

樹德科技大學 餐旅與烘焙管理系 115 學年度 四技日間部 入學生課程表

類別 科目	第一學年 (115學年度)						第二學年 (116學年度)						第三學年 (117學年度)						第四學年 (118學年度)						
	第一學期	學分	時數	第二學期	學分	時數	第一學期	學分	時數	第二學期	學分	時數	第一學期	學分	時數	第二學期	學分	時數	第一學期	學分	時數	第二學期	學分	時數	
校必修	基礎英文 I	2	2	基礎英文 II	2	2	進階英文	2	2	民主與法治	2	2	環境永續與淨零 碳排	2	2	藝術之多元呈現	2	2							
	大學領航-社會情 緒學習	1	1	寫作技巧	2	2	文學欣賞	2	2				情意通識*	2	2	情意通識*	2	2							
	體育	2	2	體育	2	2	文化與生活	2	2																
	學術倫理	0	0	AI應用與素養	2	2	創造思考與問題解 決	2	2																
院必修	應用程式設計	2	2	管理學	3	3																			
專業 必修	餐旅概論	3	3	客房管理實務	3	3	餐飲服務實務	3	3	行銷原理	3	3	▲實務專題(一)	1	1	▲實務專題(二)	1	1	專業證照	0	0				
	烘焙原理與實務	4	4	餐旅衛生與安全	3	3	人力資源管理	3	3	餐旅英語	3	3	研究方法	3	3	工作態度與倫理	3	3							
	經濟學原理	3	3				統計學	3	3				服務業品質管理	3	3										
專業 選修	共同	烘焙知能實務	2	2						應用統計學	3	3						★校外實習-餐旅	6	26					
	餐旅 服務 學程	國際禮儀	3	3	飲食文化	3	3	菜單規劃與設計	3	3	餐旅採購與驗收	3	3	餐旅危機管理	3	3	餐旅督導	3	3	餐旅成本控制	3	3	開店實務	3	3
										宴會會議管理	3	3	網路行銷	3	3	葡萄酒實務	3	3	餐旅連鎖經營管理	3	3				
													飲料調製	3	3	節慶活動與規劃	3	3							
	烘焙 廚藝 學程	廚藝概論	3	3	西式點心製作	4	4	蛋糕製作與裝飾	4	4	中式點心製作	4	4	品評學	3	3	智慧永續餐飲創 新實務	3	3	歐式麵包製作	4	4	在地食材創新 與研發	6	6
								AI智慧西餐烹調與 創新應用	3	3	食物學原理	3	3				歐式點心製作與 盤飾	4	4						
學分 規定	1. 最低畢業學分數 128 學分。校必修 31 學分，院必修 5 學分，系專業必修 42 學分，系專業選修 50 學分(含可承認本校各院系專業課程20學分，但不包含通識課程分)(選修微型課程學分均承認)。 2. 校訂必修課程說明： (1) 英文課程依入學分級結果循序修畢，並須修習外語課程 2 學分總計達 8 學分，分級後免修之課程學分必須選修「外語課程」補足學分(認列之外語課程可至課程查詢系統或語教中心查詢)。若通過英文畢業門檻，可依本校「學生外語能力課程修課及抵免辦法」辦理。 (2)*情意通識共 4 學分(二門選修課程)依個人興趣於通識課程中選修。 3. 本系專業課程說明： (1) 註記★為實習課程，校外實習 6 學分，共計 480 小時，相關實習方式請參閱「樹德科技大學餐旅與烘焙管理系學生實習辦法」，為共同選修課程不認列就畢業學分。 (2) 註記▲為專題課程，實務專題(一)、(二)為必修，相關專題規則請參閱「樹德科技大學餐旅與烘焙管理系學生實務專題實施辦法」。 (3) 須完成選擇之就業學程並修習至 21 學分，方可取得本系畢業資格並發予學程證書。 4. 畢業須通過校訂英文能力與系訂專業能力門檻，門檻如下： (1) 英文能力 - 符合本校「學生英文能力畢業門檻及輔導辦法」基本標準； (2) 專業能力 - 符合「至少修畢1個學程」及「取得專業證照3點」條件者，為具備本系畢業之專業能力，於畢業前進行相關手續申請並需出示佐證資料，依本校「餐旅系學生畢業門檻實施要點」規定。 5. 以海外中五學制畢(結)業入學生，畢業學分數應為就讀本系之最低畢業學分數外加 12 學分。 6. 修讀國際學程(全英語授課)課程與本系系必修科目名稱及學分數相同者： (1)具修讀國際學程為輔系或雙主修資格者，請提出免修申請並補足免修科目後所缺的學分。 (2)未具修讀輔系或雙主修資格者，得逕予承認替代之。																								

