



## 114 學年度第二學期餐飲科三年級選課說明

一、選課時間：114 年 11 月 21 日(五)下午 8 點 - 114 年 11 月 24 日(一)下午 5 點。

二、結果公告：114 年 11 月 28 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 12 人，人數上限為 13 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 114 學年度第二學期後另行公告。
6. 如有選課問題請洽教務處-教學組。( #711、717)

選課網址



四、選課課程一覽表：

### 校訂選修課程①

1. 本次二外/學科對開選修課程本次不做選課，皆延續 113-1 選課結果。若有特殊情況需做調整，說明如下：
  - (1) 原選擇學科者，若有特殊情況需做調整(轉第二外語)，務必於 **12/1(一)中午前** 完成個案申請並由外語部審核通過方可調整，逾期概不受理。
  - (2) 原選擇二外者，若想調整至學科，務必於 **12/1(一)中午前** 完成個案申請，逾期概不受理，**若加退選結果影響開班人數，則不予受理。**

課程名稱	開課階段	課程說明
第二外語	一學期	延續 114-1 語種
餐飲素養新知	一學期	延續 114-1 課程

### 校訂選修課程②

1. **上學期選過之課程，請勿重複選擇。**
2. 此門課加退選務必於 **12/3(三)中午前** 完成個案申請，逾期概不受理。

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 實作	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。

## 彈性學習課程

課程名稱	開課階段	課程說明
食物的真相	前九/後九	民以食為天，吃飯是我們一生之中不可或缺的一件事，但你真的知道你吃下肚子的是什麼嗎？食物如何影響身體運作，以及各種食物為何有不同反應，一起來研究探索！
吃出行動力	前九/後九	食物，是營養的來源，我們從多個面向帶你瞭解食物和營養的關聯，從怎麼吃的均衡營養，到營養科學探究，從知識中來調整自己的飲食吧！
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。