

104 學年度烘焙管理學系

「教育目標、核心能力及能力指標」

教育目標	核心能力	能力指標
1. 訓練學生具備烘焙專業知識與技能。	1.1 培養烘焙專業知識	1.1.1 烘焙廚藝之學術理論能力
	1.2 培養烘焙專業技能	1.2.1 烘焙廚藝之操作技術能力
2. 培養具美學涵養、烘焙經營管理及創新發展之能力。	2.1 培養烘焙美學涵養	2.1.1 烘焙產品裝飾與設計能力
	2.2 培養烘焙業基礎經營管理能力	2.2.1 烘焙行銷管理能力 2.2.2 烘焙經營管理能力
	2.3 培養烘焙專業創新發展之能力	2.3.1 烘焙產品創意與微型創業實務能力
3. 陶冶學生具備專業服務倫理	3.1 培養專業服務與職場倫理涵養(基本素養)	3.1.1 專業服務之工作態度及正面之職場倫理涵養，能尊重、關懷與接納多元文化
	3.2 尊重、關懷與接納多元文化(基本素養)	

「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 人文與藝術領域(4 學分) 社會科學領域(4 學分) 自然科學領域(4 學分)	12 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)	0 學分
	小計	30 學分
專業課程	學院必修：休閒遊憩概論、管理學、經濟學	17 學分
	專業必修	51 學分
	專業選修	21 學分
	小計	89 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合開設)達 9 學分(含)以上者，則經審核通過後(於畢業時)	
	特色模組課程 或 自由選修課程	

	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 51 學分、專業選修 21 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) 烘焙模組領域，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「烘焙證照輔導」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「基礎專業必選科目」。</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「烘焙產品創新與開發」，合計 7 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 103 學年度第 2 學期	烘焙管理學系課程委員會 104 年 04 月 30 日通過	
經 103 學年度第 2 學期	院級課程委員會 104 年 05 月 06 日通過	
經 103 學年度第 2 學期	台灣首府大學校級課程委員會 104 年 07 月 09 日通過	
經 103 學年度第 2 學期	台灣首府大學教務會議 104 年 07 月 28 日通過	

「104 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 修 必	休閒遊憩概論	3	3					
	管理學			3	3			
	小計	3	3	3	3			
專 業 必 修	烘焙學與實務(一)	3	4					
	餐飲衛生與安全	2	2					
	烘焙概論	3	3				V	
	烘焙學與實務(二)			3	4			
	食品與穀物加工學			3	3			
	餐飲美學與構圖			2	2			
	小計	8	9	8	9			
烘 培 技 術 模 組 (選 修)	中式點心製作	3	4					
	基礎烘焙實務 (註6)	3	4					
	中式麵食加工(一)			3	4			
	餅乾製作			3	4		V	
	小計	6	8	6	8			
與 烘 培 創 業 模 組 (選 修)	餐飲管理	3	3					
	小計	3	3					

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	3	3					
	經濟學	3	3					
	會計學			3	3			
	小計	6	6	3	3			
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	
	小計	5	7	6	7			
烘焙技術模組 (選修)	中式米食加工	3	4					
	巧克力製作	3	4				V	
	法式點心與盤飾			3	4			
	拉糖藝術			3	4			
	飲料調製實務			2	3			
	小計	6	8	8	11			
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	2	2					
	飲食文化與趨勢	3	3					
	餐飲連鎖事業管理			3	3			
	網路行銷			3	3			
	小計	8	8	6	6			

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					
	餐飲實務	2	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)	中式麵食加工(二)	3	4					
	和菓子製作	3	4					
	酒類與咖啡知識與鑑賞	2	2					
	進階麵包製作			3	5			
	藝術蛋糕製作			3	4			
	小計	8	10	6	9			
烘焙創業與經營 模組(選修)	消費者行為	2	2					
	餐飲數位影像處理	2	3					
	產品包裝與設計			2	2			
	創業飲料設計與管理			2	3			
	感官品評			2	2			
小計	4	5	6	7				

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			
組(選修) 烘焙技術模	烘焙產品創新與開發(註7)	3	5				V	
	複合式餐飲實務			3	4			
	烘焙證照輔導(註5)			0	4			
	小計	3	5	3	8			
組(選修) 與烘焙創業	烘焙專題研究(註7)	4	4					
	門市經營與管理			3	3			
	小計	4	4	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 51 學分、專業選修 21 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「烘焙證照輔導」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「基礎專業必選科目」。
- 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「烘焙產品創新與開發」，合計 7 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。

