

國立高雄餐旅大學烘焙管理系四年制課程標準表(112 學年度起實施)

National Kaohsiung University of Hospitality and Tourism

The Curriculum of Department Of Baking Technology And Management

112 年 5 月 18 日 111 學年第 2 學期校課程會議

112 年 5 月 31 日 111 學年第 2 學期教務會議

112 年 6 月 28 日 111 學年第 2 學期臨時校課程會議

112 年 6 月 29 日 111 學年第 2 學期臨時教務會議

通過

通過

通過

通過

學年 Academic year	第一學年 First School Year					第二學年 Second School Year					第三學年 Third School Year					第四學年 Forth School Year					總 計																	
類別 Classification	科 目 Subject	第一學期 First Semester		第二學期 Second Semester		科 目 Subject	第一學期 First Semester		第二學期 Second Semester		科 目 Subject	第一學期 First Semester		第二學期 Second Semester		科 目 Subject	第一學期 First Semester		第二學期 Second Semester																			
		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																		
校 訂 必 修 General Education Required Course	語文-英文（讀/寫）（一） （二）English (Reading & Writing) (I)(II)	2	2	2	2	職場英文 Workplace English	2	2								通識領域(選修) Social Science Courses	2	2	2	2	36 學 分 36 Credits																	
	語文-英文（聽/說）（一） （二）English (Listening & Speaking)(I)(II)	2	2	2	2	語文-第二外語（一）（二）* Second Foreign Language(I)(II)	2*	2	2*	2																												
	人文-中國語文能力訓練 Chinese Speech & Writing	2	2	2	2																																	
	人文-中國文學欣賞 Chinese Literature Appreciation																																					
	人文-中文寫作 Chinese Writing																																					
	人文-生命閱讀與書寫 Life Education in Reading and Writing																																					
	社會-經濟與生活 Economics and Life	2	2	2	2																																	
	社會-社會科學概論 Introduction to Social Sciences																																					
	社會-法學緒論																																					
	社會-心理學 Psychology																																					
	社會-媒體識讀 News Interpretation and Analysis																																					
	社會-法學與生活 Law and life																																					
	自然-計算機概論(一)(二) Introduction to Computer Science (1) (2)																						1	2	1	2	藝術-美學導論* Appreciation of Aesthetics	2*	2									
	自然-基礎統計* Basic Statistics																						2*	2														
	全民國防教育軍事訓練（一） （二） All-out Defense Education Military Training (1)(2)	0	2	0	2	藝術-世界音樂* The Music of World				2*	2																											
	體育（一）（二） Physical Education(1)(2)	0	2	0	2	體育分項 Physical Education	0	2	0	2																												
	小計 Subtotal	(11)	(16)	(9)	(14)	小計 Subtotal	(8)	(10)	(4)	(6)						小計 Subtotal	2	2	2	2																		

國立高雄餐旅大學烘焙管理系四年制課程標準表(112 學年度起實施)

National Kaohsiung University of Hospitality and Tourism

The Curriculum of Department Of Baking Technology And Management

學年 Academic year	第一學年 First School Year					第二學年 Second School Year					第三學年 Third School Year					第四學年 Forth School Year					總計			
類別 Classification	科目 Subject	第一學期 First Semester		第二學期 Second Semester		科目 Subject	第一學期 First Semester		第二學期 Second Semester		科目 Subject	第一學期 First Semester		第二學期 Second Semester		科目 Subject	第一學期 First Semester		第二學期 Second Semester					
		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				
院訂 必修 School Core Course	食品衛生與安全 Food Hygiene and Sanitation	2	2																	6 學分				
	永續食農教育與實務 Sustainable Food and Agriculture Education and Practice			4	4															6 CrCredits				
	小計 Subtotal	2	2	4	4	小計 Subtotal					小計 Subtotal					小計 Subtotal								
院訂 選修 School Elective Course	無國界蔬食餐廳開店實習 4 學分/8 小時 Internship for Starting a Fusion Vegetarian Restaurant Business (4 Credit/8 Hour) 新素味食材認識與採購實務 2 學分/4 小時 New Vegetarian Ingredients Knowledge and Purchasing Practice (2 Credit/4 Hour) 素食尚烹調與盤飾實務 2 學分/4 小時 Vegetarian Culinary and Food Plating Practice (2 Credit/4 Hour) 植感甜點烘焙實務 2 學分/4 小時 Plant-Based Dessert Baking Practice (2 Credit/4 Hour) 全植健康飲調實務 2 學分/4 小時 Whole Plant Healthy Beverage Practice (2 Credit/4 Hour) 素食尚療癒餐飲設計實務」2 學分/4 小時 Vegetarian Healing Cuisine Design Practice (2 Credit/4 Hour) 彈性素食食物設計實務」2 學分/4 小時 Flexible Vegetarian Food Design Practice (2 Credit/4 Hour)																							
系訂 必修 Department Required Course	麵包製作理論與實務 Theory and Practice of Bread Making	4	6			食物學 Principle of Food Processing	2	2			校外實習(一)(二) Off-Campus Intership(I)(II)	10		10		烘焙產品創新與研發	2	2			64 學分 64 CrCredits			
	設計概論 Introduction to Design	2	2			圖像設計與應用 Graphic Design and Application	2	2							廚藝英文	2	2							
	西點蛋糕製作理論與實務 Theory and practice of cake and pastry making			4	6	消費者行為與服務實務 Consumer Behavior and Service Practices	2	2							餐旅專題講座 (二) Saminars on Hospitality Industry(2)	1	2							
	色彩計劃與應用 Color Planning and Application			2	2	採購與成本控制 Purchasing and Cost Control	2	2							生產管理 Production Management	2	2							
						行銷學 Marketing			2	2					專題製作與討論(一)(二) Saminars on Hospitality Industry(1) (2)	2	2	2	4					
						餐旅專題講座 (一) Saminars on Hospitality Industry(1)			1	2					營養學 Nutrition			2	2					
						店面經營管理 Bakery Management			2	2					作品集企劃與設計 Portfolio Planning and Design			3	3					
						校內實習 (一) Internship off the Campus (1)			1	1														
						產品包裝造型與設計 Product Package-Form and Design			2	2														
小計 Subtotal		6	8	6	8	小計 Subtotal		8	8	8	9	小計 Subtotal		10		10		小計 Subtotal		9	10	7	9	

