	餐旅實務專題 II	系必	1/2	40	張淑貞	3(23)
日四技餐飲組	4-2	餐飲個案研習	組必	2/2	40	陳重文	2(12)
日四技餐飲組	4-2	飲品設計	專選	2/2	40	龔熒慧	2(34) /SB103
日四技餐飲組	4-2	餐飲網路行銷	專選	2/2	40	郭欣易	3(78)
日四技餐飲組	4-2	高階餐旅英文	專選	2/2	40	陳熾郁	3(56)/R215
日四技飲料組	1-1	休閒遊憩概論	院必	2/2	48	龔熒慧	5(23)
日四技飲料組	1-1	校內實習 II	系必	1/2	48	龐麗琴	3(56)
日四技飲料組	1-1	專業英文 II	系必	2/2	48	陳熾熾	4(56)
日四技飲料組	1-1	餐旅業職場倫理	系必	2/2	48	龐麗琴	4(78)
日四技飲料組	1-1	餐飲服務技術 II	組必	2/3	48	林威伶	2(123)/s301
日四技飲料組	1-1	咖啡調製	組必	2/2	48	龔熒琇	5(56) /SB103
日四技飲料組	1-1	葡萄酒評鑑	組必	2/3	48	郭朝坤	3(123) /SB103
日四技飲料組	1-1	基礎法文	專選	2/2	48	張秀娟	2(56)(0919042101)

日四技飲料組	2-1	餐旅校外實習 I	系必	9/0/40	33	龔瑩琇	1(12345)2(1234)
日四技飲料組	3-1	統計學	院必	2/2	33	許銘珊	4(56)/spss/電腦教室
日四技飲料組	3-1	餐旅人文講座	系必	1/2	33	龔青松	4(34)
日四技飲料組	3-1	餐旅業務督導	組必	2/2	33	詹玉瑛	2(78)
日四技飲料組	3-1	消費者心理學	專選	2/2	33	張淑貞	1(34)
日四技飲料組	3-1	酒吧管理與實務	專選	2/2	33	王沛文	2(56)
日四技飲料組	3-1	國際調酒研習	專選	2/2	33	郭朝坤	4(12) / SB103
日四技飲料組	3-1	專業食材認識	專選	2/2	33	郭朝坤	3(56) / SB103
日四技產學攜手專班	2-1	統計學	院必	2/2	37	陳啟仁	2(78)
日四技產學攜手專班	2-1	專業日文 I	專必	2/2	37	林俊辰	2(34)
日四技產學攜手專班	2-1	專業英文 II	專必	2/2	37	陳嫻嫻	1(34)/R215
日四技產學攜手專班	2-1	校內實習 II	專必	1/2	37	黃寶雄	1(12)
日四技產學攜手專班	2-1	西餐製備與實習	專必	2/4	37	李政穎	1(5678) / J405 0980120511
日四技產學攜手專班	2-1	客務管理與實習	專必	2/2	37	龐麗琴	4(1234)
日四技產學攜手專班	2-1	葡萄酒鑑賞	專選	2/2	37	郭朝坤	4(67) / SB103
日四技產學攜手專班	2-1	日本飲食文化	專選	2/2	37	黃寶雄	2(12)
日四技產學攜手專班	2-2	統計學	院必	2/2	34	王沛文	2(78)
日四技產學攜手專班	2-2	專業日文 I	專必	2/2	34	林俊辰	2(12)
日四技產學攜手專班	2-2	專業英文 II	專必	2/2	34	陳嫻郁	4(12)
日四技產學攜手專班	2-2	校內實習 II	專必	1/2	34	王沛文	2(34)
日四技產學攜手專班	2-2	西餐製備與實習	專必	2/4	34	李政穎	1(1234) / J405 0980120511
日四技產學攜手專班	2-2	客務管理與實習	專必	2/4	34	郭欣易	4(5678)
日四技產學攜手專班	2-2	消費者心理學	專選	2/2	34	張淑貞	1(78)

日四技產學攜手專班	2-2	葡萄酒鑑賞	專選	2/2	34	郭朝坤	4(34) / SB103
日四技產學攜手專班	3-1	餐旅校外實習 III	專必	9/40	32	李祥萍 林漢明 李劍華 李祥萍	1(1234)2(12345)

