

台南應用科技大學

TAINAN UNIVERSITY OF TECHNOLOGY



餐飲系

Department of
Food & Beverage Services



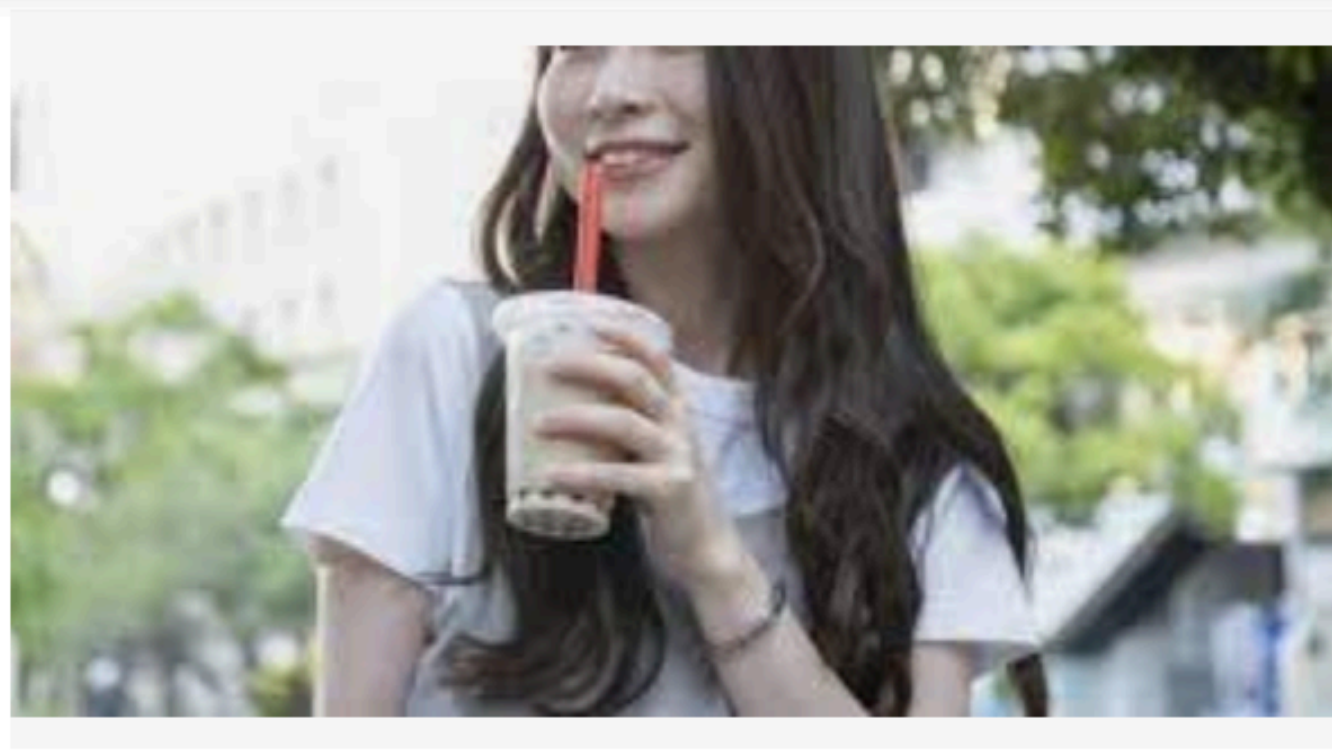








ホームズ】タピオカ女子の楽しみ...
homes.co.jp



タピオカに月1万円... “カースト上位女子”でいるた...
joshi-spa.jp



タピオカドリンクの『...
grapee.jp



橋本環奈の“タピオカ女...
taishu.jp



神戸物産<上>女子高生殺到...
