

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)

National Kaohsiung University of Hospitality and Tourism

The Curriculum of Baking Technology and Management(For 2021 Academic Year)

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 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 Total					
類別 Classif	科目 Subject	第一學期 Second Semester		第二學期 Second Semester		科目 Subject	第一學期 Second Semester		第二學期 Second Semester		科目 Subject	第一學期 Second Semester		第二學期 Second Semester		科目 Subject	第一學期 Second Semester		第二學期 Second Semester			
		學分 Credit	時數 Hour	學分 Credit	學分 Credit		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 Requirements Courses	語文-英文(讀/寫)(一) (二) English R/W 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 2 2 2 2 2 2					36 學分 36 Credits	
	語文-英文(聽/說)(一) (二) English L/S 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 and 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 Introduction to law studies																					
	社會-心理學 Psychology																					
	社會-媒體識讀 News Interpretation and Analysis																					
院 訂 選 修 Elective Courses	社會-法學與生活 Law and life																					
	自然-計算機概論(一)(二) Introduction to Computer Science(I)(II)	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 (I)(II)	0	2	0	2	藝術-世界音樂* The Music of World		2*	2													
	體育(一)(二) Physical Education(I)(II)	0	2	0	2																	
院 訂 輔 導 Advising Courses	小計 Subtotal	(11)	(16)	(9)	(14)	小計 Subtotal	(8)	(10)	(4)	(6)						小計 Subtotal	2	2	2	2		6 學分 6 Credits
	廚藝概論 Introduction to Culinary Arts	2	2																			

必修 School Core Course	食品衛生與安全 Food Hygiene and Sanitation	2	2																	6 Credits
	飲食文化 Culinary Culture	2	2																	
	小計 Subtotal	6	6			小計 Subtotal				小計 Subtotal				小計 Subtotal						
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				70 學分 70 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) Seminars 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					校外參訪研習 Field Study			1	1		
						餐旅專題講座 (一) Seminars 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 I		1	1											
	小計 Subtotal	4	4	9	11	小計 Subtotal	10	11	10	小計 Subtotal	10		10	小計 Subtotal	9	10	8	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 20 學分 ≥20 Credits
	中式點心製作 Traditional Desserts Making Laboratory	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 Baking competition practice training	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 Blowing(A)			3	4	歐式點心製作 European Confectionery Making		4	5					食品安全管制系統 Hazard Analysis Critical Control Points	2	2				

	基礎麵包製作 Basic Bread Making			4	6	產品包裝造型與設計 Product Package-Form and Design		2	2					盤飾點心暨節慶蛋糕 Traditional Pastry & Plate Dessert	4	5			
						中日傳統糕點製作 Chinese and Japanese Traditional Pastries		3	4					葡萄酒認識 Introduction to Wine	2	2			
						歐式麵包製作 European-Style Bread Making		5	6					網路行銷 Internet Marketing			2	2	
														調飲實務 Beverage-Practical Use			2	2	
														官能品評 Sensory Evaluation			2	2	
														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	
																			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 70 學分，選修至少達 20 學分)。2、校外實習成績需根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。

Notes: 1. The graduation credit count is 132 credits (including 36 credits of revised compulsory courses, 6 credits of college-required compulsory courses, 70 credits of department-required compulsory courses, and at least 20 credits of elective courses). 2. Off-campus internship results must be accompanied by a manufacturer's internship certificate and accompanying internship results as part of the grade assessment. 3. Credits per semester: No more than 28 credits and no less than 10 credits. Off-campus internship semesters are 10 credits. 4. * indicates that the art section of the general education curriculum will be adjusted based on class size; () indicates the minimum number of credits or hours. 5. Interdepartmental elective credits may not exceed 6 credits.