審議程序 經115年3月31日系課程委員會 115年5月4日院課程委員會 115年05月20日校課程委員會 115年06月03日教務會議通過

列印日期 2026/8/15

系所助理:

行政助理蕭雯文

系所主管

餐旅與烘焙管理系系主任林宵君

院長

管理學院世秀慧
院長賈秀慧

115. 8. 21

樹德科技大學 餐旅與烘焙管理系 115 學年度 四技日間部 入學生課程表

[illegible]

樹德科技大學 餐旅與烘焙管理系 115 學年度 四技日間部 入學生課程表
Shu-Te University Department of Hospitality and Baking Management Curriculum Plan (2026)

科目 Subjects	第一學年(115學年度) Sophomore Year(2026~2027)			第二學年(116學年度) Junior Year(2027~2028)			第三學年(117學年度) Senior Year(2028~2029)			第四學年(118學年度) Senior Year(2029~2030)		
	科目Subjects	Fall	Spring	科目Subjects	Fall	Spring	科目Subjects	Fall	Spring	科目Subjects	Fall	Spring
		Credits / hours	Credits / hours		Credits / hours	Credits / hours		Credits / hours	Credits / hours		Credits / hours	Credits / hours
專業選修 Elective Courses	國際禮儀 International Etiquette	3/3		菜單規劃與設計 Menu Design and Planning	3/3		餐旅危機管理 Crisis Management in Hospitality Industry	3/3		★校外實習-餐旅 Hospitality Business Internship	6/26	
	廚藝概論 Introduction to Cuisine	3/3		蛋糕製作與裝飾 Cake making and decoration	4/4		網路行銷 e-Marketing	3/3		餐旅成本控制 Food&Beverage Cost Control management	3/3	
	飲食文化 Food Culture		3/3	AI智慧西餐烹調與創新應用 AI & Western Culinary Innovation	3/3		飲料調製 Principles of Food and Beverage Operation	3/3		餐旅連鎖經營管理 Hospitality Chain Management	3/3	
	西式點心製作 Pastry and decoration		4/4	餐旅採購與驗收 Purchasing for the food and beverage industry		3/3	品評學 sensory evaluation	3/3		歐式麵包製作 European bread making	4/4	
				宴會會議管理 Banquet and Convention Management		3/3	餐旅督導 Supervision in Hospitality Industry		3/3	開店實務 Practice of store opening		3/3
				中式點心製作 Chinese dim sum making		4/4	節慶活動與規劃 Festival and celebration planning		3/3	在地食材創新與研發 Innovation and R & D of local ingredients		6/6
				食物學原理 Principles of Food Science demonstrates		3/3	葡萄酒實務 Practice on wine beverage		3/3			
				應用統計學 Applied Statistics		3/3	智慧永續餐飲創新實務 Innovative Practices in Smart Sustainable Dining		3/3			
							歐式點心製作與盤飾 Disk decoration & Practical of European dessert		4/4			

樹德科技大學 餐旅與烘焙管理系 115 學年度 四技日間部 入學生課程表
Shu-Te University Department of Hospitality and Baking Management Curriculum Plan (2026)