101.(2) 餐旅管理系 進修部課程表

學制	班級	科目名稱	必/ 選	學分	時數	授課老師	時間
進修四技廚藝組	1-1	休閒遊憩概論	院必	2/2	21	許銘珊	2(1314)併餐飲 1-1
進修四技廚藝組	1-1	專業英文 II	系必	2/2	21	陳嫻郁	5(1112)併餐飲 1-1
進修四技廚藝組	1-1	西餐廚藝實習 I	組必	4/4	21	陳國旋	3(11121314)/J405
進修四技廚藝組	1-1	餐飲營養	組必	2/2	21	黃寶雄	5(1314)併餐飲 2-1
進修四技廚藝組	1-1	宴會與外燴管理	專選	2/2	21	李祥萍	1(1112)併餐飲 3-1、廚藝 3-1
進修四技廚藝組	2-1/2	專業英文 IV	系必	2/2	48	陳嫻郁	5(1314)併廚藝 2-1、2-2
進修四技廚藝組	2-1/2	餐旅業職場倫理	系必	2/2	48	王沛文	5(1112)併廚藝 2-1、廚藝 2-2、餐 飲 2-1
進修四技廚藝組	2-1/2	餐飲服務技術 I	系必	4/4	48	李祥萍	3(11121314)圓 頂 S301 併餐飲 2-1
進修四技廚藝組	2-1/2	中餐廚藝實習 II	組必	4/4	48	宋富鈞	4(11121314)併廚 藝 2-1、2-2/H408
進修四技廚藝組	2-1/2	飲料與酒類認識	專選	2/2	48	陳書瑋	1(1112)併廚藝 2-1、2-2 0963110028
進修四技廚藝組	3-1	餐旅人力資源管理	系必	2/2	31	李劍華	3(1112)併廚藝 3-1、餐飲 3-1、旅 館 3-1
進修四技廚藝組	3-1	菜單設計與成本控制	組必	2/2	31	鄭佳欣	2(1314)
進修四技廚藝組	3-1	採購倉儲管理實務	組必	2/2	31	王沛文	2(1112)
進修四技廚藝組	3-1	廚房規劃與設備維護	組必	2/2	30	鄭郁瑩	1(1314)
進修四技廚藝組	3-1	*消費者心理學	專選	2/2	30	王沛文	3(1314)併餐飲 3-1、旅館 3-1
進修四技廚藝組	3-1	日式料理製作	專選	2/4	30	莊占鰲 0932892878	4(11121314) (曾俊吉)/J306 0931851083
進修四技廚藝組	3-1	宴會與外燴管理	專選	2/2	30	李祥萍	1(1112)併餐飲

							3-1、廚藝 1-1
進修四技廚藝組	4-1	廚藝專題研討	專必	2/2	24	詹玉瑛	1(1112)
進修四技廚藝組	4-1	餐旅連鎖經營管理	專選	2/2	24	王智永	5(1112)併旅館 4-1、餐飲 4-1
進修四技廚藝組	4-1	節慶活動餐飲製作	專選	2/4	24	柯立元	3(11121314)/J306 0932889857
進修四技廚藝組	4-1	異國料理製作	專選	2/4	24	陳國勝	4(11121314)/J405
進修四技廚藝組	4-1	餐旅業務督導	專選	2/2	24	詹玉瑛	1(1314)
進修四技廚藝組	4-1	創業小吃製作	專選	2/4	24	陳國旋	2(11121314)/J405 0931927870
進修四技餐飲組	1-1	休閒遊憩概論	院必	2/2	23	許銘珊	2(1314)併廚藝 1-1
進修四技餐飲組	1-1	專業英文 II	系必	2/2	23	陳嫻郁	5(1112)併廚藝 1-1
進修四技餐飲組	1-1	實用餐旅日文	主必	2/2	23	林俊辰	3(1112)
進修四技餐飲組	1-1	*全球經典名勝導覽	專選	2/2	23	林威伶	4(1314)
進修四技餐飲組	1-1	咖啡與茶文化	專選	2/2	23	龔青松	4(1112)
進修四技餐飲組	2-1	專業英文 IV	系必	2/2	21	王智永	4(1314)
進修四技餐飲組	2-1	餐旅業職場倫理	系必	2/2	21	王沛文	5(1113)併廚藝 2-1、廚藝 2-2
進修四技餐飲組	2-1	餐飲服務技術 I	系必	4/4	21	李祥萍	3(11121314)圓頂 S301 併廚藝 2-1、 2-2
進修四技餐飲組	2-1	中國飲食文化	組必	2/2	21	林威伶	4(1112)
進修四技餐飲組	2-1	餐飲營養	組必	2/2	21	黃寶雄	5(1314)併廚藝 1-1
進修四技餐飲組	2-1	辛香料認識與應用	專選	2/2	21	黃寶雄	1(1112)
進修四技餐飲組	3-1	餐旅人力資源管理	系必	2/2	20	李劍華	3(1112)併廚藝 3-1、旅館 3-1
進修四技餐飲組	3-1	顧客關係管理	組必	2/2	20	龐麗如	4(1112)併旅館 3-1
進修四技餐飲組	3-1	餐旅採購	組必	2/2	20	王沛文	4(1314)
進修四技餐飲組	3-1	菜單規劃與設計	組必	2/2	20	鄭佳欣	2(1112)
進修四技餐飲組	3-1	消費者心理學	專選	2/2	20	王沛文	3(1314)併廚藝

