



廚藝組

- 烘焙學與製作(一)
- 食物學原理實習
- 麵包製作
- 西洋烹調
- 餐飲法文
- 烘焙學與製作(二)
- 異國料理
- 職場倫理
- 日本料理
- 中式點心製備
- 膳食計畫
- 膳食計畫與供應實習
- 原味的探索
- 法國料理
- 新產品設計與開發
- 親子廚房
- 法式點心製作
- 進階法國料理
- 葡萄酒賞析

餐旅組

- 商用軟體應用
- 餐飲色彩與構圖
- 客房管理
- 咖啡調製
- 飲料管理
- 咖啡豆烘焙
- 餐飲網頁設計與多媒體
- 餐飲日文
- 服務業品質管理
- 專案管理
- 餐廳規劃與開發
- 觀光遊憩概論
- 智能餐旅概論
- 宴會與會議管理
- 旅館規劃與開發
- 公關與危機處理
- 連鎖經營管理
- 策略管理
- 遊輪管理概論