科目 Subjects	第一學年(115學年度) Sophomore Year(2026~2027)				第二學年(116學年度) Junior Year(2027~2028)				第三學年(117學年度) Senior Year(2028~2029)				第四學年(118學年度) Senior Year(2029~2030)			
	科目Subjects		Fall	Spring	科目Subjects		Fall	Spring	科目Subjects		Fall	Spring	科目Subjects		Fall	Spring
			Credits / hours	Credits / hours			Credits / hours	Credits / hours			Credits / hours	Credits / hours			Credits / hours	Credits / hours
學分規定 Min. Total Credits	1. 最低畢業學分數 Minimum Graduation Credits 最低畢業學分數 128 學分。校訂必修 31 學分，院必修 5 學分，系專業必修 42 學分，系專業選修 50 學分(含可承認本校外院系專業課程 20 學分，但不包含通識課程)(選修微型課程學分均承認)。 2. 校訂必修課程說明 (1) 英文課程依入學分級結果循序修畢，並須修習外語課程 2 學分總計達 8 學分，分級後免修之課程學分必須選修「外語課程」補足學分(認列之外語課程可至課程查詢系統或語教中心查詢)。若通過英文畢業門檻，可依本校「學生外語能力課程修課及抵免辦法」辦理。 (2) 情意通識共 4 學分(二門選修課程)依個人興趣於通識課程中選修。 3. 本系專業課程說明 (1) 註記★為實習課程。校外實習 6 學分，共計 480 小時，相關實習方式請參閱「樹德科技大學餐旅與烘焙管理系學生實習辦法」。 (2) 註記▲為專題課程。實務專題(一)、(二)為必修，相關專題規則請參閱「樹德科技大學餐旅與烘焙管理系學生實務專題實施辦法」。 (3) 須完成選擇之就業學程兩門必選修並修習至 21 學分，方可取得本系畢業資格並發予學程證書。 4. 畢業須通過校訂英文能力與系訂專業能力門檻 (1) 英文能力 符合本校「學生英文能力畢業門檻及輔導辦法」基本標準。 (2) 專業能力 符合「至少修畢1個學程」及「取得專業證照3點」條件者，為具備本系畢業之專業能力，於畢業前進行相關手續申請並需出示佐證資料，依本校「餐旅系學生畢業門檻實施要點」規定。 5. 以海外中五學制畢(結)業入學生 畢業學分數應為就讀本系之最低畢業學分數外加 12 學分。 6. 修讀國際學程(全英語授課)課程與本系系必修科目名稱及學分數相同者： (1)具修讀國際學程為輔系或雙主修資格者，請提出免修申請並補足免修科目後所缺的學分。 (2)未具修讀輔系或雙主修資格者，得逕予承認替代之。 1.Minimum for Total Credits: 128 credits. This includes 31 credits of university-required courses, 5 credits of college-required courses, 42 credits of department-required courses, and 50 credits of department-elective courses (including 20 credits from approved courses outside the department). 2.University-Required Courses Description: (1) English courses should be completed sequentially based on the placement test results. Additionally, students must complete 2 credits in foreign language courses, totaling 8 credits. If any credits are exempted based on placement, students must select "foreign language courses" to make up for the credits (approved foreign language courses can be checked in the course query system or at the language center). If students pass the English graduation threshold, they may follow the university's "Student Foreign Language Ability Course Registration and Credit Exemption Regulations." (2) General Education Requirements: 4 credits (two elective courses) must be chosen based on personal interest from the general education course offerings. 3.Department-Specific Courses Description: (1)Note: ★ denotes internship courses. The off-campus internship is worth 6 credits, totaling 480 hours. Please refer to the "Internship Regulations for Students in the Department of Hospitality and Baking Management at Shu-Te University of Science and Technology" for relevant internship methods. (2)Note: ▲ denotes seminar courses.Seminar (I) 、(II) are compulsory. Please refer to the "Implementation Regulations for Seminar Courses for Students in the Department of Hospitality and Baking Management at Shu-Te University " for relevant project rules. (3)To qualify for graduation from this program and receive the program certificate, students must complete at least one employment-related curriculum, which requires a minimum of 21 credits. 4.Graduation conditions need to pass the English ability established by the school and the professional ability threshold established by the department. (1)English Proficiency – Must meet the basic standards of the "Student English Proficiency Graduation Threshold and Counseling Guidelines". (2)Professional abilityz-Meet the requirement of 「at least completing one career development program」 and 「obtain3 points professional certificate」.in order to have the professional ability to graduate from this department.apply for relevant procedures before graduation and provide supporting documents. 5.For Students Who Have Graduated from an Overseas 5-Year System: The graduation credit requirement will be the minimum graduation credits of this department plus an additional 12 credits. 6.International Course (in English only) is the same as the required subject name and credit score of the department: (1) Those who are eligible for a minor or double major in an international course should apply for exemption and fill in the missing credits after completing the exemption. (2) Those who are not eligible for a minor or double major may be admitted.															

