

輔英科技大學

「活力輕食」特色微學程規畫書

108 年 4 月 26 日 107 學年度第 2 次校課程委員會制定

109 年 11 月 20 日 109 學年度第 1 次校課程委員會修定

110 年 11 月 19 日 110 學年度第 1 次校課程委員會修定

學程所屬學院：人文與管理學院

學程開設單位：休閒與遊憩事業管理系

學程開設協辦單位：保健營養系

學程負責人：陳信璋 老師

聯絡方式：電話分機：5719，E-mail：Y5129@fy.edu.tw

學程開始時間：109 學年度第 1 學期

學程宣傳主題：培養活力輕食製作能力，為開拓第二專長學習為未來創業奠定基礎。

學程類別：特色微學程

壹、學程宗旨

近年來健康的概念日漸風行，國人對於日常的飲食也起了很大的變化。輕食主義在日本持續發燒，清淡爽口的鮮食概念也延續至臺灣，輕食所強調的輕淡飲食也符合目前地球環保所倡導的節能減碳概念，是大人及小孩甚至上班族的最愛，在不景氣的年代裡，讓活力輕食帶來一股蓬勃發展的力量。課程搭配時下最流行的飲品-精品咖啡，讓學員從一顆咖啡豆到餐桌上美味的咖啡，與輕食料理完美的結合，滿足每一顆挑剔的味蕾，隨著青年創業風潮的帶動，清新輕食成了年輕人圓夢的創業選擇之一。本學程為有志於餐飲創業同學，提供培養時尚烘焙及輕食飲調的管道。

貳、課程規劃

一、修畢學程之學分數規定：

(一) 修課規定：必修特色課程 4 學分，選修至少 2 學分，合計至少修滿 6 學分。並依本校之規定於修業年限內修畢。

(二) 學程其他規定：依本校跨領域學分學程實施與學生修習要點規定。

二、課程結構與規劃內容：

本學分學程結合創業計畫書撰寫、培育創業實務操作課程以及特殊技術培育之多元學分學程。基本必修著重創業的基本知能與健康輕食烘焙的實務課程，此基底課程設計可協助學生建立正確的創業基本知識與態度，進階選修課程可讓同學多元學習到各種創意輕食調飲、時尚烘焙的製作。

(一) 必修特色課程：應修 4 學分

序號	科目名稱	學分	開課單位	課程特色	費用	備註
1	美味輕食料理	2	休憩系	多種實用輕食烘焙教學，可考取國際證照人生加分。	需繳交材料費：1000 元，多退少不補。	1. 結合證照課程、創業實務操作課程 2. 課程中參加「KDBA 韓國巧克力設計證照」考照者另繳交\$4800 元考證費，不參加者不用繳，滿 15 人報考使可開場。
2	咖啡好好玩	2	休憩系	多種實用咖啡調製教學，可考取國際證照人生加分。	需繳交材料費：1000 元，多退少不補。	1. 結合證照課程、創業實務操作課程 2. 課程中參加「英國 City & Guilds 國際咖啡師」考照者另繳交\$7500 元考證費，不參加者不用繳，滿 15 人報考使可開場

(二)選修課程（至少修畢 2 學分）

序 號	課程 類別	學分	可修習科目			備註
			開課單位	科目名稱	學分	
1	餐飲 管理 課程	至少 2 學分	任選 一門	保營系	餐飲 HACCP 理論與實務	2
				幼保系	行銷管理	2
				<u>本類別相關之非本系專業課程</u>		<u>2</u>

三、特色課程說明

本學程從食品業經營角度分析烘焙食品的創新、研發與管理，課程中從培養學生基本烘焙能力開始，輔導其考取烘焙相關證照，帶領學生實作坊間流行性之烘焙產品，進而激發學生之創意融入烘焙產品開發中並與保營系及幼保系結合相關食品衛生安全及食品營養之課程，讓學生未來在職場能將所學盡情發揮創意。

(一)師資規劃

1. 由學程負責人主持，聘請校內具烘焙食品創新、研發與創業管理之專任教師擔任，並結合休閒產業的業界師資協同教學。
2. 協同教學：聘請各大飯店、食品中央工廠及咖啡調飲界經驗豐的業師等專家，進行協同教學。
3. 結合保營系支援師資。
4. 結合幼保系支援師資。

肆、學生遴選標準：無

伍、抵免原則

依據「輔英科技大學跨領域學分學程實施與學生修習要點」規定。

陸、預期成效（請列述可達成之具體成果）

類別	每年招收 總人數	每年跨院 修讀人數	每年跨系 修讀人數	每年考取證照 名稱/級別/張數	每年結業人數
預期成效	30	15	15	巧克力設計證照/5 張 國際咖啡師證照/5 張	15

柒、其他規定：無

申請日期	學程負責人 簽章	學程開設單位主管 簽章	學院院長 簽章

保存年限：五年

表單編號：1002-3-03-6503