食品職群概論：

日常生活中和我們息息相關的就是食品，從食品原料到製造過程，甚至是包裝都是不可少的喔！食品種類繁多，有調理食品、休閒食品、健康食品…等等，十分多元!

但是，隨著對食安問題的重視，即可知曉食品處理的方式.過程，以及保存的環境.方法，食材的選擇與處理，每一個環節對食用者的健康都有著大大的影響。

所以希望透過食品職群的實物接觸和教學，以及各種中式麵食. 中式米食.烘焙…等課程的實作，讓你能對這一切有所了解，並能藉由品嘗自己親手所製的程品來體驗實作課程的成就感。

課程安排：

職群概論、中式米食加工、中式麵食加工、烘培麵包餅乾、饅頭麵包蛋糕製作…等。

未來就業：

中西餐廚師、烘焙師傅、餐飲從業人員、飯店服務員、食品管理及檢驗工作人員、生物科技人員、營養技師、食品公司研發或品管人員…等。

餐旅概論

隨著生活品質的提升，餐旅職群的發展的重要性也不斷攀高。從旅館特色如何與旅遊景點搭配.旅館內部服務品質.各種房務服務及用品選擇與擺放設計.環境的衛生與安全.服務人員的專業與敬業態度….等等，在在都是人們看重的地方。

在餐旅職群的技藝課程中，希望能讓大家了解餐旅的類別與特性.餐旅從業人員的工作內容.餐旅從業人員應有的素養.培養安全的工作態度.正確服務態度...等等。

課程安排：

職群概論.休閒與觀光.中餐餐旅製作.飲料餐旅製作…等。

未來就業：各式(中式.日式.西式.港式…)廚師.調酒師.餐飲主管.餐飲領班.旅行社人員.房務人員.導遊.領隊.飯店主管或服務人員…等。

安全衛生守則

（一）工作人員應隨時注意自我身心健康調適，養成良好衛生習慣。

（二）工作場所應適時整理整頓，經常保持整齊清潔。

（三）廢物、垃圾應做好分類置於回收桶(或垃圾桶)中並保持清潔。

（四）使用前充分了解各設備功能、操作方法與程序，以免造成人機傷害。

（五）操作前應先仔細聆聽指導老師說明，不可擅自使用各種設備器具。

（六）若遇故障或緊急情形況，應立即關閉電源或開關，迅速報告指導老師。

（七）各項設備器具使用後，徹底將各設備、器具回歸原位，然後將電源.瓦斯開關確實關閉。

了解上述資料內容後請簽名，並請於上課時間注意自己與他人安全，遵守各項規範，共同維護環境整潔。

座號	姓名		座號	姓名		座號	姓名
1	何宸宇		6	陳畯樺		11	黃佳琪
2	李彧賢		7			12	龔孝雪
3	林律程		8	蔡榮恩		13	余政豪
4	林國琳		9	蘇敬堯		14	
5	侯志宏		10			15	