審議程序 經115年3月31日系課程委員會、115年5月4日院課程委員會、115年05月20日校課程委員會、115年06月03日教務會議通過

列印日期 2026/8/15

系所助理：

行政助理蕭雯文

系所主管：

林育君

院長：

管理學院 院長 黃秀慧

115. 8. 21

樹德科技大學 餐旅與烘焙管理系【餐旅技術技優專班】115 學年度 四技日間部 入學生課程表

類別 科目		第一學年 (115學年度)						第二學年 (116學年度)						第三學年 (117學年度)						第四學年 (118學年度)					
		第一學期		學分	時數	第二學期		學分	時數	第一學期		學分	時數	第二學期		學分	時數	第一學期		學分	時數	第二學期		學分	時數
校必修		基礎英文 I	2	2	基礎英文II	2	2	進階英文	2	2	民主與法治	2	2	環境永續與淨零碳排	2	2	藝術之多元呈現	2	2						
		大學領航-社會情 緒學習	1	1	寫作技巧	2	2	文學欣賞	2	2				情意通識*	2	2	情意通識*	2	2						
		體育	2	2	體育	2	2	文化與生活	2	2															
		學術倫理	0	0	AI應用與素養	2	2	創造思考與問題解 決	2	2															
院必修		應用程式設計	2	2	管理學	3	3																		
專業 必修		餐旅概論	3	3	客房管理實務	3	3	餐飲服務實務	3	3	行銷原理	3	3	▲實務專題(一)	1	1	▲實務專題(二)	1	1	專業證照	0	0			
		烘焙原理與實務	4	4	餐旅衛生與安全	3	3	人力資源管理	3	3	餐旅英語	3	3	研究方法	3	3	工作態度與倫理	3	3						
		經濟學原理	3	3				統計學	3	3				服務業品質管理	3	3									
專業 選修	共同	烘焙知能實務	2	2						應用統計學	3	3							★校外實習-餐旅	6	26				
	餐旅服 務學程	國際禮儀	3	3	飲食文化	3	3	菜單規劃與設計	3	3	餐旅採購與驗收	3	3	餐旅危機管理	3	3	餐旅督導	3	3	餐旅成本控制	3	3	開店實務	3	3
										宴會會議管理	3	3	網路行銷	3	3	葡萄酒實務	3	3	餐旅連鎖經營管理	3	3				
													飲料調製	3	3	節慶活動與規劃	3	3							
	烘焙廚 藝學程	廚藝概論	3	3	西式點心製作	4	4	蛋糕製作與裝飾	4	4	中式點心製作	4	4	品評學	3	3	智慧永續餐飲創新 實務	3	3	歐式麵包製作	4	4	在地食材創 新與研發	6	6
							AI智慧西餐烹調與 創新應用	3	3	食物學原理	3	3				歐式點心製作與盤 飾	4	4							
技術精進學程					餐旅美學	3	3	餅乾製作	4	4				進階烘焙	4	4	咖啡專賣店經營管理	3	3						
					餐飲經營管理	3	3	餐旅服務業行銷	3	3				飯店管理	3	3									
學分 規定		1. 最低畢業學分數 128 學分，校必修 31 學分，院必修 5 學分，系專業必修 42 學分，系專業選修 50 學分(含可承認本校各院系專業課程20學分，但不包含通識課程)(選修微型課程學分均承認)。 2. 校訂必修課程說明： (1) 英文課程依入學分級結果循序修畢，並須修習外語課程 2 學分總計達 8 學分，分級後免修之課程學分必須選修「外語課程」補足學分(認列之外語課程可至課程查詢系統或語教中心查詢)，若通過英文畢業門檻，可依本校「學生外語能力課程修課及抵免辦法」辦理。 (2)*情意通識共 4 學分(二門選修課程)依個人興趣於通識課程中選修。 3. 本系專業課程說明： (1) 註記★為實習課程，校外實習 6 學分，共計 480 小時，相關實習方式請參閱「樹德科技大學餐旅與烘焙管理系學生實習辦法」，為共同選修課程不認列就業學程學分。 (2) 註記▲為專題課程，實務專題(一)、(二)為必修，相關專題規則請參閱「樹德科技大學餐旅與烘焙管理系學生實務專題實施辦法」。 (3) 須完成選擇之就業學程並修習至 21 學分，方可取得本系畢業資格並發予學程證書。 4. 畢業須通過校訂英文能力與系訂專業能力門檻，門檻如下： (1) 英文能力 - 符合本校「學生英文能力畢業門檻及輔導辦法」基本標準； (2) 專業能力 - 符合「至少修畢1個學程」及「取得專業證照3點」條件者，為具備本系畢業之專業能力，於畢業前進行相關手續申請並需出示佐證資料，依本校「餐旅系學生畢業門檻實施要點」規定。 5. 以海外中五學制畢(結)業入學生，畢業學分數應為就讀本系之最低畢業學分數外加 12 學分。 6. 修讀國際學程(全英語授課)課程與本系系必修科目名稱及學分數相同者： (1) 與修讀國際學程為輔系或雙主修資格者，請提出免修申請並補足免修科目後所缺的學分。 (2) 未具修讀輔系或雙主修資格者，得逕予承認替代之。 7. 本專班學生須通過規劃技術精進學程之9學分，始可認定完成本學程。學程課程在不損及學生權益之情況下，本系得視實際需要修訂之。																							