「課程與能力指標配當表」

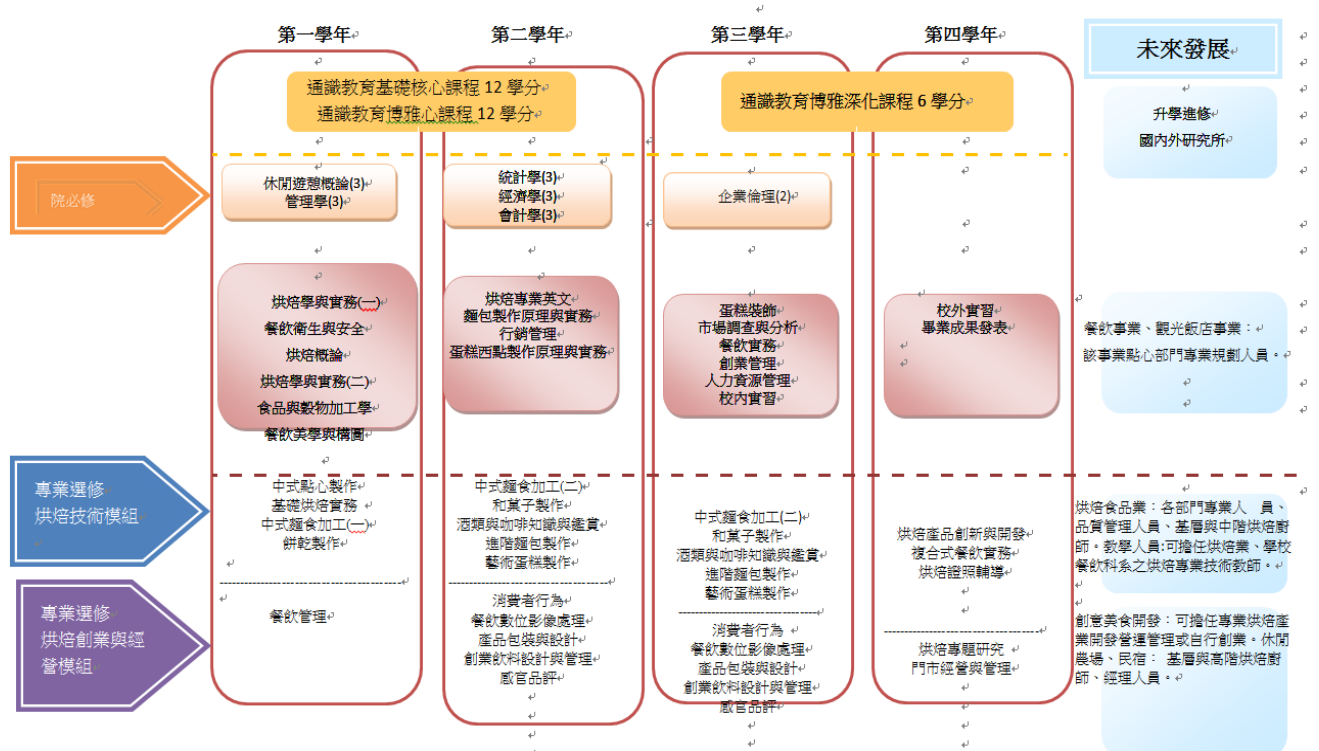
(請另外提供 EXCEL 給課務組)

必選修	科目	能力指 標 1.1	能力指 標 1.2	能力指 標 2.1	能力指 標 2.2	能力指 標 2.3	能力指 標 3.1	能力指 標 3.2	合計
		培養烘 焙專業 知識	培養烘 焙專業 技能	培養烘 焙美學 涵養	培養烘 焙業基 礎經營 管理能 力	培養烘 焙專業 創新發 展之能 力	培養專 業服務 與職場 倫理涵 養	尊重、關 懷與接 納多元 文化	
必修	烘焙學實務(一)	10%	20%	10%	10%	10%	10%	10%	100%
	餐飲衛生與安全				20%	20%	30%	30%	100%
	烘焙概論	20%	20%	10%	10%	20%	10%	10%	100%
	烘焙學與實務(二)	20%	20%	10%	20%	10%	10%	10%	100%
	食品與穀物加工學	30%	30%			20%	10%	10%	100%
	餐飲美學與構圖		20%	20%				20%	100%
	烘焙專業英文	30%	20%		20%			30%	100%
	麵包製作原理與實務	20%	20%	10%	20%	10%	10%	10%	100%
	行銷管理				50%	10%	20%	20%	100%
	蛋糕西點製作原理與實務	20%	20%	10%	20%	10%	10%	10%	100%
	蛋糕裝飾	10%	10%	30%	20%	10%	10%	10%	100%
	市場調查與分析				50%	10%	20%	20%	100%
	餐飲實務				50%	10%	20%	20%	100%
	創業管理				50%	10%	20%	20%	100%
	人力資源管理				50%	10%	20%	20%	100%
	校內實習	20%	30%		20%	10%	10%	10%	100%
	校外實習	20%	30%		20%	10%	10%	10%	100%
畢業成果發表	20%	30%		20%	10%	10%	10%	100%	
選修	中式點心製作	20%	20%	10%	20%	10%	10%	10%	100%
	餐飲管理				50%	10%	20%	20%	100%
	基礎烘焙實務	20%	20%	10%	20%	10%	10%	10%	100%
	中式麵食加工(一)	20%	20%	10%	20%	10%	10%	10%	100%
	餅乾製作	20%	20%	10%	20%	10%	10%	10%	100%
	中式米食加工	20%	20%	10%	20%	10%	10%	10%	100%
	巧克力製作	20%	20%	10%	20%	10%	10%	10%	100%
	視覺傳達與平面設計			50%		10%	20%	20%	100%

