

國立高雄餐旅大學烘焙管理學士學位學程(106 學年度)課程規劃表

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
8B1020 烘焙概論	必	2	2	2			
8B1100 店面經營管理	必	2	2	2			
8B1130 造型設計	必	2	2	2			
8B1090 麵包製作	必	6	6	1	5		
8B1050 西式點心製作	必	6	6	1	5		
8B1120 餐旅行銷	必	2	2			2	
8B1131 設計增值與運用	必	2	2			2	
8B1141 烘焙原物料學	必	2	2	2			
8B1092 歐式麵包製作	必	6	6			1	5
8B1070 巧克力製作	必	4	4	1	3		
8B1060 蛋糕裝飾	必	4	4			1	3
8B1081 歐式點心製作	必	6	6			1	5
8B1110 生產管理	必	2	2			2	
8B1021 烘焙零售業實務專題	必	2	2			2	
8B1150 營養學	必	2	2			2	
合計		50	50	11	13	13	13

專業必修