nikkan-gendai.com



TOKYO GIRLS' STYLE -東...
zh-hk.facebook.com



20年ぶりの盛り上がり 「タピオカ」再...
forbesjapan.com



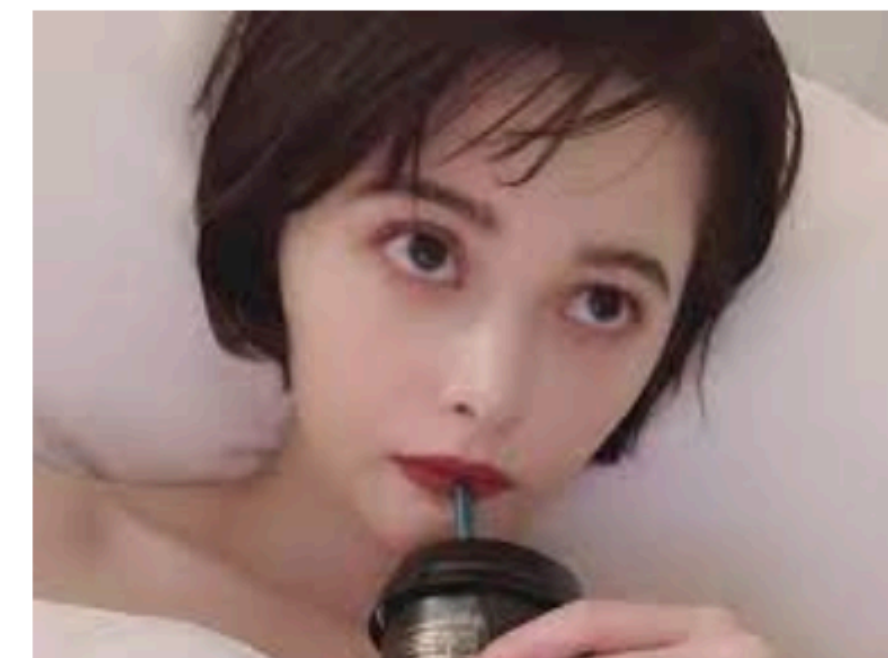
タピオカ 女子の画像16...
prcm.jp



スイパラでタピオカ女子会🥰👏 w...
withonline.jp



タピオカにはしゃいだアラフォー女...
joshi-spa.jp







▶ 3:17

滷肉飯最簡單的做法香噴噴吃的到滿滿的膠質- Yo...
youtube.com



