

國立高雄餐旅大學

107 學年度學士後第二專長學士學位學程

學士後烘焙管理學士學位學程-課程規畫表

科目	必 選 修	學 分 數	時 數	第一學 期		第二學 期	
				授 課	實 習	授 課	實 習
烘焙概論	必	2	2	2			
店面經營管理	必	2	2	2			
造型設計	必	2	2	2			
麵包製作	必	6	6	1	5		
西式點心製作	必	6	6	1	5		
餐旅行銷	必	2	2			2	
烘焙原物料學	必	2	2	2			
歐式麵包製作	必	6	6			1	5
巧克力製作	必	4	4	1	3		
蛋糕裝飾	必	4	4			1	3
歐式點心製作	必	6	6			1	5
生產管理	必	2	2			2	
烘焙零售業實務專題	必	2	2			2	
營養學	必	2	2			2	
合計		48	48	11	13	11	13

專業必修