

國立高雄餐旅大學烘焙產業專班 105 學年度課程規劃表

科目類別	科目名稱	學分數	時數	授 課 時 數							
				第一學年				第二學年			
				上		下		上		下	
				學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數
共同科目	語文學群	4	4	2	2	2	2				
	社會學群	4	4	2	2	2	2				
	數理學群電腦	2	2	2	2						
	藝術學群	2	2	1	1	1	1				
	軍訓	0	4	0	2	0	2				
	體育	0	4	0	2	0	2				
	勞作教育	0	6	0	3	0	3				
	小 計	12	26	7	14	5	12				
專業基礎科目	餐飲英語	2	2			2	2				
	小 計	2	2			2	2				
專業核心科目	烘焙原料學	2	2	2	2						
	食品安全與衛生	2	2	2	2						
	麵包製作	6	6	6	6						
	蛋糕與西點製作	4	4	4	4						
	餐旅行銷	2	2	2	2						
	店面經營管理	2	2	2	2						
	蛋糕裝飾	4	4			4	4				
	生產管理	2	2			2	2				
	烘焙零售業實務專題	2	2			2	2				
	巧克力製作	4	4			4	4				
	麵包與西點蛋糕製作原理	2	2			2	2				
	小 計	32	32	18	18	14	14				
系定科目	必修	校外實習	20					10		10	
		小 計	20					10		10	
	選修	中式點心製作	4	4	4	4					
		第二外語(一) (日語、法語)	2	2	2	2					
		圖案設計	2	2	2	2					
		消費行為研究	2	2	2	2					
		歐式點心與麵包製作	6	6			6	6			
		第二外語(二) (日語、法語)	2	2			2	2			
		電子商務	2	2			2	2			
		拉糖藝術	4	4			4	4			
小 計	20	20	10	10	14	14					
應選修學分總計	14	14	建議至少 選修 6 學分		建議至少 選修 8 學分						
合 計	80		35	42	35	42	10		10		

附註：1.修業年限：進修推廣學院旅館管理科修業 2 年，最高修業年限 4 年。

2.畢業學分：80 學分，必修 76(含實習 20 學分)，選修 14 學分。

3.必修不計學分(0 學分)：軍訓(0 學分 4 小時)、體育(0 學分 4 小時)、勞作教育(0 學分 6 小時)。

4.上課方式：一年級上/下學期在校上課。二年級上/下學期於產學合作單位校外實習。