蓮霧滷肉飯, 隱身巷弄的美食老店, ...
aniseblog.tw



玉堂春魯肉飯| 台灣滷肉飯節嚴選店家...
sunnylife.tw



內行人才知道! 台北5大高CP值滷肉飯神...
dailyview.tw



好吃到會搶飯的滷肉@ 蘿潔塔的廚房Ro...
rosalinakitchen.pixnet.net



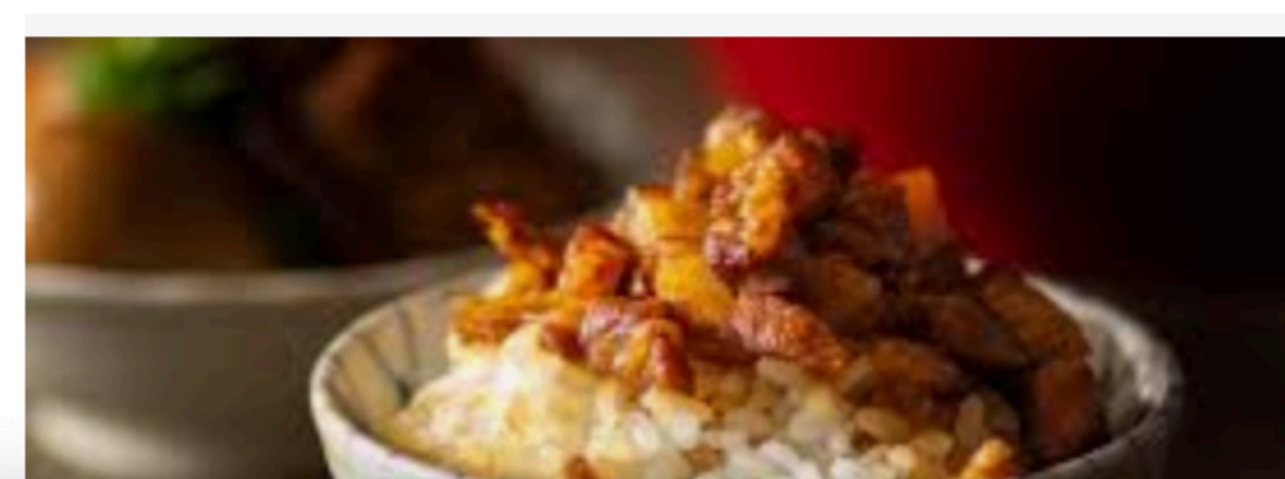
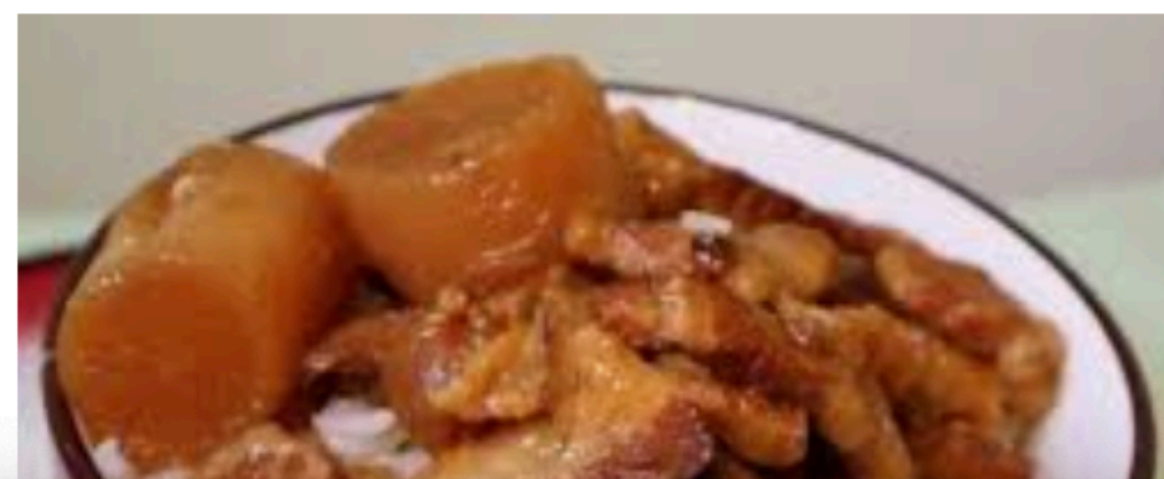
台中小吃 || 向上市場人氣小吃麵攤, 滷肉飯也不...
sant.tw



