「咖啡達人跨領域學分學程」規畫書

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 一、學分學程名稱 | 咖啡達人跨領域學分學程 | | | |
| 二、設置宗旨 | 以精品咖啡技能及經營為導向，培養學生之創新與創意思維、團隊合作與創業精神，透過計畫確立實務與實用性教學之價值，並讓學生發揮務實致用與學用合一特色精神，提升自我競爭力。 | | | |
| 三、學分學程設置單位 | 休閒事業管理系 | | | |
| 四、其他參與教學單位 | 餐旅經營系 | | | |
| 五、學程主持人 | 休閒事業管理系系主任 | | | |
| 六、課程規劃及學分數 | 修習本學程學生應依修習規定，修畢本學程之課程規劃18 學分，即視為修完本學分學程；修習規定如下：  1.須修畢本學程必修學分。  2.本學程之選修學分，至少修習8學分。 | | | |
| 課程名稱 | | 課程屬性 | 學分數/時數 | 開課單位 |
| 西點烘焙製作(一) | | ■學程必修□學程選修 | 4/4 | 餐旅經營系 |
| 手沖咖啡調製技術  精品咖啡調製技術 | | ■學程必修□學程選修 | 3/3 | 休閒事業管理系  (二選一) |
| 義式咖啡調製技術 | | ■學程必修□學程選修 | 3/3 | 休閒事業管理系 |
| 餐飲服務實務 | | □學程必修■學程選修 | 2/2 | 餐旅經營系 |
| 西點烘焙製作(二) | | □學程必修■學程選修 | 4/4 | 餐旅經營系 |
| 宴會創意點心 | | □學程必修■學程選修 | 2/2 | 餐旅經營系 |
| 咖啡概論 | | □學程必修■學程選修 | 2/2 | 休閒事業管理系 |
| 餐飲衛生與安全 | | □學程必修■學程選修 | 2/2 | 休閒事業管理系 |
| 咖啡拉花藝術 | | □學程必修■學程選修 | 3/3 | 休閒事業管理系 |
| 咖啡烘培技術 | | □學程必修■學程選修 | 3/3 | 休閒事業管理系 |
| 咖啡創業與經營實務 | | □學程必修■學程選修 | 2/2 | 休閒事業管理系 |
| 1. 其他修習課程規定 | 1.該學分學程限修人數名額不限 (但仍受課程之選修人數限制)。  2.凡本校大學部(含進修部)四年制二年級以上、二年制之學生，對  於本領域有高度興趣學生，均可選修本學程。  3.已修滿學程規定之科目與學分，其中非屬於主修系(所)、雙主修、  或輔系課程者，是否列入畢業選修學分計算，依各系(所)之規定  辦理。  4.各學程最低學分數不得少於十八學分。學生修讀學程，應修滿規  定之科目與學分數，其中至少應有九學分不屬於學生主修、雙主  修、輔系及其他學程之必修科目。 | | | |
| 八、檢附相關資料以及審核標準 | 1.申請檢附資料：成績單、學程申請書（含申請動機以及相關經驗  說明）。  2.審核標準：依該年級上學期成績排名，以及申請動機與相關經驗  審核之，經各學程單位審核後通過之學生名單始得修讀。修滿學  程規定之科目與學分者，經學程單位審核通過，並送教務處核備  後，由各學院核發學程證書。 | | | |