

烘焙管理學士學位學程(100 學年) 課程標準

科目	必 選 修	學 分 數	時 數	第一 學期		第二 學期		第三 學期		第四 學期	
				授 課	實 習	授 課	實 習	授 課	實 習	授 課	實 習
烘焙概論 Introduction of Baking Science	必	2	2	2							
食品衛生與安全 Food Hygiene and Sanitation	必	2	2	2							
中式點心製作 Traditional Chinese Pastries Production	必	4	4	1	3						
麵包製作 Bread and Roll Production	必	6	6	1	5						
西式點心製作 Cake and Pastry Production	必	6	6	1	5						
麵包與西點蛋糕品 質控制實習 Bread, Cake, and Pastry Production Laboratory	必	6	6			2	4				
巧克力製作 Chocolate Making	必	4	4			1	3				
蛋糕裝飾 Professional Cake Decoration	必	4	4			1	3				
歐式點心與麵包製 作	必	6	6			1	5				
餐旅行銷	必	2	2	2							
生產管理 Production Management	必	2	2			2					

店面經營管理 Baking Shop Management	必	2	2	2							
烘焙零售業實務專 題	必	2	2			2					
校外實習(一) off-campus practical (I)	必	10	40						40		
校外實習(二) off-campus practical (II)	必	10	40								40
合計		68	124	9	13	9	13	0	40	0	40
<p>1. 畢業至少應修 68 學分。</p> <p>2. 入學前已修讀學士學位層級以上相關領域同性質科目學分，得依本校學則或相關規定抵免；惟抵免後，實際修習取得學分數不得少於四十學分。</p>											