國立高雄餐旅大學烘焙管理系四年制課程標準表(110 學年度起實施)

110 年 5 月 13 日 109 學年第 2 學期校課程會議　通過
110 年 5 月 27 日 109 學年第 2 學期教務會議　通過

學年	第一學年					第二學年					第三學年					第四學年					總計
類別	科目	第一學期		第二學期		科目	第一學期		第二學期		科目	第一學期		第二學期		科目	第一學期		第二學期		
		學分	時數	學分	時數		學分	時數	學分	時數		學分	時數	學分	時數		學分	時數	學分	時數	
校訂必修	語文-英文（讀/寫）(一)(二)	2	2	2	2	語文-英文（聽/說）(三)	2	2								通識領域(選修)	2	2	2	2	36學分
	語文-英文（聽/說）(一)(二)	2	2	2	2	語文-第二外語（一）(二)＊	2＊	2	2＊	2											
	人文-中國語文能力訓練	2	2	2	2																
	人文-中國文學欣賞																				
	人文-中文寫作																				
	人文-生命閱讀與書寫																				
	社會-經濟與生活	2	2	2	2																
	社會-社會科學概論																				
	社會-法學緒論																				
	社會-心理學																				
	社會-媒體識讀																				
	社會-法學與生活					人文-歷史與文化＊	2＊	2													
	自然-計算機概論(一)(二)	1	2	1	2	藝術-美學導論＊	2＊	2													
	自然-基礎統計＊	2*	2																		
	全民國防教育軍事訓練（一）(二)	0	2	0	2	藝術-世界音樂＊			2*	2											
	體育（一）(二)	0	2	0	2	體育分項	0	2	0	2											
	小計	(11)	(16)	(9)	(14)	小計	（8）	（10）	（4）	（6）						小計	2	2	2	2	
院訂必修	廚藝概論	2	2																		6學分
	食品衛生與安全	2	2																		
	飲食文化	2	2																		
	小計	6	6			小計					小計					小計					
系訂必修	烘焙原物料	2	2			流行性西點製作	4	5			校外實習(一)(二)	10		10		烘焙產品創新與研發	2	2			70學分
	設計概論	2	2			餐飲服務	2	2								廚藝英文	2	2			
	基礎巧克力製作			3	4	行銷學	2	2								餐旅專題講座 （二）	1	2			
	流行性麵包製作			4	5	採購與成本控制	2	2								生產管理	2	2			
	色彩計劃與應用			2	2	烘焙製作原理			2	2						專題製作與討論(一)(二)	2	2	2	4	
						麵包與西點蛋糕品質控制實習			4	6						校外參訪研習			1	1	
						餐旅專題講座（一）			1	2						營養學			2	2	
						店面經營管理			2	2						作品集企劃與設計			3	3	
						校內實習（一）			1	1											
	小計	4	4	9	11	小計	10	11	10	13	小計	10		10		小計	9	10	8	10	
系訂選修	烘焙地方伴手禮製作	3	4			拉糖藝術(B)	3	4								校內實習（二）	1	1			最少應修20學分
	中式點心製作	3	4			蛋糕裝飾	3	4								門市營運暨連鎖經營管理	2	2			
	烘焙競賽實務	3	4			基礎西點製作	4	6								進階巧克力製作	3	4			
	拉糖藝術(A)			3	4	歐式點心製作			4	5						食品安全管制系統	2	2			
	基礎麵包製作			4	6	產品包裝造型與設計			2	2						盤飾點心暨節慶蛋糕	4	5			
						中日傳統糕點製作			3	4						葡萄酒認識	2	2			
						歐式麵包製作			5	6						網路行銷			2	2	
																調飲實務			2	2	
																官能品評			2	2	
																經典法式甜點製作			4	5	
																複合式餐廳餐點製作			3	4	
																					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 72 學分，選修至少達 18 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：不得多於 28 學分、不得少於 10 學分，校外實習學期為 10 學分。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。5.跨系選修學分不得超過 6 學分。