

宏國學校財團法人宏國德霖科技大學專業主廚與創業學分學程施行細則

民國105年6月2日餐飲廚藝系課程委員會議通過

民國106年9月6日校課程規畫委員會議審議通過

- 一、本施行細則依據本校「學程實施辦法」訂定之。
- 二、本學程負責單位為餐飲廚藝系，由系主任兼任學程負責人統籌辦理。
- 三、修讀資格：凡本校一年級以上大學部學生皆可修讀本學程所開之課程。
- 四、招收名額：不限制（但仍受課程之選修人數限制）。
- 五、申請方式：欲修習本學程者，須先填具申請表向餐飲廚藝系（以下簡稱本系）提出申請。
- 六、最低修習學分總數：附表所列科目至少33學分與本系校外實習課程。
- 七、應修科目及學分數：如附表。
- 八、學生修習本學程課程，應於每學期加退選期間內辦理之。
- 九、學生修習本學程，每學程所修學分上下限仍依本校學則相關規定辦理，選修跨系課程學分是否採計為畢業學分，經主修系認定之。
- 十、學生修畢本學程應修課程且成績及格者，經學程負責單位審查通過後，由教務處發給學程修業證明。
- 十一、本施行細則未規定之事宜，悉依本校學則及相關法令之規定辦理。
- 十二、本施行細則經本校課程委員會議通過後，陳請校長核定後實施，修正時亦同。

附表 專業主廚與創業學分學程之科目表

培育目標	廚藝實務技術為導向，結合創業經營管理與實務 培育符合產業需求之專業廚藝與創業之人才				
核心能力	1.專業理論能力：包含具備餐飲業人力資源、行銷、財務管理等專業理論 2.專業實務能力：包含中西餐與烘焙製作與餐飲服務、飲料製作等實務能力 3.創新技術能力：包含創業設計、廚藝創新等能力				
課程規劃					
類別	科目名稱	學程 必/選修	學分/ 時數	開課系別	備註
基礎課程	服務業管理	必	2/2	餐飲廚藝系	
	人力資源管理	必	2/2	餐飲廚藝系	
專業課程	餐飲實作訓練(一)(二)(三)	必	3/9	餐飲廚藝系	
進階專業 課程	傳統歐洲料理製作	選	2/4	餐飲廚藝系	
	巧克力製作	選	2/4	餐飲廚藝系	
	裝飾蛋糕製作	選	2/4	餐飲廚藝系	
	蔬果雕刻與盤飾	選	2/4	餐飲廚藝系	
	宴會點心製作	選	2/4	餐飲廚藝系	專業廚藝 至少選修 10學分

	創意廚藝	選	2/4	餐飲廚藝系		
	台灣地方點心設計與製作	選	2/4	餐飲廚藝系		
	台灣地方料理設計與製作	選	2/4	餐飲廚藝系		
	餐飲服務	選	2/4	餐飲廚藝系	專業服務 至少選修 6 學分	
	飲料製作	選	2/4	餐飲廚藝系		
	葡萄酒認識	選	2/4	餐飲廚藝系		
	咖啡與茶飲實務	選	2/4	餐飲廚藝系		
	吧台空間設計與經營管理	選	2/2	餐旅管理系		
	菜單設計與說菜技巧	選	2/2	餐旅管理系		
	創業管理	選	2/2	餐飲廚藝系		創業相關 至少選修 10 學分
	創業實務	選	2/2	餐飲廚藝系		
	行銷管理	選	2/2	餐飲廚藝系		
	財務管理	選	2/2	餐飲廚藝系		
	餐旅管理	選	2/2	餐旅管理系		
	餐廳設計與規劃	選	2/2	餐飲廚藝系		
	創業經營與講座	選	2/2	餐飲廚藝系		