

國立高雄餐旅大學日間部烘焙管理系設置雙主修之申請條件及審查標準表

105年4月25日104學年第2學期第4次系務會議修正通過

105年5月5日104學年度第2學期第1次院務會議通過

105年5月26日104學年度第2學期教務會議通過

108年1月11日107學年第1學期第7次系務會議修正通過

108年4月11日107學年度第2學期第1次院務會議通過

108年5月30日107學年度第2學期教務會議通過

加修系組別	烘焙管理系	
可接受系組別	全校其他各系及學程	
招收名額	不限，本系得擇優錄取	
申請資格及條件	<p>一、符合本校學生修讀雙主修辦法規定。</p> <p>二、前一學年學業平均成績達80分，或其成績名次在該班學生人數10%以內，且操行成績在75分以上，體育、軍訓成績在70分以上。</p> <p>三、需備烘焙丙級相關證照(含)乙張以上。</p>	
錄取方式	以審查書面資料為錄取依據，必要時得進行筆試或面試	
雙主修課程	專業必修科目-院訂	廚藝概論(2)、食品衛生與安全(2)、飲食文化(2)，共6學分
	專業必修科目-系訂	食物學(2)、設計概論(2)、巧克力製作(3)、麵包製作(5)、烘焙原料與製作原理(2)、蛋糕與西點製作(5)、色彩計畫與應用(2)、店面經營管理(2)、採購與成本控制(2)、麵包與西點蛋糕品質控制實習(3)、校內實習(一)(1)、餐旅專題講座(一)(1)、行銷學(2)、餐飲服務(2)、生產管理(2)、創新管理(2)、營養學(2)、校外實習(一)(二)(20)、校外參訪研習(1)、餐飲英文(2)、餐旅專題講座(二)(1)、烘焙產品研究與開發(2)、專題製作與討論(一)(2)、專題製作與討論(二)(2)，共70學分
	專業選修科目-系訂	歐式點心製作(3)、中式點心製作(3)、拉糖藝術A(3)、臺灣傳統糕餅文化(2)、拉糖藝術B(3)、機能性食品(2)、蛋糕裝飾(3)、廚藝造型設計(2)、中日傳統糕點製作(3)、進階歐式點心製作(3)、歐式麵包製作(3)、盤飾點心暨節慶蛋糕(3)、官能品評(2)、門市營運暨連鎖經營管理(2)、複合式餐廳餐點製作(4)、經典法式甜點製作(5)、作品集企劃與設計(2)、進階巧克力製作(3)、食品安全管制系統(2)、網路行銷(2)、飲調實務(2)
	最低修習學分總數(不得低於40學分)	76
請註記畢業條件	依申請學年度適用之畢業條件	
適用之課程標準	依107學年度課程標準為主	
聯絡人姓名、分機	烘焙系李婉如助理(07)8060505 分機2601 peanuts@mail.nkuht.edu.tw	

備註 1. 各系課程標準有修訂時，雙主修審查標準應一併修訂。

2. 必修科目在原系已修畢者，得以專業選修科目學分補足之。