

國立高雄餐旅大學日間部烘焙管理系設置輔系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		符合本校學生修讀輔系辦法規定
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
輔系課程	指定必修科目	烘焙原料與製作原理(2學分)設計概論(2學分) 生產管理(2學分) 麵包製作(5學分)蛋糕與西點製作(5學分) 店面經營管理(2學分)食物學(2學分) 共20學分
	指定選修科目	廚藝造型設計(2學分) 中式點心製作(3學分)蛋糕裝飾(3學分) 巧克力製作(3學分)歐式麵包製作(3學分) 選修任選6學分
	最低修習學分總數 (不得低於20學分)	26
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. 輔系實施辦法第2條，各系課程標準有修訂時，輔系審查標準應一併修訂。

2. 指定必修科目在原系已修畢者，得以指定選修科目學分補足之。