滷肉飯英文怎麼說台灣百大小吃譯名看這裡|...
epochtimes.com



食記○基隆】中山區小文肉羹滷肉飯@ ...
jimxpllife.com





👤

ルーロー飯 by坂田阿希子さ...
lettuceclub.net



👤

魯肉飯（ルーローハン） | レシピ | S...
sbfoods.co.jp



ご飯が進む台湾飯！】魯肉...
oceans-nadia.com



👤

味ぽん」で作るルーロー飯のレシピ・...
mizkan.co.jp



👤

完成まで15分!!》簡単うまい...
oceans-nadia.com

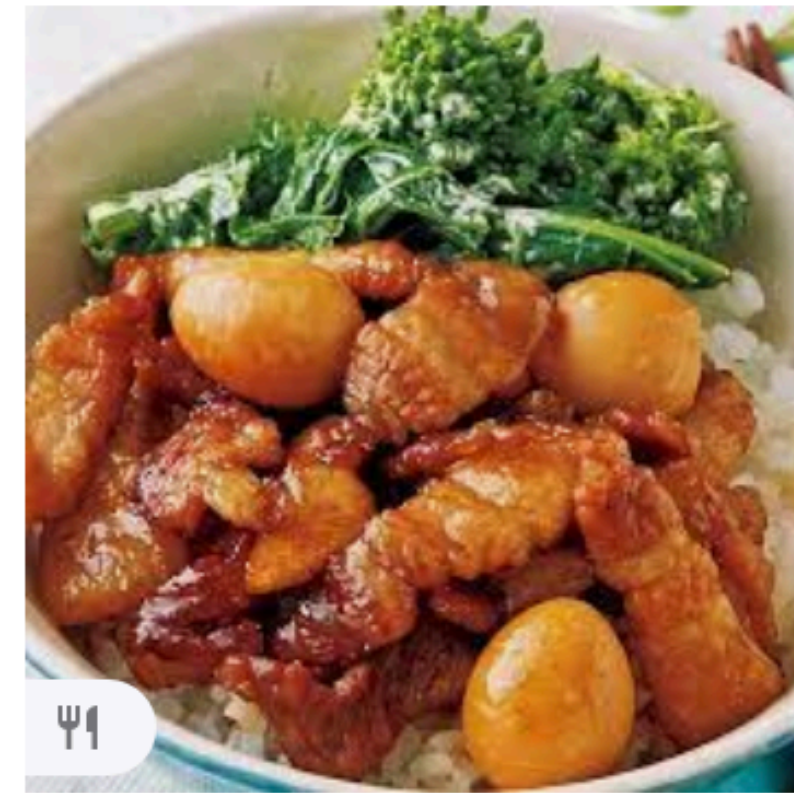


👤

ヒルナンデス】ルーロー飯の作り方 ...