國立高雄餐旅大學烘焙管理系四年制課程標準表(112 學年度起實施)

National Kaohsiung University of Hospitality and Tourism

The Curriculum of Department Of Baking Technology And Management

學年 Academic year	第一學年 First School Year					第二學年 Second School Year					第三學年 Third School Year					第四學年 Forth School Year					總 計	
類別 Classification	科 目 Subject	第一學期 First Semester		第二學期 Second Semester		科 目 Subject	第一學期 First Semester		第二學期 Second Semester		科 目 Subject	第一學期 First Semester		第二學期 Second Semester		科 目 Subject	第一學期 First Semester		第二學期 Second Semester			
		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		
系訂 選修 Department Elective Course	烘焙地方伴手禮製作 Local Baking Souvenir Making	3	4			糖工藝及製品(二) Sugar work (II)	3	4								校內實習(二) Off-Campus Practical(II)	1	1			最少 應修 26 學分 ≥26 CrCredits	
	中式點心製作 Traditional Desserts Making Laboratory	3	4			歐式麵包與西點製作 European bread and pastry Making*	4	6								進階巧克力製作 advance chocolate making	3	4				
	糖工藝及製品(一) Sugar work (I)			3	4	烘焙技能發展與實作(二) Baking Skills Development and Practice (II)	2	3								食品安全管制系統 Hazard Analysis Critical Control Points	2	2				
	烘焙競賽實務(一) Baking competition practice training (I)			2	3	烘焙競賽實務(二) Baking competition practice training (II)	2	3								盤飾點心暨節慶蛋糕 Traditional Pastry & Plate Dessert	4	5				
	烘焙技能發展與實作(一) Baking Skills Development and Practice (I)			2	3	蛋糕裝飾 Professional Cake Decoration	3	4								葡萄酒認識 Introduction to Wine	2	2				
						餅乾製作理論與實務 Cookie Making Theory and Practice*			3	4						網路行銷 Internet Marketing			2	2		
						世界西點與麵包製作 World Pastry and Bread Making*			4	6						調飲實務 Beverage-Practical Use			2	2		
						基礎巧克力製作 Basic Chocolate Making*			3	4						官能品評 Sensory Evaluation			2	2		
						中日傳統糕點製作 Chinese and Japanese Traditional Pastries			3	4						經典法式甜點製作 Classic French Dessert Making			4	5		
																	複合式餐廳餐點製作 Fusion Restaurant Cookery			3		4
																	校外參訪研習 Field Study			1		1
																						132

備註：1、畢業學分數為 132 學分(含校訂必修 36 學分、院訂必修 6 學分，系訂必修 64 學分，系訂選修至少達 26 學分)。

2、校外實習成績需提據廠商實習證明並檢附該實習成果，作為成績評定標準。

3、每學期修習學分數：依據本校日間部學生選課辦法之規定辦理。

4、*代表通識課程中藝術組排課將考量班級數調整；() 代表至少學分數或時數。

Notes: 1. The graduation credit count is 132 credits (including 36 credits of required courses, 6 credits of departmental courses, 64 credits of departmental courses, and at least 26 credits of departmental electives).

2. Off-campus internship results must be accompanied by a manufacturer's internship certificate and accompanying internship results as part of the evaluation criteria.

3. Number of credits per semester: This is determined in accordance with the university's daytime student course registration regulations.

4. * indicates that the art section of the general education curriculum will be scheduled based on class size adjustments; () indicates the minimum number of credits or hours.