

行政院勞工委員會職業訓練局南區職業訓練中心 102 年度補助大專校院辦理就業學程計畫
南區職訓中心大學 102 學年(餐飲微型創業 Micro Start-up 開發與經營學程)上學期課表

日期	星期	時間	課程名稱	課程單元	授課師資	上課地點	
102/10/4	五	0800-1200	餐飲市場調查與資料分析(一)	餐飲市場與調查	李劍華	R215	4
		1300-1700	餐飲市場調查與資料分析(二)	餐飲消費者調查	詹玉瑛	R215	4
102/10/7	一	0800-1200	餐飲市場調查與資料分析(三)	餐飲市場調查問卷設計技術	許銘珊	R205	4
102/10/14	一	0800-1200	餐飲市場調查與資料分析(四)	餐飲市場文案調查法	李祥萍	R205	4
102/10/21	一	0800-1200	餐飲市場調查與資料分析(五)	餐飲市場實地調查	許銘珊	R205	4
102/10/28	一	0800-1200	餐飲市場調查與資料分析(六)	餐飲市場觀察實驗調查法	詹玉瑛	R205	4
102/11/08	五	0800-1200	餐飲市場調查與資料分析(七)	餐飲企業選址調查	王沛文	R205	4
		1300-1700	餐飲市場調查與資料分析(八)	餐飲市場競爭對手調查	王沛文	R206	4
102/11/15	五	0800-1200	餐飲市場調查與資料分析(九)	餐飲市場經營預測	王沛文	R206	4
102/11/4	一	0900-1200	中西式點心製作與研發(一)	烘焙概論及器材介紹	葉卜尚	RB11	3
102/11/11	一	0900-1200	中西式點心製作與研發(二)	蘿蔔絲酥餅、芝麻燒餅	葉卜尚	RB11	3
102/11/18	一	0900-1200	中西式點心製作與研發(三)	太陽餅、椰蓉酥	葉卜尚	RB11	3
102/11/25	一	0900-1200	中西式點心製作與研發(四)	老婆餅、咖哩餃	葉卜尚	RB11	3
102/12/02	一	0900-1200	中西式點心製作與研發(五)	菊花酥、芝麻喜餅	葉卜尚	RB11	3
102/12/08	一	0900-1200	中西式點心製作與研發(六)	鳳梨酥、酥皮蛋塔	葉卜尚	RB11	3
102/12/16	一	0900-1200	中西式點心製作與研發(七)	台式月餅、廣式月餅	葉卜尚	RB11	3
102/12/23	一	0900-1200	中西式點心製作與研發(八)	迷你金露酥、胡椒餅	葉卜尚	RB11	3
102/12/30	一	0900-1200	中西式點心製作與研發(九)	皮蛋酥、香棗一口酥	葉卜尚	RB11	3
102/12/07	六	0900-1200	中西式點心製作與研發(十)	日式海苔餅乾、圓頂奶油吐司	蔡木和	RB11	3
		1300-1600	中西式點心製作與研發(十一)	丹麥奶酥小西餅、杏仁酥條	蔡木和	RB11	3
102/12/14	六	0900-1200	中西式點心製作與研發(十二)	英式蘋果鬆餅、紅豆麵包	蔡木和	RB11	3
		1300-1600	中西式點心製作與研發(十三)	葡萄乾瑞士捲、酥皮蛋塔	蔡木和	RB11	3

102/12/21	六	0900-1200	中西式點心製作與研發(十四)	英式酥餅、奶酥麵包	蔡木和	RB11	3
		1300-1600	中西式點心製作與研發(十五)	西班牙水果福連塔、蘋果派	蔡木和	RB11	3
102/12/28	六	0900-1200	中西式點心製作與研發(十六)	貓舌餅乾、焦糖布丁	蔡木和	RB11	3
		1300-1600	中西式點心製作與研發(十七)	金牛角麵包、巧克力核桃鬆糕	蔡木和	RB11	3
103/01/04	六	0900-1200	中西式點心製作與研發(十八)	日式酥泡芙	蔡木和	RB11	3
102/10/18	五	1000-1600	共通核心職能課程(一)	D1 工作願景與工作倫理	王謙	R206	5
102/10/25	五	1000-1600	共通核心職能課程(二)	D2 群我倫理與績效表現方法	王謙	R206	5
102/11/01	五	0900-1600	共通核心職能課程(三)	D3 專業精神與自我管理	王謙	R206	6
102/11/12	二	0900-1600	共通核心職能課程(四)	B1 職場與職務之認知與溝通 協調技能	張正平	R206	6
102/11/14	四	1000-1600	共通核心職能課程(五)	B2 工作團隊與團隊協作方法	張正平	R206	5
102/11/21	四	1000-1600	共通核心職能課程(六)	B3 工作夥伴關係與衝突化解 能力	張正平	R206	5
102/11/29	一	1000-1600	共通核心職能課程(七)	K1 環境知識的學習與創新	謝萍萍	R205	5
102/12/06	一	1000-1600	共通核心職能課程(八)	K2 價值概念與成本意識	謝萍萍	R205	5
102/12/13	五	0900-1600	共通核心職能課程(九)	K3 問題反映與分析解決	謝萍萍	R206	6