news123.work



台北の魯肉飯（ルーローファン）がおい...
kazukimae.com



👤

簡単ルーロー飯風 by武蔵裕子...
lettuceclub.net



Mizuki 公式ブログ - ♡簡単...
lineblog.me



👤

魯肉飯（ルーローファ...
orangepage.net



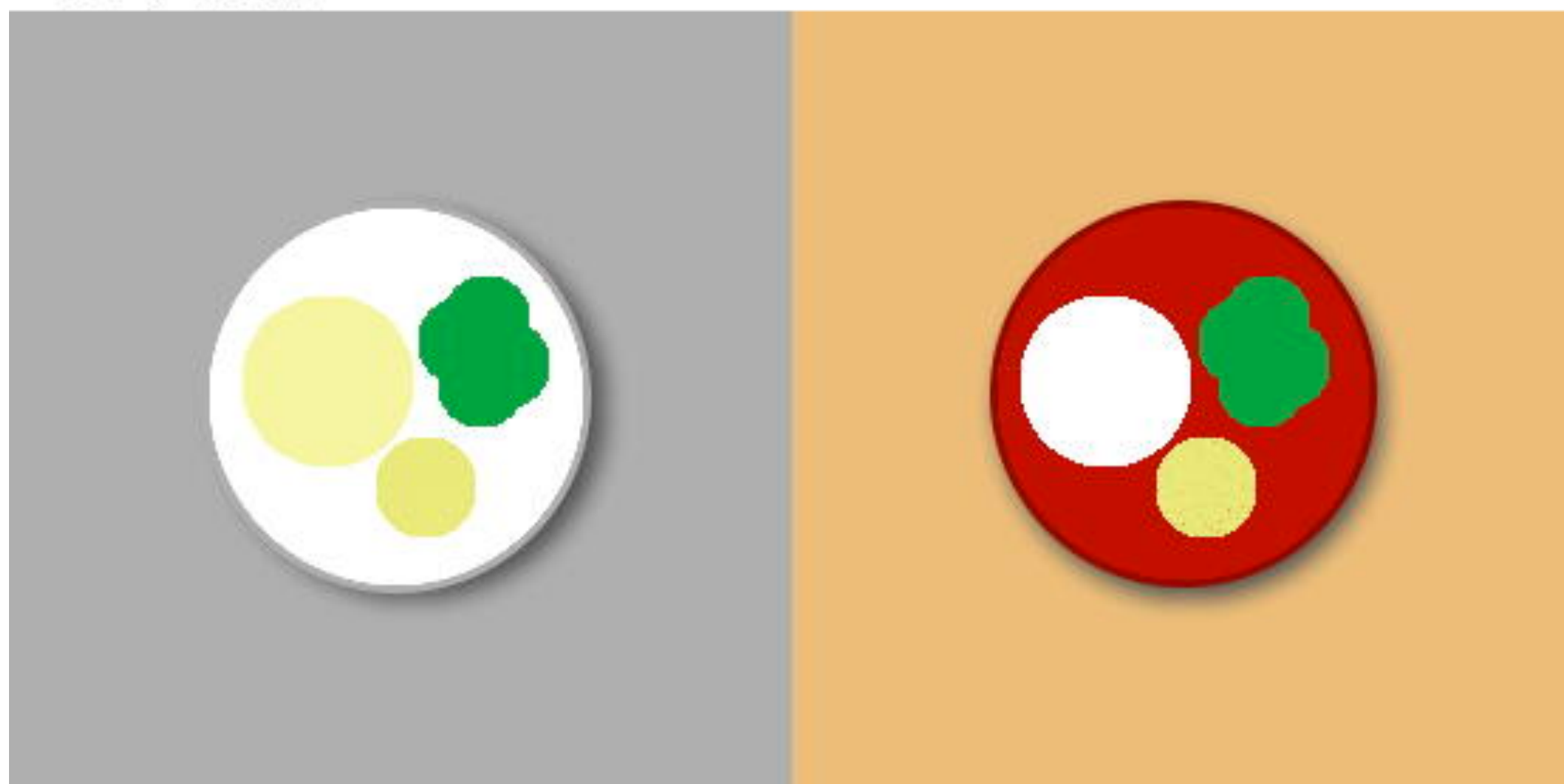




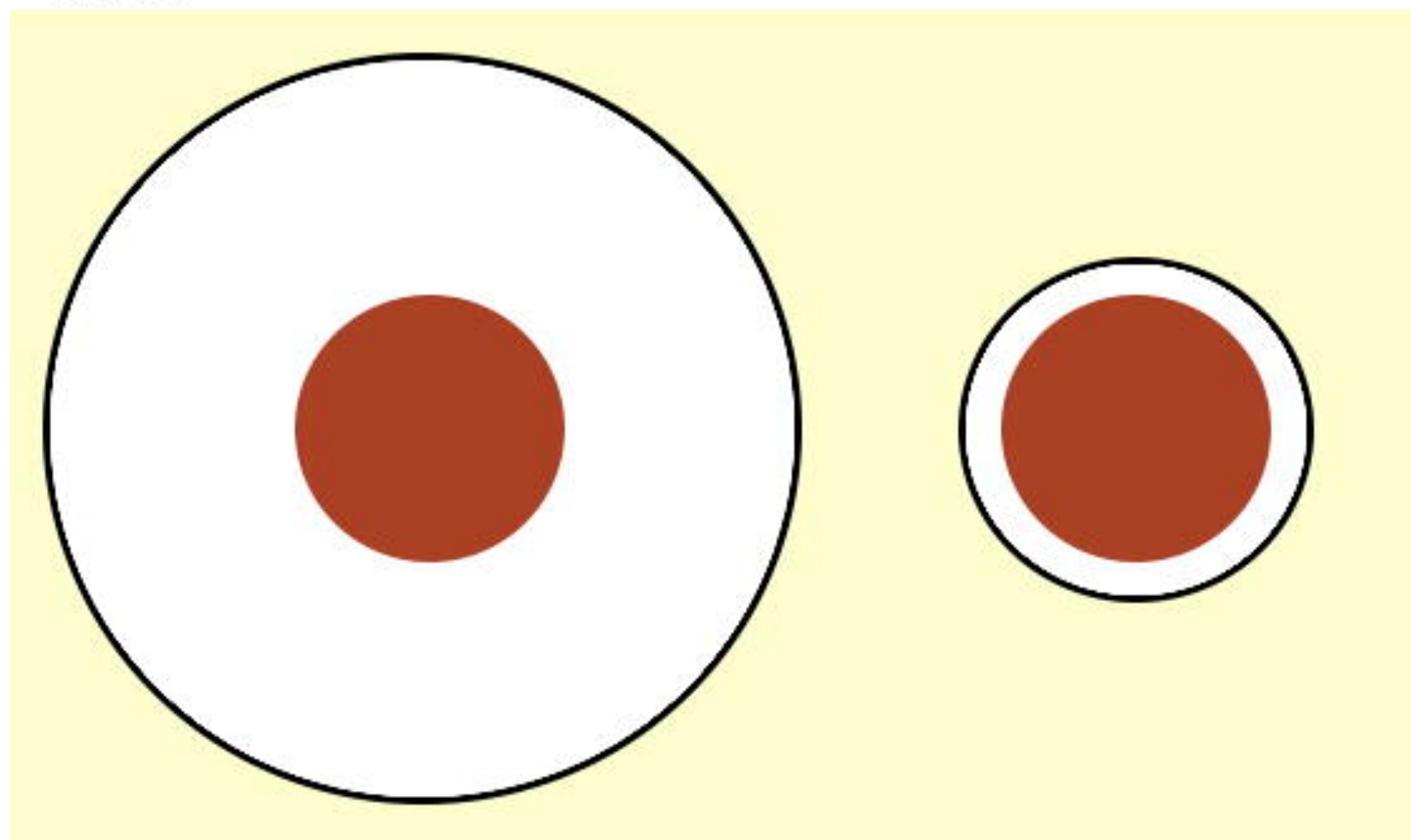


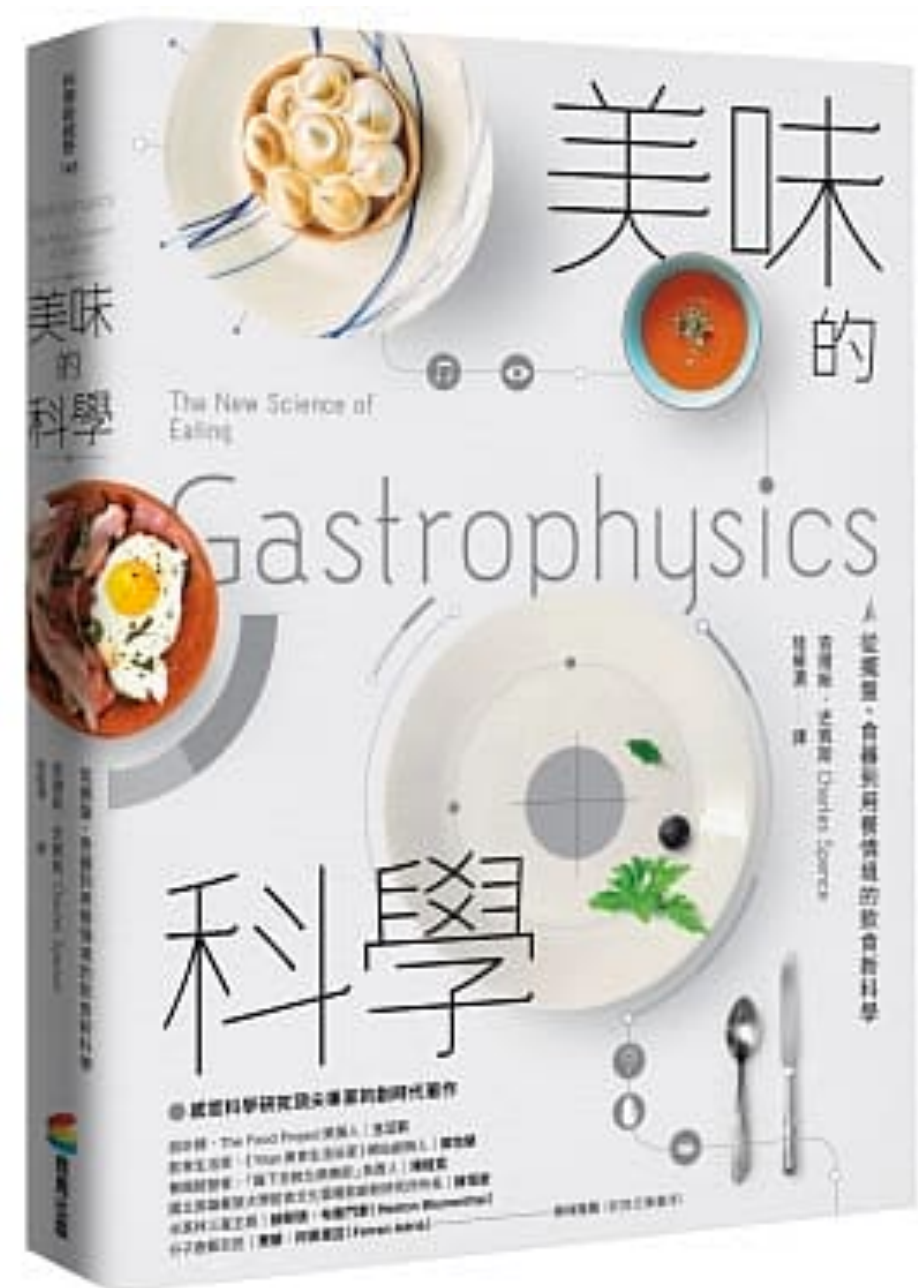
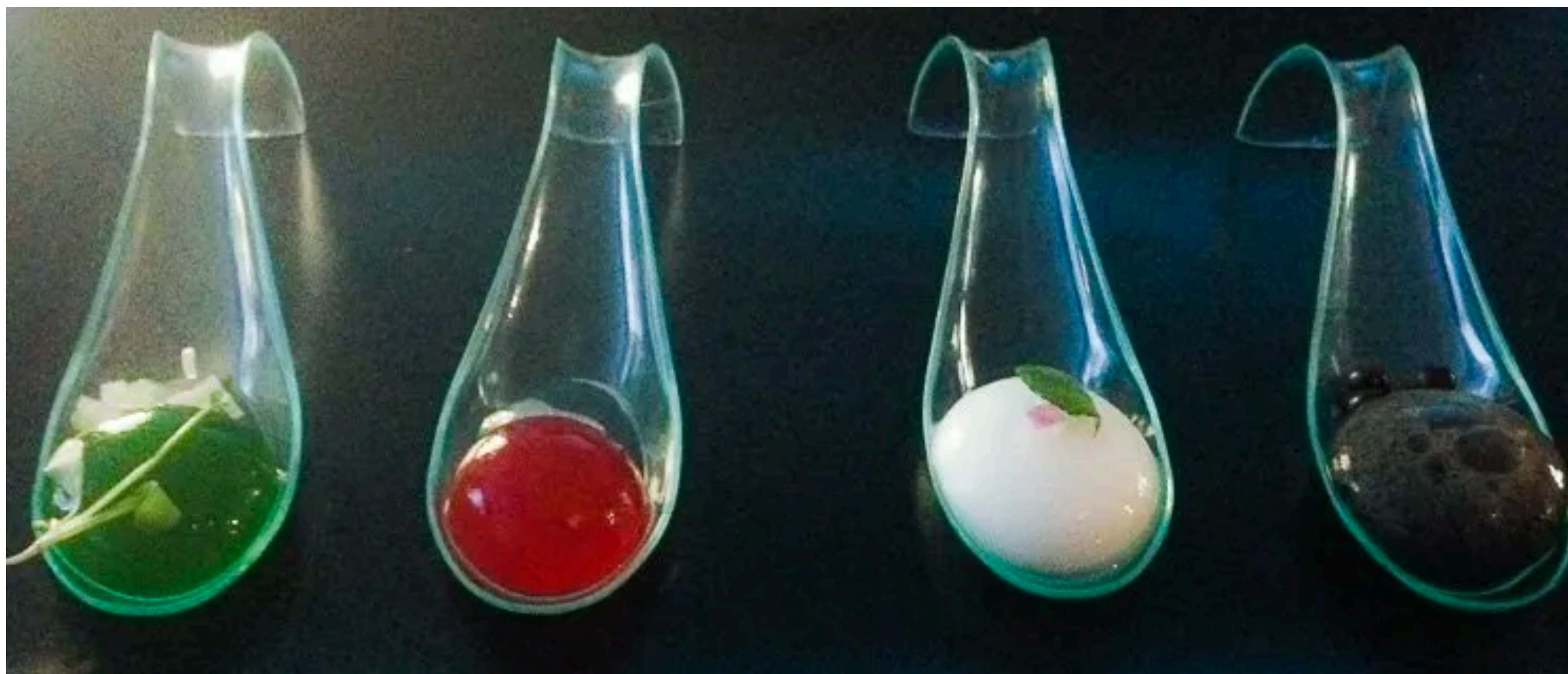


