

南亞科技學校財團法人南亞技術學院手搖飲休閒產業實務學程 設置要點

114.08.07 114學年度第1次教務會議通過

114.08.06 114學年度第1學期第1次系課程會議初審通過

- 一、為因應飲品與品牌休閒產業之發展趨勢，培育具有實務操作能力之跨域專業人才，本學程結合飲品技術、品牌行銷與服務管理相關內容，依本校「南亞科技學校財團法人南亞技術學院學分學程設置辦法」，特訂定本校「手搖飲休閒產業實務學程設置要點」（以下簡稱本要點）。
- 二、凡本校學生均可申請選修本學程。學生申請修讀本學程，應依「南亞科技學校財團法人南亞技術學院手搖飲休閒產業實務學程設置要點」辦理。
- 三、選修本學程學生應至少修習16學分(含)以上，包括必修課程8學分與選修課程8學分，並擇一取得勞動部飲料調製技術士檢定乙級或丙級或Silicon Stone Education(SSE)國際專業證照（Barista、Elite Barista、Bartender、Elite Bartender、Tea Specialist、Elite Tea Specialist、Certified Lounge-Bar Professional），本學程必選修課程另訂之。學生可跨系修讀學程所列之課程，非本系學生可於原系已修之相同科目申請免修。所選讀之學程學分，需列入每學期修業學分上限之計算中。
- 四、學生修習本學程各科課程之成績，計入當學期學業平均成績。
- 五、學生不得因修習本學程而申請延長修業年限。
- 六、凡學生修滿（或經本學程負責單位同意抵免）本學程規定之科目與學分及取得規定證照後，應於畢業前檢附學程證明書申請審核表，由本學程負責單位審核後，送教務處複審通過後登錄核發學程證明書。
- 七、本要點經本系課程委員會初審通過，送教務處彙提校課程委員會審議再提教務會議複審，通過後公告實施，修正時亦同。

手搖飲休閒產業實務學程修課表

類別	科目名稱	學分/時數	開設系所	至少取得學分數
必修課程	餐旅管理	2	休閒與餐旅管理系	8 學分
	服務業管理	2		
	飲料業管理	2		
	手搖飲配料與裝飾	2		
選修課程	餐飲服務	2		8 學分
	食材認識與採購	2		
	飲料品評語味覺行銷	2		
	咖啡與茶文化	2		
	餐飲成本控制與設計	2		
	創意點心製作	2		
	健康烘焙	2		
	咖啡烘焙與杯測	2		
	創業實務	2		

*另需擇一取得勞動部「飲料調製」技術士檢定乙級或丙級或Silicon Stone Education(SSE)國際專業證照 (Barista、Elite Barista、Bartender、Elite Bartender、Tea Specialist、Elite Tea Specialist、Certified Lounge-Bar Professional)

南亞技術學院手搖飲休閒產業實務學程證明書申請審查表(開課單位審查)

*申請人基本資料

學生姓名		學號	
申請年級		系科	
聯絡電話		E-MAIL	
申請日期		原系主任簽章	

*歷年修習科目表

1.修畢必修課程：8學分

科目名稱	學分數	修畢學年度	成績	備註
餐旅管理	2			
服務業管理	2			
飲料業管理	2			
手搖飲配料與裝飾	2			

2.修滿選修課程：8學分

科目名稱	學分數	修畢學年度	成績	備註
餐飲服務	2			
食材認識與採購	2			
飲料品評與味覺行銷	2			
咖啡與茶文化	2			
餐飲成本控制與設計	2			
創意點心製作	2			
健康烘焙	2			
咖啡烘焙與杯測	2			
創業實務	2			

3.以下9項證照擇一取得

	勞動部「飲料調製」技術士檢定丙級
	勞動部「飲料調製」技術士檢定乙級
	Silicon Stone Education(SSE)國際專業證照：Barista
	Silicon Stone Education(SSE)國際專業證照：Elite Barista
	Silicon Stone Education(SSE)國際專業證照：Bartender
	Silicon Stone Education(SSE)國際專業證照：Elite Bartender
	Silicon Stone Education(SSE)國際專業證照：Tea Specialist
	Silicon Stone Education(SSE)國際專業證照：Elite Tea Specialist
	Silicon Stone Education(SSE)國際專業證照：Certified Lounge-Bar Professional

備註：修畢學程科目及取得規定證照後，請檢附成績單送交休閒與餐旅管理系審核，送教務處登錄核發學程證明書。

系主任		承辦人	
-----	--	-----	--

南亞技術學院學程證明書申請表(校訂版)

日間部 進修部

學號		姓名		系科	
申請之學程				班級	
聯絡電話			E mail		

【請填妥修習之科目名稱（按1.必修2.選修）、修習學年度、學分數及成績】

科目名稱	科目屬性	修習學年度	學分數	成績
合計				

系主任核章：

申請人：

申請日期： 年 月 日

備註：請附上學程(學分)開課科目表及成績單經系主任核章後，先送至教務處課務組登錄後續辦。

 ※以下各欄學生請勿填寫

*開設相關系所審核欄

系科	系	學程(學分) 負責單位	系
系主任 核章		學程(學分) 召集人 核章	

*教務處複審欄

課務組	註冊組	教務長

證明書字號	()學程證字第 號
	()南院教學證字第 號
領取證明書簽章	



南亞技術學院
NANYA INSTITUTE OF TECHNOLOGY

Date:
NO :

