

110 學年度第一學期餐飲科三年級選課通知

一、選課時間：110 年 6 月 5 日(六)上午 8 點 - 110 年 6 月 7 日(一)下午 5 點。

二、結果公告：110 年 6 月 11 日(五)。

三、注意事項：

1. 於學校首頁點選「新課綱」進入選課專區進行選課。
2. 餐飲科三年級需選擇校訂選修專業課程、校訂選修實習科目及彈性學習課程。
3. 課程採先搶先贏制，每門課最低開班人數為 15 人，人數上限為 25 人。
4. 請各位同學在選填志願時，每個志願序均須妥善安排，若逾期末上網選課將由教務處進行分發作業。
5. 如之前學期已選過之課程，請勿重複。
6. 選課結果公告後，加退選時間為 110 年 8 月 30 日(一)-110 年 9 月 3 日(二)中午 12 點。
7. 如有選課問題請洽教務處-教學組。(711、717、718)

四、選課課程一覽表：

餐三校訂選修專業科目			
課程名稱	開課階段	課程說明	備註
倉儲管理	一學年	倉儲管理指的是使用一套設計流程，來控制倉儲貨物的收發，結存等運作，利用自建或租賃庫房來儲存，保管，裝卸，搬運，配送貨物，保證倉儲貨物的完好無損，並確保生產經營活動的正常進行，同時也會針對各類貨物的數量，品質等等進行分類記錄。透過課程引導，讓學生瞭解基本倉儲作業流程極重要性。	
旅館管理	一學年	說明旅館發展與起源、旅館特性、客房與房務作業、服務、人事、行銷、會計、工務等管理知識，並透過實務研究相互印證。由於旅館所在區位、規模大小、客源及經營型態互不相同，在經營管理的運用上，各有其「眉角」。因應實務需求，課程中加入說明旅館的演進過程、組織架構、經營型態、客房服務原則及章首個案等相關內容，以期學生能充分學習到旅館管理實務的精髓，希望透過本課程，讓學生對旅館管理實務有更進一步的認識與瞭解。	

葳格國際學校 中學部 北屯校區

WAGOR INTERNATIONAL SCHOOL- SENIOR HIGH SCHOOL(BEITUN CAMPUS)



Wagor
International
School

餐三校訂選修實習科目

課程名稱	開課階段	課程說明	備註
亞洲料理實作	一學年	透過實作課程，讓學生認識亞洲含東北亞、東南亞及中東等地區飲食文化，即使不出國，也能以食物來旅行，擴大學生的國際視野。	
國際烹調實務	一學年	此為西餐烹飪課程進階應用課程，透過外籍廚師協同教學，讓學生與國際接軌。也透過外廚的引導，讓學生由課程中熟悉外語課程，融入日常生活。	
巧克力拉糖工藝實作	一學年	本課程由淺入深地介紹工藝甜點的製作方法，並以拉糖和巧克力兩種常用素材區分，從最基本的製作技巧，包括如何煮糖、拉糖、吹糖；如何運用巧克力板展現光澤、擠花、塑型，一步步地製作基座、零件，一直到最後組裝成品，讓學生對於課程具有基本概念。	
台灣小吃實作	一學年	小吃在台灣早期也是「點心」，屬於份量不多、價格便宜，並且是當地的盛產食材加以烹調而成，所以形成「地方特色小吃」，也因為味道家常，所以嘗起來特別熟悉與動人。後來商人逐漸往廟口、夜市發展，其品項琳瑯滿目。透過課程實作，讓學生能瞭解在地美食。	

餐三校訂選修實習科目

課程名稱	開課階段	課程說明	備註
宴會管理實習	一學年	課程以畢業成果展之外場實習為主，包含餐廳宴會進行時所需各種服勤技巧練習、宴會流程規劃、成本控制及菜單設計等。讓學生透過課程，可以有能力完成宴會。	
宴席菜餚製作	一學年	課程以畢業成果展之內場實習為主，透過課程可以期許學生能獨立設計出合適之宴客菜餚，學會成本控制，流程規劃等技能。並能獨立策展，順利規劃出屬於自己班級獨一無二之專屬菜單。	

葳格國際學校 中學部 北屯校區

WAGOR INTERNATIONAL SCHOOL- SENIOR HIGH SCHOOL(BEITUN CAMPUS)

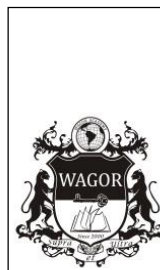


Wagor
International
School

職三彈性學習課程				
課程名稱	開課階段		課程說明	備註
口語表達	前九	後九	口語表達是現代人基本必備的重要技能，不論是溝通、說服、談判或是演說，都必須應用到口語表達，也是身處競爭激烈的全球化環境下，能否出類拔萃、脫穎而出的基礎瞭解並實際運用口語溝通的秘訣及技巧建立個人魅力，自信表達。	
文創設計	前九	後九	將創意融入生活，結合生活小巧思，開啟自己的文創事業。	需收實習材料
簡報設計	前九	後九	課程從簡報核心目標開始，逐步的導入簡報技巧的重要觀念及作法，包含簡報基礎、簡報準備、簡報呈現、投影片製作、實務演練等。	
IG 打卡美食	前九	後九	美食上桌，你也有紀錄美食的習慣嗎？從 4 大食物拍攝技巧的主題下手，讓你也可以拍出跟 IG 營銷帳號一樣的美食照，趕快忘記過去喝下午茶、吃大餐，只能等著朋友搶先拍照再傳給自己的無趣跟空虛，認真上完課程，一定帶你擺脫美食殺手的稱號，換朋友爭相請你幫忙拍出一張張看起來更好吃的美食照！	需收實習材料
米其林餐盤	前九	後九	2016 年起米其林指南出現一個新的圖示「米其林餐盤」，如果餐廳有個標識，就表示消費者在這裡可以享受到新鮮食材烹製的美味。即使沒摘星，但被授予米其林餐盤的餐廳品質。透過課程，讓學生可以搜尋這些美食餐廳，跟上時代潮流。	需收實習材料

葳格國際學校 中學部 北屯校區

WAGOR INTERNATIONAL SCHOOL- SENIOR HIGH SCHOOL(BEITUN CAMPUS)



Wagor
International
School

五、選課網址：



職業類科三年級選課

