

專業教室名稱	飲調與輕食專業教室
設置目的	因應輕食與飲料調製是本系的重點課程，建置各硬體、軟體設施，提供實作教學與課後練習使用，強化學生嫻熟各式調飲與輕食的調製與品評，提升就業競爭能力
用途規劃	<ol style="list-style-type: none"> 1. 配合課程：咖啡調製、流行冰品與飲料調製、戶外輕食與飲調實務、食農教育與活動管理、推廣教育課程與校內計畫搭配相關課程 2. 輔導考取調酒、飲料調製證照、咖啡調製及技職司相關認證 3. 培訓學生參加校際或國際比賽

特色儀器設備



說明 1：調酒練習成果



說明 2：調酒練習成果



說明 3：飲調練習成果



說明 4：飲調練習成果



說明 7：咖啡機



說明 8：烘豆機