

「觀光餐旅設計」跨域學程課程

類別	課程名稱	學分數	負責科系	備註
專業必修課程	餐旅美學	2	餐飲系	
	設計方法與創意思考	2	視傳系	
	餐旅設計專題(新增)	4	餐飲系	
專業選修課程	飲料管理與調製	2	餐飲系	本學程學分數計 20 學分，修本學程之學生以下三門課程為必修學分：餐旅美學(2 學分 2 小時)、設計方法與創意思考(2 學分 2 小時)、餐旅設計專題(4 學分 4 小時)，合計 8 小時，其餘 12 學分之課程由學生自行從上列課程中選修。
	咖啡茶調製實務	2	餐飲系	
	法式點心製作與盤飾	3	餐飲系	
	裝飾蛋糕製作	3	餐飲系	
	蔬果雕刻與盤飾	3	餐飲系	
	觀餐產品包裝設計	2	餐飲系	
	拉糖藝術與巧克力製作	3	餐飲系	
	設計方法與創意思考	2	視傳系	
	模型製作與 3D 列印(一)	2	視傳系	
	基礎攝影	2	視傳系	
	模型製作與 3D 列印(二)	2	視傳系	
	商業攝影	2	視傳系	
	影音設計基礎	2	視傳系	
	影音設計進階	2	視傳系	
	包裝設計(一)	2	視傳系	
	包裝設計(二)	2	視傳系	

若非原本課規之課程，因應學程新增之跨域課程，是為新增課程，請在該課程名稱後面加(新增)字眼。
107 年度深耕計畫跨域學程，人數達 30 人即補助鐘點費之新增課程，即為課程後面有加註(新增)字眼之課程。其他課程補助原則，依專業課程規定辦理。

學程負責單位主任章：

視覺傳達設計系 主任 楊文灝

院長簽章：

人文設計學院 院長 于第

填表日期：

107/04/10