お皿の色を変えることで、食品の色のコントラストがはっきりし、自然に量を把握しやすくなる。



食事の量が同じでも、大きさお皿と小さなお皿に盛りつけると、量が違って見える。









學“好吃”



一年級

五	四	三	二	一
體育室D13411 體育運動 (一) 賴紫霖	LT101 多元服務學習 (一) 許秀華	T501 實用英文 (一) 徐靜慧		
體育室D13411 體育運動 (一) 賴紫霖		T501 實用英文 (一) 徐靜慧		LT201 中餐烹調實作 洪世國
L803 電腦與資訊應用 李曉慧	T501 營養學 曾國書	LT101, T501 酒與飲料 鄭傑夫		LT201 中餐烹調實作 洪世國
L803 電腦與資訊應用 李曉慧	T501 營養學 曾國書	LT101, T501 酒與飲料 鄭傑夫		LT201 中餐烹調實作 洪世國
T501 調味學 許秀華	LT304 餐飲服務 簡秋蘭	T501 產業前景與職涯規 劃 簡思平		
T501 調味學 許秀華	LT304 餐飲服務 簡秋蘭	T501 產業前景與職涯規 劃 簡思平		

二年級

五	四	三	二	一
L806 零基礎創意趣味程 式設計 (數) 李曉慧	T502 餐飲英語 簡思平	T504 飲食文化 李宜靜		LT210 烘焙實作 陳智鴻
L806 零基礎創意趣味程 式設計 (數) 李曉慧	T502 餐飲英語 簡思平	T504 飲食文化 李宜靜		LT210 烘焙實作 陳智鴻
		免教室 校內實習 (一) 曾國書	免教室 校內實習 (一) 蔡安聰	LT210 烘焙實作 陳智鴻
		免教室 校內實習 (一) 福島宙輝	免教室 校內實習 (一) 蔡安聰	免教室 校內實習 (一) 蔡安聰
E214 食材認識與採購 戴永家	免教室 校內實習 (一) 陳智鴻	免教室 校內實習 (一) 黃宗成	LT103 小吃設計與製作 邱清祥	免教室 校內實習 (一) 蔡安聰
E214 食材認識與採購 戴永家			LT103 小吃設計與製作 邱清祥	LT101 多元服務學習 (一) 曾國書



餐飲系【學生能力指標】 核心能力

- 1 餐飲安全管理 具備餐飲實務之安全與危機管理之知識與技能。
- 2 餐飲行銷實務 具備餐飲業務行銷和管理與科技資訊運用之能力。
- 3 餐飲製備研發 具備餐飲商品設計和研發之能力。
- 4 餐飲營運管理 具備餐飲經營管理、人事管理和成本分析與管理之能力。
- 5 餐飲服務管理 具備優質餐飲服務品質與顧客管理之能力。

