

## 「咖啡達人跨領域學分學程」規畫書

106 學年第 1 學期第 1 次校課程委員會通過(106.08.23)

106 學年第 1 學期第 2 次校課程委員會通過(106.12.20)

106 學年第 2 學期第 2 次校課程委員會通過(107.06.13)

107 學年第 1 學期第 2 次校課程委員會通過(107.12.19)

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	觀光休閒管理系		
四、其他參與教學單位	餐旅經營系		
五、學程主持人	觀光休閒管理系系主任		
六、課程規劃及學分數	<p>修習本學程學生應依修習規定，修必本學程之課程規劃 18 學分，即視為修完本學分學程；修習規定如下：</p> <p>1. 須修畢本學程必修學分。</p> <p>2. 本學程之選修學分，至少修習 8 學分。</p>		
課程名稱	課程屬性	學分數/時數	開課單位
西點烘焙製作(一)	<input checked="" type="checkbox"/> 學程必修 <input type="checkbox"/> 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	<input checked="" type="checkbox"/> 學程必修 <input type="checkbox"/> 學程選修	3/3	觀光休閒管理系 (二選一)
義式咖啡調製技術	<input checked="" type="checkbox"/> 學程必修 <input type="checkbox"/> 學程選修	3/3	觀光休閒管理系
餐飲服務實務	<input type="checkbox"/> 學程必修 <input checked="" type="checkbox"/> 學程選修	2/2	餐旅經營系
西點烘焙製作(二)	<input type="checkbox"/> 學程必修 <input checked="" type="checkbox"/> 學程選修	4/4	餐旅經營系
宴會創意點心	<input type="checkbox"/> 學程必修 <input checked="" type="checkbox"/> 學程選修	2/2	餐旅經營系
咖啡概論	<input type="checkbox"/> 學程必修 <input checked="" type="checkbox"/> 學程選修	2/2	觀光休閒管理系
餐飲衛生與安全	<input type="checkbox"/> 學程必修 <input checked="" type="checkbox"/> 學程選修	2/2	觀光休閒管理系
咖啡拉花藝術	<input type="checkbox"/> 學程必修 <input checked="" type="checkbox"/> 學程選修	3/3	觀光休閒管理系
咖啡烘焙技術	<input type="checkbox"/> 學程必修 <input checked="" type="checkbox"/> 學程選修	3/3	觀光休閒管理系
咖啡創業與經營實務	<input type="checkbox"/> 學程必修 <input checked="" type="checkbox"/> 學程選修	2/2	觀光休閒管理系
七、其他修習課程規定	<p>1. 大學部(含進修部)之學生均可申請修讀。</p> <p>2. 每學期第 15 週起開始受理申請，至次學期第 4 週停止受理。</p> <p>3. 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、輔系之必修科目。</p>		

八、檢附相關資料以及 審核標準	1.申請檢附資料：學程申請書。 2.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。
--------------------	---