

國立高雄餐旅大學烘焙管理系烘焙管理技優領航專班課程標準表【112 學年度第一學期起實施】

111 年 7 月 27 日 110 學年第 2 學期第 2 次校課程會議 通過
 111 年 7 月 29 日 110 學年第 2 學期第 2 次教務會議 通過
 112 年 5 月 18 日 111 學年第 2 學期校課程會議 通過
 112 年 5 月 31 日 111 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) | 2 | 2 | | | 資訊服務與創新 | 2* | 2 | | | 領導學 | 2* | 2 | | | | | 26 學分 | | | | | | | |
| | 語文-英文(聽/說) | 2 | 2 | | | 語文-第二外語(一)(二)* | 2* | 2 | 2* | 2 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 茶文化 | 2 | 2 | | | 世界音樂 | 2* | 2 | | | | | | | | | | | 創新與創業 | 2* | 2 | | | | |
| | 法學與生活 | 2 | 2 | | | 文案寫作與敘事力 | | | 2* | 2 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 餐旅美學 | | | 2 | 2 | 攝錄影像概念與商業應用 | | | 2* | 2 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 全民國防教育軍事訓練(一)(二) | 0 | 2 | 0 | 2 | 體育分項 | 0 | 2 | 0 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 體育(一)(二) | 0 | 2 | 0 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 小計 | (8) | (12) | (2) | (6) | 小計 | (6) | (8) | (6) | (8) | | | | | | | | | 小計 | 4 | 4 | | | | |
| 院訂必修 | 食品衛生與安全 | | | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | 6 學分 | | | | | | | |
| | 永續食農教育與實務 | | | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 小計 | | | 6 | 6 | 小計 | 2 | 2 | | | 小計 | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | |
| 院訂選修 | 「無國界蔬食餐廳開店實習」4 學分/8 小時 「新素味食材認識與採購實務」2 學分/4 小時 「素食尚烹調與盤飾實務」2 學分/4 小時 「植感甜點烘焙實務」2 學分/4 小時 「全植健康飲調實務」2 學分/4 小時 「素食尚療癒餐飲設計實務」2 學分/4 小時 「彈性素食食物設計實務」2 學分/4 小時。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 烘焙學 | 2 | 2 | | | 生產管理 | 2 | 2 | | | 國際競賽製作(一) | 6 | 6 | | | 校外實習(一)(二) | 10 | 10 | 78 學分 | | | | | | |
| | 烘焙競賽實務(一) | 6 | 6 | | | 採購與成本控制 | 2 | 2 | | | 國際競賽製作(二) | | | 6 | 6 | | | | | | | | | | |
| | 造形與色彩原理 | 2 | 2 | | | 烘焙英文(一) | 2 | 2 | | | 研發與創新 | | | 2 | 2 | | | | | | | | | | |
| | 職場倫理與道德 | | | 2 | 2 | 烘焙技能實務(一) | 6 | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 烘焙競賽實務(二) | | | 6 | 6 | 網路行銷實務 | | | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 世界烘焙文化與產品品評 | | | 2 | 2 | 門市營運與管理 | | | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 小計 | 10 | 10 | 10 | 10 | 小計 | 12 | 12 | 12 | 12 | 小計 | 6 | 6 | 8 | 8 | 小計 | 10 | 10 | 10 | | 10 | | | | | |
| 系訂選修 | 巧克力製作 | 3 | 4 | | | 法式點心製作 | 4 | 5 | | | 烘焙產業觀摩 | 2 | 2 | | | | | 最少應修 22 學分 | | | | | | | |
| | 歐式麵包製作 | 5 | 6 | | | 企劃書撰寫 | | | 2 | 2 | 飲調與冰淇淋製作 | 3 | 4 | | | | | | | | | | | | |
| | 糖製品藝術 | | | 3 | 4 | 節慶蛋糕與盤飾點心 | | | 5 | 6 | 校內實習(一) | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 中日傳統糕點製作 | | | 3 | 4 | | | | | | 校內實習(二) | | | 2 | 2 | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | 產業創新實務 | | | 2 | 2 | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | 專題講座 | | | 1 | 2 | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | 132 | | | | | | | | |

備註：

1、畢業學分數為 132 學分(含校訂必修 28 學分、院訂必修 6 學分，系訂必修 78 學分，選修至少達 22 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：依據本校日間部學生選課辦法之規定辦理。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。