

訂 必 修 School Core Course	Introduction to Culinary Arts																			學 分 6 Credits				
	食品衛生與安全 Food Hygiene and Sanitation	2	2																					
	飲食文化 Culinary Culture	2	2																					
	小計 Subtotal	6	6																					
系 訂 必 修	烘焙原物料 Baking Ingredients	2	2			流行性西點製作 New and Fashion Pastry Making	4	5			校外實習(一)(二) Off-Campus Internship(I)(II)	10		10		烘焙產品創新與研發 Research Development of Baking Products	2	2			69 學 分 69 Credits			
	設計概論 Introduction to Design	2	2			餐飲服務 Food and Beverage Service	2	2								廚藝英文 English for Culinary Purposes	2	2						
	基礎巧克力製作 Basic Chocolate Making			3	4	行銷學 Marketing	2	2								餐旅專題講座 (二) Saminars on Hospitality Industry II	1	2						
	流行性麵包製作 New and Fashion Bread Making			4	5	採購與成本控制 Purchasing and Cost Control	2	2								生產管理 Production Management	2	2						
	色彩計劃與應用 Color Planning and Application			2	2	烘焙製作原理 Principles of bakery products making			2	2						專題製作與討論(一)(二) Case Study I II	2	2	2	4				
						麵包與西點蛋糕品質控制實習 Bread, Cake, and Pastry Production Laboratory			4	6						營養學 Nutrition			2	2				
						餐旅專題講座(一) Saminars on Hospitality Industry(I)			1	2						作品集企劃與設計 Portfolio Planning and Design			3	3				
						店面經營管理 Bakery Management			2	2														
						校內實習(一) Internship off the Campus I			1	1														
						小計 Subtotal	4	4	9	11	小計 Subtotal	10	11	10	13	小計 Subtotal	10		10			小計 Subtotal	9	10
系 訂 選 修	烘焙地方伴手禮製作 Local Baking Souvenir Making	3	4			拉糖藝術(B) Basic Sugar Pulling and Blowing(B)	3	4							校內實習(二) Off-Campus Practical(二)*	1	1			最 少 應 修 21 學 分 ≥21 Credits				
	中式點心製作 Laboratory Traditional Desserts Making	3	4			蛋糕裝飾 Professional Cake Decoration	3	4							門市營運暨連鎖經營管理 Store Operations and Chain Management	2	2							
	烘焙競賽實務 training Baking competition practice	3	4			基礎西點製作 Basic Pastry Making	4	6							進階巧克力製作 Advance chocolate making	3	4							
	拉糖藝術(A) Basic Sugar Pulling and			3	4	歐式點心製作 European Confectionery			4	5					食品安全管制系統 Hazard Analysis Critical	2	2							

