

國立高雄餐旅大學烘焙管理系四年制技術系課程標準表(107學年度第一學期實施)

107年5月17日106學年第2學期校課程會議 通過
107年5月31日106學年第2學期教務會議 通過

學年	類別	第一學年				第二學年				第三學年				第四學年				總計				
		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		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										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																					
	人文-中國文學欣賞																					
	人文-中文寫作	2	2	2	2																	
	人文-生命閱讀與書寫																					
	社會-經濟與生活																					
	社會-社會科學概論																					
	社會-法學緒論																					
	社會-心理學	2	2	2	2																	
	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								
系訂必修	食物學	2	2			蛋糕與西點製作	5	10			校外實習(一)(二)	10		10			烘焙產品研究與開發	2	2			70學分
	設計概論	2	2			餐飲服務	2	4								餐飲英文	2	2				
	巧克力製作			3	4	店面經營管理	2	2								餐旅專題講座(二)	1	2				
	麵包製作			5	10	麵包與西點蛋糕品質控制實習			3	6						生產管理	2	2				
	烘焙原料與製作原理			2	2	校內實習(一)			1	1						專題製作與討論(一)(二)	2	2	2	4		
	色彩計劃與應用			2	2	餐旅專題講座(一)			1	2						校外參訪研習			1	1		
						行銷學			2	2						創新管理			2	2		
						採購與成本控制			2	2						營養學			2	2		
	小計	4	4	12	18	小計	9	16	9	13	小計	10		10		小計	9	10	7	9		
系訂選修	歐式點心製作	3	4			機能性食品	2	2							校內實習(二)	1	1			最少應修20學分		
	中式點心製作	3	4			拉糖藝術(B)	3	4							作品集企劃與設計	2	2					
	臺灣傳統糕餅文化			2	2	蛋糕裝飾	3	4							進階巧克力製作	3	4					
	拉糖藝術(A)			3	4	進階歐式點心製作			3	4					食品安全管制系統	2	2					
	烘焙競賽實務			4	4	廚藝造型設計			2	2					盤飾點心暨節慶蛋糕	3	4					
						中日傳統糕點製作			3	4					網路行銷			2	2			
						歐式麵包製作			3	6					調飲實務			2	2			
															官能品評			2	2			
															門市營運暨連鎖經營管理			2	2			
																			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。