



115 學年度第一學期餐飲科二年級選課說明

一、選課時間：115 年 5 月 15 日(五)下午 8 點 - 115 年 5 月 18 日(一)下午 5 點。

二、結果公告：115 年 5 月 22 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. 課程採先搶先贏制，最低開班人數為 12 人，校訂選修實習科目課程最低開班人數為 12 人，人數上限為 17 人，彈性課程與普科共同跑選，最低開班人數為 15 人，人數上限為 23 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：
 - (1)校定選修專業科目課程①-第二外語與學科選修加退選時間 5/25-5/27，逾期不予受理。
 - (2)加退選時間為 115 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)。



選課 QR CODE

四、選課課程一覽表：

(1)校訂選修專業科目課程 加退選時間：5/25-5/27		
課程名稱	開課階段	課程說明
第二外語	一學期	<p>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。</p> <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。
飲品知源	一學期	<p>現代人人手一杯飲料，調配的方式和飲用的習慣，各有巧妙不同，無論是哪個國家，哪個營業場所，莫不竭盡所能的以各種方式，調配出五彩繽紛，口感宜人，滿足客人需求，透過此課程了解所有飲品的起源體認飲品真諦。</p>



(1)校訂選修實習科目課程

加退選時間為開學後

課程名稱	開課階段	課程說明
餐飲製備 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業師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。
異國點心 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。

(3)彈性學習課程

加退選時間為開學後

課程名稱	開課階段	課程說明
米其林 指南	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。
飲食 解憂除勞 的良方	前九/後九	現代人總是承受著各種壓力，也易累積負面情緒，哪些食材、哪些養分對健康有益？營養攝取、腸道活動和自然變化的影響，吃了什麼，身心就會反映，每日的飲食，是解憂除勞的良方，適宜的飲食可滋養、活化與安撫現代人的心靈。
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。