							3-1、旅館 3-1
進修四技餐飲組	3-1	中餐製備與實習	專選	2/4	20	彭秋婷	5(11121314)
進修四技餐飲組	3-1	宴會與外燴管理	專選	2/2	20	李祥萍	1(1112 藝 1-1、廚 藝 3-1
進修四技餐飲組	4-1	餐飲個案研討	組必	2/2	22	陳麗蓁	1(1112
進修四技餐飲組	4-1	*餐旅連鎖經營管理	專選	2/2	22	王智永	5(1112 藝 4-1、旅 館 4-1
進修四技餐飲組	4-1	飲品設計	專選	2/2	22	陳書瑋	1(1314 0963110028
進修四技餐飲組	4-1	餐飲網路行銷	專選	2/2	22	龐麗如	4(1314
進修四技餐飲組	4-1	創業經營管理	專選	2/2	22	王智永	5(1314 館 4-1
進修四技餐飲組	4-1	酒吧經營與管理	專選	2/2	22	王沛文	4(1112
進修四技旅館組	3-1	餐旅人力資源管理	系必	2/2	13	李劍華	3(1112 藝 3-1、餐 飲 3-1
進修四技旅館組	3-1	顧客關係管理	組必	2/2	13	龐麗如	4(1112 餐飲 3-1
進修四技旅館組	3-1	旅館管理會計	組必	2/2	13	許銘珊	2(1112
進修四技旅館組	3-1	旅館設備維護與管理	組必	2/2	13	陳培銘	4(1314
進修四技旅館組	3-1	*消費者心理學	專選	2/2	13	王沛文	3(1314 藝 3-1、餐 飲 3-1
進修四技旅館組	4-1	休閒住宿產業管理	組必	2/2	28	鄭郁瑩	1(1112
進修四技旅館組	4-1	旅館個案研討	組必	2/2	28	陳麗蓁	1(1314
進修四技旅館組	4-1	餐旅連鎖經營管理	專選	2/2	28	王智永	5(1112 藝 4-1、餐 飲 4-1
進修四技旅館組	4-1	創業經營管理	專選	2/2	28	王智永	5(1314 飲 4-1
進修四技旅館組	4-1	餐旅人力訓練與發展	專選	2/2	28	郭欣易	2(1112
進修四技旅館組	4-1	餐旅業策略管理	專選	2/2	28	郭欣易	2(1314

