

110 學年度第一學期餐飲科二年級選課通知

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「新課網」進入選課專區進行選課。
2. 餐飲科二年級需選擇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：

餐二校訂選修實習科目			
課程名稱	開課階段	課程說明	備註
食物製備實務	一學年	本課程內容包含中式料理、西式料理、日式料理、南亞料理、港式菜餚及點心等各式菜餚介紹及實作，讓學生於課程中能瞭解如何將同樣食材應用於不同烹調法，製備出各國代表菜餚。其中港式菜餚及點心特聘請林建廷師傅到校教授業界操作手法，透過師傅分享職人養成過程及工作甘苦談，讓學生於課程中提早感受業界職場的需求及真實現況。期望藉由師傅的分享，鼓勵學生對於夢想堅持，終能在餐飲業界立足，開創屬於自己的一片天空。	業師協同授課
中式點心製作	一學年	本課程以傳統中式點心課程內容為主，教授各種油酥皮、糕漿皮、水調和、發麵類等原理及相關產品，讓學生由課程中，瞭解傳統美食製作方式，進而有能力發想新商品。結合現代創新概念，賦予不同商品價值。	

葳格國際學校 中學部 北屯校區

WAGOR INTERNATIONAL SCHOOL- SENIOR HIGH SCHOOL(BEITUN CAMPUS)



Wagor
International
School

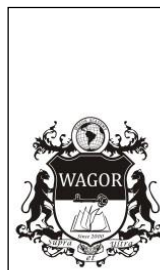
西式點心製作	一學年	本課程以精緻西式點心為主軸，產出實作作品希望具有商品性，透過包裝概念融入使產品具有販售價值。搭配食品營養標示系統及標籤機使用，配合商品包裝概念，讓學生對於市售烘焙商品能有基本概念，特聘師傅到校協同教學，透過師傅分享創業之路，進而創業成立工作室實現自己甜點夢想的心路歷程。當專業、興趣及工作都結合在一起，是人生最大的幸福！但中間遭遇的各種困境如何克服，透過師傅引導也讓學生們能有機會創業逐夢。	業師協同授課
--------	-----	---	--------

餐二彈性學習課程

課程名稱	開課階段		課程說明	備註
旅遊日文	前九	後九	在全民出國旅遊盛行的當下，臨近的東南亞國家常是國人首選，尤以日本為主要，因著豐富的歷史人文及典雅禮儀，讓人著迷。旅遊日文課程帶您認識最常用到的日文用語及對話，包括機場、住宿、交通、旅遊等內容。	二外選修日文的同學請勿再修此課程
城市探索	前九	後九	每個城市都有自己的獨特樣貌，帶你以新的視角，探索不同城市之美。	
基礎果雕	前九	後九	用最自然的蔬果，透過簡易的刀法，生動、有趣的雕刻技巧，讓每道蔬果多了生命力，增添了食趣與食慾。	
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！	

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：



餐飲科二年級選課