審議程序 經115年3月31日系課程委員會 115年5月4日院課程委員會 115年05月20日校課程委員會 115年06月03日校務會議通過

列印日期 2026/8/15

系所助理

系所主管

院長

行政助理蕭雯文

餐旅與烘焙管理系系主任 林宥君

管理學院 黃秀慧 院長

115. 8. 21

樹德科技大學 餐旅與烘焙管理系【國際學生產學合作專班】115 學年度 四技日間部 入學課程表

Shu-Te University Department of Hospitality and Baking Management 【International Programs of Industry-Academia Collaboration】 Curriculum Plan (2027)

類別 科目	第一學年 (115學年度-116學年度)						第二學年 (116學年度-117學年度)						第三學年 (117學年度-118學年度)						第四學年 (118學年度-119學年度)							
	第一學期	學分	時數	第二學期	學分	時數	第一學期	學分	時數	第二學期	學分	時數	第一學期	學分	時數	第二學期	學分	時數	第一學期	學分	時數	第二學期	學分	時數		
校必修	華語閱讀(一) Chinese Reading I	1	2	華語閱讀(二) Chinese Reading II	1	2																				
	華語會話(一) Chinese Conversation I	1	2	華語會話(二) Chinese Conversation II	1	2																				
	華語視聽(一) Audio-Visual Chinese I	1	2	華語視聽(二) Audio-Visual Chinese II	1	2																				
	華語寫作(一) Chinese Writing I	1	2	華語寫作(二) Chinese Writing II	1	2																				
	華語檢定輔導(一)	1	2	華語檢定輔導(二)	1	2																				
	體育 Physical Education	2	2	華語認證 Test of Chinese as a Foreign Language	0	0																				
	學術倫理 Academic Ethics	0	0																							
院必修	管理學 Management	2	2																							
專業必修	工作態度與倫理 Work Attitude and Ethics	2	2	客房管理實務 Managing Front Office & Housekeeping Operations	2	2	★餐旅事業實習(一) Hospitality Business Internship I	6	20	★餐旅事業實習(二) Hospitality Business Internship II	6	20	★餐旅事業實習(三) Hospitality Business Internship III	6	20	人力資源管理 Human Resource Management	2	2	餐旅產品管理 Hospitality Quality Management	2	2	開店實務 Practice of store opening	2	2		
	餐旅衛生與安全 Food Safety and Sanitation in Hospitality	2	2	餐旅英語 Hospitality English	2	2	經濟學原理 The Principle of Economics	2	2	統計學 Statistics	2	2	餐旅採購與驗收 Purchasing for the food and beverage industry	2	2											
	餐旅概論 Introduction to Hospitality	2	2				行銷原理 Marketing Theory	2	2																	
	烘焙原理與實務 Baking theory and practice	4	4																							
	餐飲服務實務 Food Service Operation	2	2																							
專業選修	廚藝概論 Introduction to Culinary	2	2	飲料調製 Principles of Food and Beverage Operation	4	4	西式點心製作 Pastry and decoration	4	4	餅乾製作 Cookie making	4	4	菜單規劃與設計 Menu Design and Planning	2	2	★餐旅事業實習(四) Hospitality Business Internship IV	6	20	★餐旅事業實習(五) Hospitality Business Internship V	6	20	★餐旅事業實習(六) Hospitality Business Internship VI	6	20		
	國際禮儀 International Etiquette	2	2	●台灣糕點文化與實務 Taiwan Pastry Culture and Practice	4	4	節慶活動與規劃 Festival and celebration planning	2	2	蛋糕製作與裝飾 Cake making and decoration	4	4	歐式麵包製作 European bread making	4	4	中式米食製作 Chinese rice dish making	4	4	西式烹調(二) western culinary arts II	4	4					
	西餐學識(一) western culinary arts I	4	4	●適合與健康規劃 Nutrition and Health Planning	4	4	●烘焙產品製作與實務 Baking products production and practice	4	4	●葡萄酒實務 Practice on wine beverage	3	3	食物學原理 Principles of Food Science demonstrates	2	2	餐旅督導 Supervision in Hospitality Industry	2	2	宴會會議管理 Banquet and Convention Management	2	2					
			中式點心製作 Chinese dim sum making	4	4			●烘焙產品包裝與運用 Bakery product packaging and application	3	3	●店面經營與網路行銷策略 Brand Management and Inbound Marketing	3	3	●品評學 sensory evaluation	3	3	●歐式點心製作與實務 Disk decoration & Practical of European dessert	4	4	●在地食材創新與研發 Innovation and R & D of local ingredients	4	4	●高階			
																●網路行銷 e-Marketing	3	3	●開店實務 Practice of store opening	3	3	●餐旅美學設計與佈置 Culinary Art Aesthetic Design	3	3		
學分 規定	1. 最低畢業學分：128學分，校訂必修12學分，院必修2學分，系專業必修48學分，專業選修66學分(含承認本校各院系專業課程20學分，但不包含揚揚課程)。																									
	2. 註記★為校外實習課程，說明如下： (1)餐旅事業實習(一)-(三)為必修課程，因故無法參與校外實習或中途實習者，依「樹德科技大學餐旅系與烘焙管理系學生實習辦法」與「樹德科技大學餐旅系與烘焙管理系國際學生產學合作專班校外實習學生辦法」辦理。 (2)餐旅事業實習(四)-(六)為選修課程，每學期6學分，當學期未選修者，須由「預備選修與實習替代課程選修科目表」中的兩門課程修讀。 (3)●為餐旅事業實習當學期未實習之替代課程。 3. 第一學年各學期於週一至週五開設總計至少5小時之不良學分學語課後輔導課程。 1. Minimum for Total Credits: 128 credits. This includes 12 credits of university-required courses, 2 credits of college-required courses, 48 credits of department-required courses, and 66 credits of department-elective courses (including 20 credits from approved courses outside the department). Courses marked with ★ are Internships Courses: (1) Hospitality Business Internship I-III are required courses. Students who are unable to participate in or who interrupt their internship for any reason shall be handled in accordance with the "Student Internship Regulations of the Department of Hospitality and Baking Management at Shu-Te University" and the "Implementation Rules for Off-campus Internships for International Student Industry-Academia Collaboration Programs of the Department of Hospitality and Baking Management at Shu-Te University." (2) Hospitality Business Internship IV-VI are elective courses, worth 6 credits per semester. Students who do not enroll in the internship during the semester must take two courses from the "List of Preparatory Electives and Internship Alternative Courses" instead. (3) ● denotes alternative courses for students who are not participating in an internship during that semester. 3. In each semester of the first academic year, a total of at least 5 hours for every week Non-credit Mandarin after-school tutoring.																									