手搖飲休閒產業實務學程證明書
Certificate of Completion – Practical Program in Hand-shaken Beverage & Leisure Industry

學生 (身分證字號: _____) 已於本校完成「手搖飲休閒產業實務學程」之修業，並修畢共 16 學分且成績及格，取得規定之證照，符合本校學程設置要點規定。修習課目、學分與成績如後附列表。

This is to certify that _____ (National ID: _____) has successfully completed the *Practical Program in Hand-Shaken Beverage and Leisure Industry* at this institute. The student has earned a total of 16 credits with passing grades and has obtained the required certifications, in accordance with the program establishment guidelines of the institute. Course subjects, credits, and grades are listed in the attached appendix.

English name 中文
President, Nanya Institute of Technology 校長

English name 中文
CEO, Shang-Tong Food Co., Ltd 上統食品(股)公司

成績單

(背面)

Transcript

學號：_____ Student ID: _____

姓名：_____ Name: _____

系科：_____ Dept: _____

	科目 Course	學分 Credits	成績 Grade
必修	餐旅管理 Hospitality Management	2	
必修	服務業管理 Service Industry Management	2	
必修	飲料業管理 Beverage Industry Management	2	
必修	手搖飲配料與裝飾 Hand-shaken Beverage Ingredients and Garnishing	2	
選修			
選修			
選修			
選修			
證照：(輸入證書中英名稱)			

修習總學分：16

Total Credits: 16

修習總成績：平均 分

Overall Average:

「手搖飲休閒產業實務學程」規劃書

本校休閒與餐旅管理系與上統食品股份有限公司共同合作開設《手搖飲休閒產業實務學程》透過飲品調製實務課程，培育具備飲品休閒產業實務能力之跨域人才。

一、學程名稱：手搖飲休閒產業實務學程

二、合作單位：南亞技術學院(休閒與餐旅管理系)、上統食品股份有限公司

三、學程設計理念：

面對手搖飲產業日益多元與精緻化的發展趨勢，本學程以「培育產業實務人才、強化職場即戰力」為核心理念，結合餐旅管理與飲品實務教學，設計一套具備高度實作導向與產業需求對接之跨域課程。透過飲料調製、顧客服務、成本控制與創業實務等課程內容，讓學生在系統化訓練中累積專業知識與實務技能，並搭配產業場域實習與業師協同教學，深化其職涯準備度。本學程亦兼顧多元就業與創業發展需求，鼓勵學生培養創意思維與品牌企劃能力，進而成為能因應產業變化、具備獨立作業與團隊協作能力的優秀人才，實現學用合一之教育目標。

四、學程目標：

1. 培養學生具備飲品調製與配料設計之基礎能力。
2. 熟悉飲品產業之作業流程、顧客服務與品牌實務運作。
3. 強化學生於餐飲營運、行銷與成本管理跨域整合素養。
4. 建立學生在飲品與休閒服務領域的就業實力與創業潛能。
5. 提升學生創意發想與實務應用能力，增進職涯競爭力。

五、合作方式：

- 1.課程共同規劃與設計
- 2.分階段學程建置模式
- 3.業師協同與產業參與教學
- 4.教學資源與實作材料支援
- 5.實習與現場參訪安排
- 6.產學證照合作開發
- 7.持續精進與評鑑檢討
- 8.推動產學永續合作機制

六、課程名稱

手搖飲休閒產業實務學程開課科目表(28 學分)

類別	科目名稱	學分/時數	開課學期	備註
必修課程	餐旅管理	2/2	一上(必)	114 課綱
	服務業管理	2/2	一下(必)	114 課綱
	飲料業管理	2/2	一下	114 課綱
	手搖飲配料與裝飾	2/2	一下	114 課綱
必修學分計 8 學分				
選修課程	餐飲服務	2/2	二上	114 課綱
	食材認識與採購	2/2	二上	114 課綱
	飲料品評與味覺行銷	2/2	二下	114 課綱
	咖啡與茶文化	2/2	二下	114 課綱
	餐飲成本控制與設計	2/2	三上	114 課綱
	創意點心製作	2/2	三上	114 課綱
	創業實務	2/2	三下	114 課綱
	健康烘焙	2/2	四上	114 課綱
咖啡烘焙與杯測	2/2	四上	114 課綱	
選修學分計 20 學分				
學程共計應至少修足 16 學分(必修課程 8 學分+選修 8 學分以上)				
另需擇一取得勞動部「飲料調製」技術士檢定乙級或丙級或 Silicon Stone Education(SSE) 國際專業證照 (Barista、Elite Barista、Bartender、Elite Bartender、Tea Specialist、Elite Tea Specialist、Certified Lounge-Bar Professional)				