

**「大學日間部課程規劃基本資料表」**

學系(所)	學制	部別
烘焙管理學系	■大學□碩士□二技在職專班	■日間部□進修部
系所教育宗旨	培養烘焙業所需的專業技術與經營管理人才。	
系所教育目標	1. 訓練學生具備烘焙專業知識與技能。 2. 培養具美學涵養、烘焙經營管理及創新發展之能力。 3. 陶冶學生具備專業服務倫理	
系所核心能力	1.1 培養烘焙專業知識 1.2 培養烘焙專業技能 1.3 2.1 培養烘焙美學涵養 2.2 培養烘焙業基礎經營管理能力 2.3 培養烘焙專業創新發展之能力 3.1 培養專業服務與職場倫理涵養(基本素養) 3.2 尊重、關懷與接納多元文化(基本素養)	
通識課程	(一)通識教育基礎核心課程	12 學分
	(二)通識教育博雅核心課程	10 學分
	(三)通識教育博雅深化課程 人文與藝術領域(2學分) 社會科學領域(2學分) 自然科學領域(2學分)	6 學分
	(四)實踐課程 軍訓(一年級) 體育(一年級、二年級) 服務學習(36小時) 全方位學習點數(60點)	4 學分
	小計	32 學分
專業課程	學院必修： 休閒遊憩概論、管理學、統計學、經濟學、 會計學、企業倫理	17 學分
	專業必修	45 學分
	專業選修	25 學分
	小計	87 學分
特色模組課程	104 學年度入學學生，畢業前須完成一組外系特色模組課程，如無法完成者應加修自由選修(不得為通識課程)9學分以滿足畢業條件。 學分學程：鼓勵學生進行有系統的修課只要修足本系與某一外系所合作開設之跨領域課程(即為特色模組課程之整	
	特色模組課程 或 自由選修課程	

	合開設)達9學分(含)以上者,則經審核通過後(於畢業時)核發學分學程證書。【相關資訊請上課務組網站查詢】	【跨領域選修9學分】
	小計	9學分
	畢業最低總學分	128學分
本系(所、學程)畢業資格條件說明		
<p>一、總畢業學分數128學分,包括校定課程30學分、院必修17學分、系專業必修45學分、專業選修27學分,跨系選修9學分。</p> <p>二、博雅核心課程各領域三門選二門;博雅深化課程各領域選一門。</p> <p>三、專業選修領域:(1)烘焙技術模組,學生至少要獲得21學分,才能視為完成此模組課程。</p> <p>四、專業選修領域:(2)烘焙創業與經營模組,學生至少要獲得21學分,才能視為完成此模組課程。</p> <p>五、學生至少要通過系網公告之專業証照張數門檻,為其畢業之基本條件,否則必需額外習修四下「專業證照輔導」始能畢業。</p> <p>六、大一新生入學時未具烘焙丙級證照者需要選修「基礎烘焙實務」,具有烘焙丙級證照者則選修「烘焙學與實務」。(二選一)</p> <p>七、大四上學生如不參加校外實習者,將至少必選「烘焙專題研究」及「感官品評」,合計6學分。</p> <p>八、每學期最高及最低應修學分數依本校學則及學生選課辦法規定辦理。</p> <p>九、選修科目可視需要增開、調整學分數及上課時數、調整開課學期。課程時序表以教務處網頁公告為準。。</p> <p>十、本表請妥為保存,做為辦理選課、重(補)修、及畢業資格審查之參考。</p>		
經104學年度第2學期	烘焙管理學系課程委員會105年05月6日通過	
經104學年度第2學期	院級課程委員會105年 月 日通過	
經104學年度第2學期	台灣首府大學校級課程委員會105年 月 日通過	
經104學年度第2學期	台灣首府大學教務會議105年 月 日通過	

「105 學年度 烘焙管理學系 日間部課程規劃內容」

類別	課程中文名稱 / 英文名稱	一上		一下		雙主修	輔系	學分學程
		學分數	上課時數	學分數	上課時數			
院必修	休閒遊憩概論 Introduction to leisure and Recreation	3	3					
	管理學 Principles of Contemporary Management			3	3			
	<b>小計</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>			
專業必修	餐飲衛生與安全 Food & beverage safety and sanitation	3	3					
	烘焙概論 Introduction to bakery	3	3				V	
	進階烘焙實務			3	4			
	食品與穀物加工學 Science of food and grain processing			3	3			
	<b>小計</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>7</b>			
烘焙技術模組 (選修)	基礎烘焙實務 (註6)	3	5					
	烘焙學與實務(註6)	3	4					
	餅乾與糖果製作	3	4				V	
	中式點心製作			3	4			
	<b>小計</b>	<b>9</b>	<b>13</b>	<b>3</b>	<b>4</b>			
烘焙創業與經營 模組(選修)	餐飲管理	3	3					
	餐飲美學與構圖			3	3			
	<b>小計</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>			

