

105-1 選修課程說明

開課班級：四技日間部(四餐二甲、四餐二乙、四餐二丙)
104 學年度制定(選修 6 學分、應選三門)

課程名稱	課程簡介	學分	時數
世界飲食文化	不同的國家具有不同的文化，因此決定了我們擁有不同的飲食習慣。人們對食物的選擇、飲食的方法、每日的餐數、進食的時間等都會隨著各國不同的文化而有所改變。學生將在此課程學習到各國飲食文化間的差異以及各國飲食文化的重要性。	2	2
餐飲服務品質管理	1.讓餐管系學生瞭解餐旅業之服務品質管理的精神、概念與技能。 2.學習衡量餐飲服務品質的方法、擬訂服務品質改善策略等技能。 3.透過個案分析與餐旅服務品質之實務案例，彰顯服務品質的對餐旅產業之重要性，進而提昇學生對餐旅服務品質的學習態度。 4. 使學生將所學習到的知識與技能轉換成未來就業與升學之重要服務核心能力。	2	2
素食料理	介紹素食的飲食習慣，並藉由實際操作，以熟悉各種素食食材的特性及烹調方式，培養同學素食料理的製作技能。 【附註】：實施術科教學，其材料費由選課同學自行負擔。	2	3
餐飲日語(一)、(二) (上、下學期) ※全學年選修課程，本校學生選課作業處理辦法，第五條第三款有相關規定。	日語是觀光事業中極為重要的外國語，為了奠定學生具備基本聽說讀寫的日語能力，利用反覆的句型練習以及模擬實際日本生活情境，提高學生學習日語應用能力，達到溝通目的。	2	2
婚禮企劃與宴會管理	宴會產業已成為發展最快速的餐飲服務產業，人口變化及人們生活型態的改變是主要因素，所敘述的相關知識包括結婚產業範疇、我國結婚市場規模、其他國家結婚市場發展、婚嫁習俗、宴會服務的作業、結婚禮程序、電話及接待技巧、婚宴洽談技巧、宴會現場注意事項、宴會菜單種類、喜宴市場未來趨勢等，可以為那些即將創立宴會事業的人或是想要增加宴會行銷企畫項目的餐飲業者提供經營的方向。	2	2
餐飲採購實務	了解餐飲採購管理的內涵與控制的方法，讓同學具備餐飲採購的基本概念。內容包括採	2	2

	購管理作業、採購方式、採購程序、了解採購合約及各種餐飲原物料採購的方式。		
機能性素材概論	餐飲食材原料種類繁多，學生可藉由本課程之學習，針對海洋素材的種類及特性深入瞭解，並應用於其餐飲廚藝專業領域中。	2	2
餐飲美學賞析	探討飲食美的本質論，闡述飲食美的概念內涵，了解飲食美的形態論，對飲食美感進行綜合分析，並以飲食審美活動中代表飲食主、客體交互作用產生的飲食美感為依據，使學生進一步理解飲食美學的基本範疇。	2	2

※ **3月21日～3月28日止**，開放 105 學年度第 1 學期線上選修科目預選，請同學務必上網預選。

※ 路徑：學校首頁→學生資訊→選修課程開課調查。

開課班級：四技日間部(四餐四甲、四餐四乙、四餐四丙)

102 學年度制定(選修 10 學分、應選五門)

課程名稱	課程簡介	學分	時數
進階餐旅英文語會話 (一)、(二) (上、下學期) ※全學年選修課程，本校學生選課作業處理辦法，第五條第三款有相關規定。	1.了解並辨識餐飲專業英語用詞與應對之對話。 2.提升學生餐飲英文之溝通技巧。 3.以情境式的對話教學幫助學生更熟悉餐飲務品質與人際關係之應對。 4.熟悉餐飲英語並能靈活運用外語能力於職場。	2	2
餐飲法語(一)、(二) (上、下學期) ※全學年選修課程，本校學生選課作業處理辦法，第五條第三款有相關規定。	1.使學生熟悉法文拼字系統與發音法 2.使學生具備餐飲法語對話能力	2	2
保健膳食	保健食品概論的教授符合培育目標『健康飲食新概念的建立』及配合國人生活及知識水準日益提高，對於健康的看法，已逐漸轉變為從日常保健及預防疾病開始做起，瞭解相關知識，即能正確的使用保健食品，達到提升健康、預防疾病的發生。	2	2
餐飲創業與開發	1.「創業」不但是人們實現理想的途徑之一，更是帶動新經濟發展的重要功臣。對創業懷抱憧憬的人，都曾在心底浮現許多疑問：創業應有何心理準備？只要有聰明的創意就可以創業嗎？如何撰寫營運計畫書？如何募得創業資金？……雖然成功創業的故事很多，但世上卻沒有一個保證創業成功的公式。儘管如此，創業還是有一些基本的原則與功夫需要學習。 2.本課程有助於學生瞭解創業前該如何準備：包括創業心理的準備、創業點子的準備、創業模式的準備、創業財務的準備、創業時機的準備等，幾乎囊括了所有前創業期的需求與準備。	2	2
海鮮烹調實務	1.教授海鮮餐點的相關知識應有基本的認識，包含食材的認識、選購、處理與保存、烹調時如何保持鮮度與美味、海鮮佳餚菜單設計等。 2.讓同學具備海鮮食材選用、保存及烹調持鮮度與美味之技能。 3.儲備海鮮料理調製的知能，進而能發揮創	2	3

	意，尋求 創新的態度。 4.培育海鮮料理之能力、展現正確烹飪技巧，增進就業之競爭力。 【附註】：<u>實施術科教學，其材料費由選課同學自行負擔。</u>		
團體膳食管理與製備	1.團體膳食管理是一門綜合性的科目，與基礎科目的食物學原理、食物製備、營養學，進階科目的食品衛生與安全、膳食療養學、食品工廠等。 2.本課程為理論與實作並重，先以授於理論課程，建立同學有關團膳管理的相關知識，再藉由實際進行菜單設計、菜餚的製備，使理論能與實務作一結合。 【附註】：<u>部分課程實施實作教學，其材料費由選課同學自行負擔。</u>	2	3
廚務管理	此課程將讓同學了解廚房規劃、人員組織編制、機具認識、餐飲食材認知與應用、餐飲安全與衛生管理的知識，培養餐飲設備、人員管理、食物製備等能力。	2	2
葡萄酒品鑑	1.讓學生對業界的實際運作狀況、市場環境需求與產業發展趨勢有更深刻的體認。 2.學習品鑑新、舊世界葡萄酒專業知識，與分辨出葡萄酒品種差異及服務技能。	2	2
義國創意料理	1.教授新鮮蔬果、選購、處理與成品保存方法。 2.藉由實際操作，以熟悉各種義大利進口食材和實際操作程序方法及技巧。 3.經由現場實際操作製備流程，展現正確的烹飪技巧。 【附註】：<u>實施術科教學，其材料費由選課同學自行負擔。</u>	2	3
創意餐飲行銷與設計	1.本課程之設計旨在使學生對於創意開發及餐飲行銷推廣設計之流程，建立基本認識。 2.藉由課堂創意行銷推廣活動實例之介紹，並帶領學生進行餐飲行銷創意之腦力激盪，協助學生了解實務狀況。 3.培養學生創意創新之發想能力，以期學生畢業進入業界，能夠迅速投入餐飲行銷產業或自行創業。	2	2

※ **3月21日～3月28日止**，開放 105 學年度第 1 學期線上選修科目預選，請同學務必上網預選。

※ 路徑：學校首頁→學生資訊→選修課程開課調查。