



113 學年度第一學期餐飲科三年級選課說明

一、選課時間：113 年 5 月 17 日(五)下午 8 點 - 113 年 5 月 19 日(日)下午 5 點。

二、結果公告：113 年 5 月 24 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. 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 19 人。
3. 請各位同學在選填志願時，每個志願序均須妥善安排，若逾期未上網選課將由教務處進行分發作業。
4. 如之前學期已選過之課程，請勿重複，請在選填時將該志願放至最後。
5. 加退選時間：加退選時間為 113 學年度第一學期後另行公告。
6. 如有選課問題請洽教務處教學組(分機 711、717)。

四、選課課程一覽表：



(1)校訂選修課程①		加退選時間 5/27-5/31
課程名稱	開課階段	課程說明
國際烹調實務	一學期	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	一學期	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	一學期	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。



(2)校訂選修課程②

課程名稱	開課階段	課程說明
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。

(3)彈性學習課程

課程名稱	開課階段	課程說明
餐飲化學	前九/後九	餐飲科廚藝與化學理論如何蹦出火花?!如何玩出知識?!讓學生了解食物的結構原理並加以改變應用在烹調上，學習新式烹調方式。
從餐廳談經營	前九/後九	此課程從餐廳經營達人學習成功法則，熱門餐廳的裝潢、成本控管、菜單研發、廣告行銷、人員培訓等方向瞭解餐廳經營。
從旅遊談生活	前九/後九	旅遊成為現代人生活中調劑身心的一種方式，交通的便利及媒體的發達讓大眾對於旅遊選擇更加多元，藉此課程瞭解更多樣的旅遊生活型態。



(5)校訂選修課程

***本課程不選課，沿用上學期選課結果，本課程加退選時間於 5/27-5/31 止。**

課程名稱	開課階段	課程說明	
第二外語	一學期	課程重點以基礎養成為主，奠定未來檢定方向。程度超前或已有基礎的同學，除了白天選修課程，夜間另開檢定加深加廣課程，長期訓練以協助同學順利拿取證照。參加二外選修課程者，需於每學期期末完成一場能力測驗，供同學自我檢核及參與加深加廣課程決定之用。	<ol style="list-style-type: none"> 1. 三年中間不得換語種。(除了不可抗事件，請填特殊個案申請單審核) 2. 一旦選擇學科科目後，不得在其它學期轉選修第二外語。(除特殊情況，需填寫個案申請單由外語部審核) 3. 轉學生欲選修第二外語者，請填寫個案申請單，送核二外老師及外語部。
餐飲素養新知	一學期	新課綱講求知識整合、技能與態度，持續的自我學習改變，連結真實的生活情境，餐旅知識與國際時事相互變動，後疫情的時代對餐旅相關的影響等透過素養閱讀了解產業變動。	