餐飲採購與成本控制				50%	10%	20%	20%	100%
飲食文化與趨勢	50%		30%	20%				100%
法式點心與盤飾	20%	20%	10%	20%	10%	10%	10%	100%
拉糖藝術	10%	10%	30%	20%	10%	10%	10%	100%
飲料調製實務	20%	20%	10%	20%	10%	10%	10%	100%
餐飲連鎖事業管理				50%	10%	20%	20%	100%
網路行銷				50%	10%	20%	20%	100%
中式麵食加工(二)	20%	20%	10%	20%	10%	10%	10%	100%
和菓子製作	20%	20%	10%	20%	10%	10%	10%	100%
酒類與咖啡知識與鑑賞	20%	20%	10%	20%	10%	10%	10%	100%
消費者行為				50%	10%	20%	20%	100%
餐飲數位影像處理			50%		10%	20%	20%	100%
進階麵包製作	20%	20%	10%	20%	10%	10%	10%	100%
藝術蛋糕製作	10%	10%	30%	20%	10%	10%	10%	100%
產品包裝與設計	20%	20%	10%	20%	10%	10%	10%	100%
創業飲料設計與管理			20%	30%	20%	20%	10%	100%
感官品評	20%	20%	10%	20%	10%	10%	10%	100%
烘焙專題研究	20%	20%	10%	20%	10%	10%	10%	100%
烘焙產品創新與開發	20%	20%	30%	30%				100%
複合式餐飲實務	20%	20%		30%	10%	10%	10%	100%
門市經營與管理				50%	10%	20%	20%	100%
烘焙證照輔導	20%	20%	10%	20%	10%	10%	10%	100%

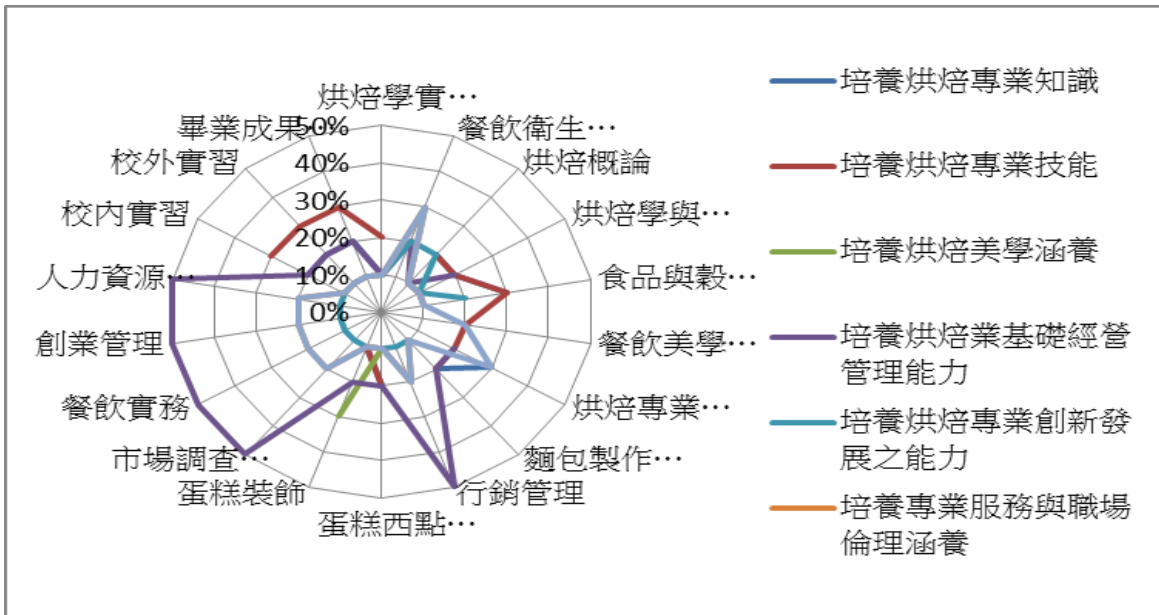
「課程地圖」

台灣首府大學烘焙管理學系 104 學年度大學日間部課程地圖



「雷達圖」

必修科目



選修科目