類別	課程中文名稱 / 英文名稱	二上		二下		雙主修	輔系	學分學程
		學分數	上課時數	學分數	上課時數			
院必修	統計學 Statistics	3	3					
	經濟學 Economics	3	3					
	會計學 Accounting			3	3			
	<b>小計</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>3</b>	<b>3</b>			
專業必修	烘焙專業英文	2	2					
	麵包製作原理與實務	3	5				V	
	行銷管理			3	3			
	蛋糕西點製作原理與實務			3	4		V	
	<b>小計</b>	<b>5</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>7</b>			
烘焙技術模組(選修)	中式麵食加工(一)	3	4					
	飲料調製實務	2	3					
	巧克力製作	3	4				V	
	法式點心與盤飾			3	4			
	烘焙工藝(一)			3	4			
	中式麵食加工(二)			3	4			
	<b>小計</b>	<b>8</b>	<b>11</b>	<b>9</b>	<b>12</b>			
烘焙創業與經營模組(選修)	視覺傳達與平面設計	3	3					
	餐飲採購與成本控制	3	3					
	消費者行為	2	2					
	餐飲日文			2	2			
	餐飲連鎖事業管理			3	3			
	飲食文化與趨勢			3	3			
	<b>小計</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>			

類別	課程中文名稱 / 英文名稱	三上		三下		雙主修	輔系	學分學程
		學分數	上課時數	學分數	上課時數			
修必院	企業倫理	2	2					
	小計	2	2					
專業必修	蛋糕裝飾	3	4				V	
	市場調查與分析	3	3					
	創業管理			2	2			
	人力資源管理			3	3			
	校內實習			1	2			
	小計	8	10	6	7			
烘焙技術模組(選修)	烘焙產品品質控制實習	3	5					
	和菓子製作	3	4					
	酒類及咖啡知識與鑑賞	2	2					
	進階巧克力製作	3	4					
	烘焙工藝(二)			3	4			
	進階麵包製作			3	5			
	藝術蛋糕製作			3	4			
	小計	11	15	9	13			
烘焙創業與經營模組(選修)	烘焙日文	2	2					
	餐飲服務	2	3					
	餐飲數位影像處理	2	3					
	網路行銷			3	3			
	產品包裝與設計			2	2			
	創業飲料設計與管理			2	3			
	小計	6	8	7	8			

類別	課程中文名稱 / 英文名稱	四上		四下		雙主修	輔系	學分 學程
		學分 數	上課 時數	學分 數	上課 時數			
專業 必修	校外實習	8	8					
	畢業成果發表			2	2			
	小計	8	8	2	2			
烘焙 技術 模組 (選修)	烘焙產品創新與開發			3	5		V	
	複合式餐飲實務			3	4			
	感官品評(註7)	2	2					
	專業證照輔導(註5)			0	5			
	小計	3	5	3	8			
與烘焙 經營模 組(選修)	烘焙專題研究(註7)	6	6					
	門市經營與管理			3	3			
	小計	6	6	3	3			

本系(所、學程)畢業資格條件說明(註)

- 一、總畢業學分數 128 學分，包括校定課程 30 學分、院必修 17 學分、系專業必修 45 學分、專業選修 27 學分，跨系選修 9 學分。
- 二、博雅核心課程各領域三門選二門；博雅深化課程各領域選一門。
- 三、專業選修領域：(1) 烘焙技術模組，學生至少要獲得 21 學分，才能視為完成此模組課程。
- 四、專業選修領域：(2) 烘焙創業與經營模組，學生至少要獲得 21 學分，才能視為完成此模組課程。
- 五、學生至少要通過系網公告之專業證照張數門檻，為其畢業之基本條件，否則必需額外習修四下「專業證照輔導」始能畢業。
- 六、大一新生入學時未具烘焙丙級證照者需要選修「基礎烘焙實務」，具有烘焙丙級證照者則選修「烘焙學與實務」。(二選一)
- 七、大四上學生如不參加校外實習者，將至少必選「烘焙專題研究」及「感官品評」，合計 6 學分。
- 八、每學期最高及最低應修學分數依本校學則及學生選課辦法規定辦理。
- 九、選修科目可視需要增開、調整學分數及上課時數、調整開課學期。課程時序表以教務處網頁公告為準。
- 十、本表請妥為保存，做為辦理選課、重(補)修、及畢業資格審查之參考。