



111 學年度第一學期餐飲科三年級選課通知

一、選課時間：111 年 5 月 21 日(六)上午 8 點 - 111 年 5 月 23 日(一)下午 5 點。

二、結果公告：111 年 5 月 31 日(二)。

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課程、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，若逾期未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，請在選填時將該志願放至最後。
6. 加退選時間：

(1) 校定選修課程②④-第二外語與學科之選修及國際烹調實務、巧克力拉糖工藝與台灣小吃實作加退選時間 6/1-6/10，逾期不予受理。

(2) 其餘課程加退選時間為 111 學年度第一學期後另行公告。

7. 如有選課問題請洽教務處-教學組。(711、716、717)

四、選課課程一覽表：

餐三校訂選修課程①		
課程名稱	開課階段	課程說明
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

餐三校訂選修課程② 加退選時間 6/1-6/10

課程名稱	開課階段	課程說明
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	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。

餐三校訂選修課程③

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。

餐三校訂選修課程④ 加退選時間 6/1-6/10

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， 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)

葳格國際學校 中學部 北屯校區

WAGOR INTERNATIONAL SCHOOL- SENIOR HIGH SCHOOL(BEITUN CAMPUS)



Wagor
International
School

		供同學自我檢核及參與加深加廣課程決定之用。	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。	

餐三彈性學習課程		
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。
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。
食藝生活	前九/後九	『愛吃』和「懂吃」只有一線之隔：「食物被吞進肚裡，也留在我們心裡。」你是什麼樣的人，端看你對飲食的看法遊走美食、品味與文化，帶你什麼都嚐一嚐!
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。

五、選課網址：