101.(1) 餐旅管理系 進修專校及進修學院課程表

學制	班級	科目名稱	必/ 選	學分	人數	授課老師	時間
進修專校二專廚藝組	1-1	休閒遊憩概論 (遠距)	院必	2/2	25	陳有綸	7(78)
進修專校二專廚藝組	1-1	餐旅英語及聽講 II	專必	2/2	25	陳有綸	7(910)
進修專校二專廚藝組	1-1	西餐廚藝實習 I	專必	4/4	25	陳國勝	7(11121314)/J405
進修專校二專廚藝組	1-1	中餐廚藝實習 II	專必	4/4	25	柯信忠	7(1234)/J306
進修專校二專廚藝組	1-1	*國際禮儀	專選	2/2	25	詹玉瑛 (黃瓊瑤)	7(56)
進修專校二專餐飲組	1-1	休閒遊憩概論 (遠距)	院必	2/2	17	陳有綸	4(1314)
進修專校二專餐飲組	1-1	校外實習 II	專必	6/40	17	李祥萍	5(123456)
進修專校二專餐飲組	1-1	校外實習報告寫作 II	專必	2/2	17	李祥萍	5(78)
進修專校二專餐飲組	1-1	餐飲英語 II(含聽 講)	專必	2/2	17	陳麗蓁	4(78)
進修專校二專餐飲組	1-1	餐旅衛生與安全	專必	2/2	17	鍾佩伶	4(1112)
進修專校二專餐飲組	1-1	*國際禮儀	專選	2/2	17	王沛文	4(910)
進修學院二技廚藝組	1-1	餐旅服務品質管理	專必	2/2	6	賴世國	7(1112)
進修學院二技廚藝組	1-1	專業英文 II	專必	2/2	6	陳嫻郁	7(1314)
進修學院二技廚藝組	1-1	中西式點心製作	專必	4/4	6	謝仁宗	7(5678)/RB11
進修學院二技廚藝組	1-1	財務報表分析	專必	2/2	6	詹玉瑛 (黃瓊瑤)	7(910)
進修學院二技廚藝組	1-1	筵席菜製備與實習	專選	4/4	6	吳恆旺	7(1234)/H408
進修學院二技餐飲組	1-1	校外實習 II	專必	6/40	34	鍾佩伶	3(123456)
進修學院二技餐飲組	1-1	校外實習報告寫作 II	專必	2/2	34	鍾佩伶	3(78)
進修學院二技餐飲組	1-1	專業英文 II	專必	2/2	34	陳麗蓁	4(78)
進修學院二技餐飲組	1-1	餐飲營養	專選	2/2	34	張淑貞	4(56)
進修學院二技餐飲組	1-1	筵席菜製備與實習	專選	2/3	34	宋富鈞	4(91011)/J306
進修學院二專廚藝組	2-1	採購倉儲管理實務	專必	2/2	16	王沛文	7(34)

進修學院二專廚藝組	2-1	烘焙廚藝實習 II	專必	2/4	16	蔣寶儀	7(11121314)/RB11
進修學院二專廚藝組	2-1	菜單設計與成本控制	專必	2/2	16	丁燕秋	6(1213)
進修學院二專廚藝組	2-1	餐旅人文講座	專必	2/2	16	龔青松	7(56)併二技餐飲 2-1 技廚藝 2-1
進修學院二專廚藝組	2-1	創業規劃	專必	2/2	16	廖瓊雯	7(78)
進修學院二專廚藝組	2-1	餐廳設計與佈置	專必	2/2	16	劉宗哉	6(1011)
進修學院二專廚藝組	2-1	速食業餐飲管理	專選	2/2	16	劉川水	7(910)
進修學院二專廚藝組	2-1	餐飲事故與案例	專選	2/2	16	劉宗哉	6(89)
進修學院二技廚藝組	2-1	餐旅人文講座	專必	2/2	5	龔青松	7(56)併二技餐飲 2-1 二專餐飲 2-1
進修學院二技廚藝組	2-1	餐廳籌備與規劃	專必	2/2	5	陳培銘	7(1112)併餐飲 2-1
進修學院二技廚藝組	2-1	廚藝專題研討	專必	2/2	5	劉川水	7(1314)
進修學院二技廚藝組	2-1	異國料理製作	專必	2/4	5	陳國旋	6(10111213)/J405
進修學院二技廚藝組	2-1	統計學	院必	2/2	5	陳有綸	7(1516) 併餐飲 2-1
進修學院二技廚藝組	2-1	節慶活動餐飲製作	專選	2/4	5	吳恆旺	7(78910)/H408
進修學院二技廚藝組	2-1	創業經營與管理	專選	2/2	5	王智永	7(12)併餐飲 2-1
進修學院二技廚藝組	2-1	餐旅連鎖經營與管理	專選	2/2	5	王智永	7(34)併餐飲 2-1
進修學院二技餐飲組	2-1	餐旅人文講座	專必	2/2	11	龔青松	7(56)併二技廚藝 2-1 二專餐飲 2-1
進修學院二技餐飲組	2-1	餐廳籌備與規劃	專必	2/2	11	陳培銘	7(1112)併餐飲 2-1
進修學院二技餐飲組	2-1	餐飲個案研討	專必	2/2	11	賴世國	7(1314)
進修學院二技餐飲組	2-1	酒吧經營與管理	專必	2/2	11	龔瑩琇	7(78)/SB103
進修學院二技餐飲組	2-1	統計學	院必	2/2	11	陳有綸	7(1516) 併廚藝 2-1
進修學院二技餐飲組	2-1	飲品設計	專選	2/2	11	龔瑩琇	7(910)/SB103
進修學院二技餐飲組	2-1	餐旅連鎖經營與管理	專選	2/2	11	王智永	7(34)併廚藝 2-1
進修學院二技餐飲組	2-1	創業經營與管理	專選	2/2	11	王智永	7(12)併廚藝 2-1