

# 宏國學校財團法人宏國德霖科技大學烘焙工藝之人才培育專班學分學程施行細則

中華民國 105 年 11 月 10 日餐飲廚藝系課程委員會通過  
中華民國 106 年 9 月 6 日校課程委員會議審議通過

- 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：凡本校大學部三年級以上學生皆可申請修讀本學程。
- 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提出申請。
- 六、最低修習學分總數：附表所列科目至少 18 學分。
- 七、學程培育目標、核心能力暨課程規劃：如附表。
- 八、學生修習本學程課程，應於每學期選課加退選期間內辦理選課。
- 九、學生修習本學程，每學期所修學分上下限仍依本校學則相關規定辦理，選修跨系課程是否採計為畢業學分，應由主修系認定之。
- 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 烘焙工藝之人才培育專班學分學程規劃表

培育目標	以廚藝實務技術為導向，培育符合產業需求之烘焙工藝實務之人才					
核心能力	1.人文涵養：具備人文通識及適應社會的能力，包含各種通識課程及服務學習課程的學習。 2.資訊能力：具備各種電腦基礎課程的能力。 3.語文能力：具備基礎語文書寫溝通能力，以利於專業資訊取得及資料蒐集的能力，並培養國際化視野及適應全球化競爭的時代。 4.餐飲廚藝專業知識：具備餐飲廚藝專業知識所需基本知識，以利學生未來職場上追求新知與創新發展的潛力。 5.職業倫理：具備良好的學習精神及工作態度，進而養成良好人際溝通及合群敬業的精神，以健全職業發展的需求。					
課程規劃						
種類	課程名稱	學程必/選修	開課系所	學分數	時數	備註
專業實務	校外實習	必修	廚藝系	10	10	
進階技能	進階巧克力製作	選修	廚藝系	2	4	至少修習 6 學分
	台灣地方點心製作	選修	廚藝系	2	4	
	拉糖藝術	選修	廚藝系	2	4	
	翻糖藝術	選修	廚藝系	2	4	
專業基礎	綠色餐飲	選修	廚藝系	2	2	至少修習 2 學分
	餐飲業食品安全管制系統	選修	廚藝系	2	2	