## 111-2餐旅系日間部選修課程

## 選課時間:111/11/7-12:30開放~111/11/14-12:30截止

系別	年級	班級	選修科目名稱	學分	時數	應選學分	星期	上課節次	授課老師	每班人數上限	上課教室
餐旅系日間部	1	甲、乙	餐旅日語	3	3	應選九學分	四	6 · 7 · 8	待聘	60	
			食物製備原理	3	3		四	6 · 7 · 8	蘇家嫻	60	
			中餐實務製備	3	3		四	2 \ 3 \ 4	江世宇	48	中正108
			烘焙實務製備A	3	3		四	2 \ 3 \ 4	許正忠	48	中正107
			西餐實務製備	3	3		1	2 \ 3 \ 4	梁才發	32	中正106
			烘焙實務製備B	3	3		1	2 \ 3 \ 4	陳佳鈴	48	中正107
	11	甲、乙、丙	連鎖餐廳經營管理	3	3	應選六學分	111	2 \ 3 \ 4	待聘	60	
			旅館經營管理	3	3		11]	2 \ 3 \ 4	秦孝偉	60	
			國際禮儀	3	3		11	7 . 8 . 9	李佳玲	60	
			蛋糕裝飾藝術	3	3		11	7 . 8 . 9	待聘	48	中正107
	四	甲、乙、丙	餐飲業HACCP	2	2	應選五學分	五	2 \ 3 \ 4	陳怡如	60	
			餐旅危機管理	2	2		凹	6 • 7 • 8	待聘	60	
			餐旅管理案例探討	2	2		四	2 \ 3 \ 4	何俊明	60	
			宴席製備實務	3	3		五	6 · 7 · 8 · 9	待聘	48	中正108
			海外參訪實務專題	3	3		_		陸魁奇	60	

## 備註:

- 1.有人數限制之科目,請於開放選課時間開始即刻加選。
- 2.課程名稱已修及格成績請勿再選,因同課程名稱只承認1門(例如:餐旅資訊系統已修及格成績請勿再選修餐旅資訊系統)
- 3.使用Google表單選課,需登入Google且每人僅能回覆1次,選課網址提供給導師放在班群上。
- 4.基本資料(姓名、學號)請填寫清楚,選課時間截止後將刪除無法辨識之資料,請同學務必填寫正確 資料,謝謝。