

『FBI-A&B』管考說明：

- 一、以下名單為列入104學年度彈性雙語教學課程，『FBI-A&B』之授課老師，已查核線上之教學大綱確定為英文教科書，**不需再線上管考**。
- 二、請依教發中心發出之教補款申請信件通知內容，於期限內備齊資料申請獎補助。

授課方式：[A類].英文授課+英文教科書；[B類].中英文授課+英文教科書

學院別	課程所屬科系	年級	科目名稱	學年度	學期	課程所屬學年/學期	必/選	學分數	授課教師	開課班級	授課方式 (請備註ABCD)	採用之教科書	英文教科書書碼(ISBN) FBI -A&B(必填)
觀光與餐旅學院	餐飲管理系	3	廚藝外語	104	1	學期	選	2	洪麗菁	日餐管102孝	B	Cooking English	ISBN 978-986-318-013
觀光與餐旅學院	餐飲管理系	3	廚藝外語	104	1	學期	選	2	洪麗菁	日餐管102仁	B	Cooking English	ISBN 978-986-318-013
觀光與餐旅學院	餐飲管理系	1	觀光外語溝通(一)	104	1	學年	必	2	洪麗菁	日餐管104忠	A	Talk about Travel (2nd Edition)	9781599664019
觀光與餐旅學院	餐飲管理系	2	餐飲英語(一)	104	1	學期	必	3	黃雅琳	餐管103信	A	May I help you? 餐飲旅館英文	978-986-318-154-5
觀光與餐旅學院	餐飲管理系	1	觀光外語溝通(一)	104	1	學期	必	2	黃雅琳	日餐管104孝	A	Travel On 1: Communicative English Skills	978-986-280-138-3
觀光與餐旅學院	餐飲管理系	1	觀光外語溝通(一)	104	1	學年	必	2	葉語蓁	日餐管104仁	A	Travel On 1: Communicative English Skills	978-986-280-138-3
觀光與餐旅學院	餐飲管理系	1	飲料管理與調酒	104	2	學期	選	3	呂萬吉	日餐管104忠	B	Startup Mixology: Tech Cocktail's Guide to Building, Growing, and	978-1-118-84438-0
觀光與餐旅學院	餐飲管理系	2	觀光外語溝通(二)	104	2	學年	必	2	洪麗菁	日餐管104忠	A	Talk about Travel (2nd Edition)	9781599664019
觀光與餐旅學院	餐飲管理系	3	餐飲人力資源管理	104	2	學期	必	2	晏啓華	日餐管102孝	B	Human Resources Management in the Hospitality Industry	ISBN 978-0-470-08480-9
觀光與餐旅學院	餐飲管理系	3	餐飲人力資源管理	104	2	學期	必	2	晏啓華	日餐管102仁	B	Human Resources Management in the Hospitality Industry	ISBN 978-0-470-08480-9
觀光與餐旅學院	餐飲管理系	2	餐飲英語(二)	104	2	學期	必	3	陳富美	餐管103信	B	Quick_English for Food and Beverage Services	ISBN:978-0-9799042-9-5
觀光與餐旅學院	餐飲管理系	1	職場英文	104	2	學期	必	2	黃雅琳	餐管104信	A	May I help you? 餐飲旅館英文	978-986-318-154-5
觀光與餐旅學院	餐飲管理系	1	觀光外語溝通(二)	104	2	學期	必	2	黃雅琳	日餐管104孝	A	Travel On 1: Communicative English Skills	978-986-280-138-3
觀光與餐旅學院	餐飲管理系	1	觀光外語溝通(二)	104	2	學年	必	2	葉語蓁	日餐管104仁	A	Travel On 1: Communicative English Skills for Tourism	978-986-280-138-3

統計科目數 14門

系主任簽名：

『FBI-C&D』管考說明：

- 一、以下名單為列入104學年度彈性雙語教學課程，請『FBI-C&D』之授課老師，依課程授課方式上網繳交補充教材電子檔。
- 二、104-1管考期限為105/04/01(五)-04/15(五)下午5:00前上傳補充教材電子檔，逾期不再開放。
- 三、104-2管考期限為105/06/23(四)-06/30(四)下午5:00前上傳補充教材電子檔，逾期不再開放。
- 四、因為是【彈性雙語課程】，故補充教材內容需有英文比例不限，但如內容都為中文，則不符合規定將剔除。
- 五、未上傳補充教材電子檔或教材內容都為中文，都將從【104學年度彈性雙語課程】名單中剔除。

授課方式：[C類].中英文授課+中英文教科書；[D類].中文授課+英文補充教材

學院別	課程所屬科系	年級	科目名稱	學年度	學期	課程所屬學年/學期	必/選	學分數	授課教師	開課班級	授課方式 (請備註ABCD)	採用之教科書/教材	英文教科書書碼(ISBN) FBI-A&B(必填)	備註 (查對網上之教學大綱)
觀光與餐旅學院	餐飲管理系	2	咖啡產業與實務(一)	104	1	學期	必	3	呂萬吉	日餐管103忠	C	All about Coffee: A History of Coffee from the Classic Tribute to the World's Most Beloved Beverage	9781440556319	列入為C類(不是英文教科書) 咖啡寶典II
觀光與餐旅學院	餐飲管理系	2	世界飲食文化	104	1	學期	必	2	李志成	夜餐管103忠	C	世界飲食文化/自編教材		
觀光與餐旅學院	餐飲管理系	2	西式烹調與實習	104	1	學期	必	3	李志成	日餐管103仁	C	西式烹調與實習/自編教材		
觀光與餐旅學院	餐飲管理系	4	創意料理	104	1	學期	選	3	李志成	夜餐管101孝	C	創意料理/自編教材		
觀光與餐旅學院	餐飲管理系	3	筵席菜設計與製作	104	1	學期	選	3	李志成	日餐管102忠	C	宴席菜食物與製作/自編教材		
觀光與餐旅學院	餐飲管理系	3	鐵板燒料理	104	1	學年	選	3	李志成	日餐管102仁	C	鐵板燒料理/自編教材		
觀光與餐旅學院	餐飲管理系	2	餐飲行銷管理	104	1	學期	選	2	洪麗菁	日餐管103忠	D	觀光與餐旅行銷		
觀光與餐旅學院	餐飲管理系	3	創意料理	104	2	學期	選	2	李志成	日餐管102仁	C	創意料理/自編教材		
觀光與餐旅學院	餐飲管理系	3	鐵板燒料理(二)	104	2	學年	選	3	李志成	日餐管102仁	C	鐵板燒料理/自編教材		
觀光與餐旅學院	餐飲管理系	一	營養學	104	2	學期	必	2	張惠琴	日餐管104忠	D	餐飲營養學		
觀光與餐旅學院	餐飲管理系	一	營養學	104	2	學期	必	2	張惠琴	日餐管104孝	D	餐飲營養學		
觀光與餐旅學院	餐飲管理系	一	營養學	104	2	學期	必	2	張惠琴	日餐管104仁	D	餐飲營養學		
觀光與餐旅學院	餐飲管理系	二	營養學	104	2	學期	必	2	張惠琴	日餐管103忠	D	餐飲營養學		
觀光與餐旅學院	餐飲管理系	二	營養學	104	2	學期	必	2	張惠琴	日餐管103孝	D	餐飲營養學		
觀光與餐旅學院	餐飲管理系	二	營養學	104	2	學期	必	2	張惠琴	日餐管103仁	D	餐飲營養學		

統計科目數 15門

系主任簽名：