實習 科目 表 備 修 程	餐旅事業實習(一)替代課程	餐旅事業實習(二)替代課程	餐旅事業實習(三)替代課程	餐旅事業實習(四)替代課程	餐旅事業實習(五)替代課程	餐旅事業實習(六)替代課程
	台灣糕點文化與實務 4-4 Taiwan Pastry Culture and Practice 4-4	烘焙產品製作與實務 4-4 Baking products production and practice 4-4	葡萄酒實務 3-3 Practice on wine beverage 3-3	品評學 3-3 sensory evaluation 3-3	歐式點心製作與實務 4-4 Disk decoration & Practical of European dessert 4-4	在地食材創新與研發 4-4 Innovation and R & D of local ingredients 4-4
	適合與健康規劃 3-3 Nutrition and Health Planning 3-3	烘焙產品包裝與運用 3-3 Bakery product packaging and application 3-3	店面經營與網路行銷策略 3-3 Brand Management and Inbound Marketing 3-3	網路行銷 3-3 e-Marketing 3-3	開店實務 3-3 Practice of store opening 3-3	餐旅美學設計實務 3-3 Culinary Art Aesthetic Design 3-3
				餐旅危機管理 3-3 Crisis Management in Hospitality Industry 3-3		

行政助理蕭雯文

管理學院黃秀慧
院長黃秀慧

管理學院黃秀慧
院長黃秀慧