

# 廚藝菁英專班

本專班之優勢、課程規劃、課程地圖及相關輔導課程規劃說明如下：

## 1. 專班優勢：

- I. 歷年多次執行教育部相關計畫。
- II. 歷年多次執行勞動部就業學程計畫。
- III. 歷年多次參與學生廚藝競賽獲獎。
- IV. 產學合作、業界資源豐富。
- V. 專任教師有相關專業技能。

## 2. 課程規劃：

- I. 進階能力培育：進階中餐烹調、進階西餐烹調、進階西點烘焙等。
- II. 專業能力培育：宴會實務、節慶伴手禮製作、西式套餐製作等。
- III. 應用開發能力培育：餐旅觀光創新創意、餐旅觀光創業管理、實務專題等。

## 3. 課程規劃：

本專班畢業總學分為128學分，其中通識32學分、院必修14學分、院選修12學分、技優專班專業必修38學分、專業選修32學分。課程地圖(草案)如下：

宏國學校財團法人宏國德霖科技大學 日間部 四技 餐飲廚藝系 廚藝菁英班 課程表 115 學年度入學適用

第1學年 The First Academic Year				第2學年 The Second Academic Year				第3學年 The Third Academic Year				第4學年 The Fourth Academic Year				總計 Total											
科目 Subject	上學期 Semester 1		下學期 Semester 2		科目 Subject	上學期 Semester 1		下學期 Semester 2		科目 Subject	上學期 Semester 1		下學期 Semester 2		科目 Subject	上學期 Semester 1		下學期 Semester 2		學分 Credit	時數 Hour						
	學分 Credit	時數 Hour	學分 Credit	時數 Hour		學分 Credit	時數 Hour	學分 Credit	時數 Hour		學分 Credit	時數 Hour	學分 Credit	時數 Hour		學分 Credit	時數 Hour	學分 Credit	時數 Hour								
<b>通識必修課程 University Cores</b>																											
基礎通識 Basic Required	實用中文(一)(二) Practical Chinese (1)(2)				多國語言(一)(二) Multi-lingual (1)(2)				公民教育 Civic Education				0		1												
	大一英文(一)(二) Freshman English(1)(2)																										
	體育(一)(二) Physical Education(1)(2)																										
核心通識 Core Required	創業入門 Introduction to Entrepreneurship								職業知識與發展 Career Knowledge and Development				2		2												
	運算思維與程式設計 Computational Thinking and Programming																										
分類通識 General Required	環境關懷與服務體驗(一)(二) Environment concern and service experience(1)(2)																										
	人文藝術類 Humanities and Arts				2				2				2				2				分類通識每類 至少選擇2學分 At least two credits for each General Required Group						
	社會科學類 Social Sciences																										
自然科學類 Natural Sciences																											
小計 Subtotal				9				9				9				9				32		33					
<b>學院共同課程 College Cores</b>																											
必修 Required Courses	餐旅管理 Hospitality Management				專業職場英文 Professional workplace English				實務專題 Practical Project				2		2												
	觀光管理 Tourism management				餐旅觀光創新創意 Innovation and Creativity in Hospitality and Tourism				餐旅觀光創業管理 Hospitality and Tourism Entrepreneurial Management				2		2												
	商業禮儀 Business Etiquette																										
小計 Subtotal				4				4				2				2				14		14					
選修 Elective Courses	觀光與會展實務 Practical operation of tourism and exhibition industry				世界美食美酒 International Food and Wine				綠色餐飲 Green Food and Beverage				2		2												
	咖啡實務製備 Coffee Preparation and Practice				餐旅日語 Hospitality Japanese				數位科技休閒 Leisure in Digital Technology				2		2												
	微電影行銷 Short-Form Video Marketing				健康體適能 health and fitness				觀光英語 Tourism English				2		2												
	餐飲美學 Food Aesthetics				飲食文化 Food Culture				美食的祕密 Secrets of Cuisine						2		2										
					餐旅科技 Hospitality Technology				英美觀光文化 British and American Tourism Culture						2		2										
					日本觀光文化 Japan Tourism and Culture				餐旅觀光自媒體創作 Self-media creations of Tourism and Hospitality						2		2										
小計 Subtotal				0				4				2				2				12		12					
<b>專業課程 Department Cores</b>																											
專業基礎 必修 Basic Required Courses	電腦軟體應用 Computer Software Application				食品安全與管制 Food Safety and Regulation																						
					廚藝英文 Culinary English				2				2														
專業核心 必修 Core Required Courses	西餐烹調(一)(二) Western Culinary (1)(2)				餐飲廚藝實習(一) Catering and Culinary Practice (1)				1				3				◆校外實習(一) Internship(1)				3		3				
	西點烘焙(一)(二) Pastry and Baking (1)(2)																◆校外實習(二) Internship(2)				3		3				
																	◆校外實習(三) Internship(3)				3		3				
																	◆校外實習(四) Internship(4)						3				
																	◆校外實習(五) Internship(5)						3				
																	◆校外實習(六) Internship(6)						3				
小計 Subtotal				8				8				6				6				9				9			
<b>共同選修 Department Electives Courses</b>																											
專業選修 Elective Courses	食物學 Principles of Food Science				營養學 Nutrition				2				2				葡萄酒認識 Introduction to Wine				2		2				
	飲料製作 Beverage Preparation				咖啡製備 Coffee Preparation				2				2				酒類認識專論 Introduction to Liquor				2		2				
	餐飲行銷學 Food & Beverage Marketing				菜單設計與成本控制 Catering Menu Design and Cost Control				2				2				餐飲連鎖經營管理 Hospitality Franchising Management				2		2				
					程式設計實務 Programming Practice				3				3				消費者心理學 Consumer Psychology				2		2				
					程式設計創意應用 Programming Creativity and Application				3				3				食品安全管制系統 Food Safety Control System				2		2				
																	餐廳設計與規劃 Kitchen Design Planning				2		2				
																	微型創業 Microentrepreneurship				2		2				
	<b>廚藝模組 Culinary Module</b>																										
					中式點心製作 Chinese Pastry & Dessert Preparation				3				3				江浙菜料理製作 Jiangsu and Zhejiang Cuisine Preparation				3		3				
					宴會實務 Banquet Practice				3				3				西式套餐製作 Western Set Meal Preparation				3		3				
				麵食創意料理 Creative Light Meal				3				3				進階日本料理 Advanced Japanese Cuisine				3		3					
				台灣小吃 Taiwan Street Food				3				3				江浙宴會料理製作 Jiangsu and Zhejiang Banquet Cuisine Preparation				3		3					
				異國創意料理 Creative Exotic Cuisine				3				3				台灣地方料理製作 Taiwan Local Cuisine Preparation				3		3					
				日本料理 Japanese Cuisine				3				3				多國宴會套餐製作 Multinational Banquet Set Meal				3		3					
<b>烘焙模組 Baking Module</b>																											
				進階西點烘焙(一)(二) Advanced Pastry & Baking (1)(2)				3				3				台灣地方點心製作 Taiwanese Local Dessert Preparation				3		3					
				裝飾蛋糕製作 Cake Decoration				3				3				歐式麵包製作 European Bread Preparation				3		3					
				麵包製作 Bread Preparation				3				3				藝術麵包製作 Artistic Bread Preparation				3		3					
				健康美味麵包製作 Healthy and Delicious Bread Preparation				3				3				創新點心設計與製作 Innovative Dessert Design and Preparation				3		3					
				節慶伴手禮製作 Festival Souvenir				3				3															
小計 Subtotal				0				0				2				2				7				7			
總計 Total				21				21				23				23				18				18			

