

專業教室名稱

輕食與飲調專業教室



**輕食與飲調專業教室** 27-0206

**設置緣由**  
因應輕食與飲調對是本校的重點課程，設置各種體、軟體設施，提供實作教學，訓練學生實務應用，強化學生實務各式調飲與輕食的調製與品評，提升就業競爭力。

**主要特色**

1. 強調時下餐飲界最新流行之各種輕食、戶外輕食製作、花式調飲與咖啡的調製與品評，供同時強調個人創想與創新的成分。
2. 充分提供學生課後練習機會，可培養自主管理與精進飲料調製技藝。
3. 並常與上海時期設計並系列展示廳、系列介紹各式調飲原料、器具與文化。
4. 推動爭取國內外相關協會合作，開設咖啡師、專業調酒師、餐館調評師及創意流行冰品調製等課程。

**使用情形**

1. 配合課程：咖啡調製、流行冰品與飲料調製、戶外輕食與飲調實務、食農教育與活動管理、推廣教育課程與校內計畫搭配相關課程。
2. 輔導參加競賽、飲料調製課程、咖啡調製及技職司相關認證。
3. 培訓學生參加校際或國際比賽。

**績效成果**

1. 提供學生輕食、飲調與咖啡製作課程使用。
2. 之原本本校高級深研計畫-R主動與齡與活心成長相關課程。
3. 舉辦推廣教育、相關課程。

