

台灣首府大學 104 學年度「傳統中式糕點學分學程」課程實施要點

104 年 05 月 19 日 103 學年度第 2 學期休閒產業學院課程委員會會議通過
104 學年度起適用

一、學程名稱

中文：傳統中式糕點學分學程

英文：Traditional Chinese pastries Program

二、宗旨

本學程課程傳授學生瞭解中式糕點的知識，並培養學生具備中式糕點的實作能力，輔導學生取式有關中式糕點的相關證照，培養其實務技術之能力，以創造更多的就業機會。特依大學法第十一條之規定，訂定「傳統中式糕點學分學程」實施要點。

三、開課系所

烘焙管理學系。

四、學分學程課程規劃（15 學分）

編號	開課年級	課程名稱	學分數	開課系所	備註
1	一上	烘焙學與實務（一）	3	烘焙管理學系	
2	一上	中式點心製作	3	烘焙管理學系	
3	一下	管理學	3	休閒產業學院	院必修
4	一下	中式麵食加工	3	烘焙管理學系	
5	二上	中式米食加工	3	烘焙管理學系	

五、其他特殊規定事項

（一）申請資格

1. 凡本校大學部學生均得申請修讀本學程。

2. 招收名額：以課程科目選修人數上限額滿為止。

（二）修讀學分及學程證明：核准修讀本學程的學生應修讀本學程至少 15 學分。學生完成本學程總學分要求時，應主動備妥歷年成績表一份，向本學程審議小組提出學程認定審核。凡通過審核者，由本校授予「傳統中式糕點學分學程證明書」。

（三）其它相關規定

1. 學生修讀本學程課程的學分是否計入主修系畢業應修學分數內，由其主修學系依其課程規劃規定認定之。

2. 本科系學生修讀此學分學程，其必修科目不可抵免。唯必修科目之規定學分數，得由加選本科系之學程選修科目作為替代學分數。

六、本要點經休閒產業學院課程委員會會議通過，提報本校課程委員會審議通過後實施。

註：本表得依實際情形隨時修訂之。