#### 4.課程地圖

	一上	一下	二上	二下	三上	三下	四上	四下
院必修	餐旅管理 觀光管理	商業禮儀	專業職場英文	餐旅觀光創新創意	實務專題 餐旅觀光創業管理			
院選修		飲食文化 微電影行銷 餐飲美學	創意廚藝 餐旅日語 活動與表演藝術 健康體適能	會展實務 餐旅科技 日本觀光文化	餐旅顧客關係管理 主題旅遊 觀光英語	美食的祕密 英美觀光文化 數位科技休閒		
專業必修	電腦軟體應用 西點烹調(一) 西點烘焙(一)	西點烹調(二) 西點烹調(二) 西點烘焙(二)	食品安全與管制	廚藝英文 餐飲廚藝實作(一)	餐飲廚藝實作(二)		校外實習(一) 校外實習(二) 校外實習(三)	校外實習(四) 校外實習(五) 校外實習(六)
共同選修		食物學 飲料製作 餐飲行銷學	營養學 咖啡製備 菜單設計與成本控制		葡萄酒認識 酒類認識導論 餐飲連鎖經營管理	消費者心理學 食品安全管制系統 餐廳設計與規劃		
廚藝模組選修			中式點心製作 宴會食務 輕食創意料理	台灣小吃 異國創意料理 日本料理	江浙料理製作 西式套餐製作 進階日本料理	江浙宴會料理製作 台灣地方料理製作 多國宴會套餐製作		
烘焙模組選修			進階西點烘焙(一) 裝飾蛋糕製作 麵包製作	進階西點烘焙(二) 健康美味麵包製作 節慶伴手禮製作	台灣地方點心製作 歐式麵包製作	藝術麵包製作 創新點心設計與製作		

#### 5.相關輔導課程

每學年盤點技優生課程輔導需求並參考技優生學習成效，於課後協助安排專任教師或 TA 進行開班或一對一的輔導，針對基礎學科與專業學科內容進行個別輔導。

【廚藝菁英專班】輔導課程規劃表

	系、科、學位學程名稱	課程名稱
基礎學科	通識中心	多國語言(一)(二)
	院課程	專業職場英文
	院課程	餐旅觀光創新創意
	院課程	餐旅觀光創業管理
	院課程	餐飲美學
專業學科	系、科、學位學程名稱	課程名稱
	餐飲廚藝系	廚藝英文
	餐飲廚藝系	創意無國界料理
	餐飲廚藝系	食物學
	餐飲廚藝系	餐飲行銷學
	餐飲廚藝系	營養學
	餐飲廚藝系	日本料理
	餐飲廚藝系	中式點心製作
	餐飲廚藝系	西式套餐製作
餐飲廚藝系	創新點心設計與製作	