

	自然-計算機概論(一)(二) Introduction to Computer Science(I)(II)	1	2	1	2	藝術-美學導論* Appreciation of Aesthetics	2*	2												
	自然-基礎統計* Basic Statistics	2*	2																	
	全民國防教育軍事訓練 (一)(二) A11-out Defense Education Military Training (I)(II)	0	2	0	2	藝術-世界音樂* The Music of World					2*	2								
	體育(一)(二) Physical Education(I)(II)	0	2	0	2	體育分項 Physical Education	0	2	0	2										
	永續環境與勞作教育 (一)(二) Sustainable Environment and Labor Education(I)(II)	0	2	0	2															
	小計 Subtotal	(11)	(16)	(9)	(14)	小計 Subtotal	(8)	(10)	(4)	(6)							小計 Subtotal	2	2	2
院訂 必修 School Core Course	食品衛生與安全 Food Hygiene and Sanitation	2	2																	6 學 分 6 Credi ts
	永續食農教育與實務 Sustainable Food and Agriculture Education and Practice				4	4														
	小計 Subtotal	2	2	4	4	小計 Subtotal					小計 Subtotal					小計 Subtotal				
院訂 選修 School Elective Course	「無國界蔬食餐廳開店實習」4 學分/8 小時 「新素味食材認識與採購實務」2 學分/4 小時 「素食尚烹調與盤飾實務」2 學分/4 小時 「植感甜點烘焙實務」2 學分/4 小時 Plant-Based Dessert Baking Practice 2 Credit/ 4 Hours 「全植健康飲調實務」2 學分/4 小時 Whole Plant Healthy Beverage Practice 2 Credit/ 4 Hours 「素食尚療癒餐飲設計實務」2 學分/4 小時 「彈性素食食物設計實務」2 學分/4 小時																			
系訂 必修 Department Required Course	麵包製作原理 Theory of Bread Making	2	2			食物學 Principle of Food Processing	2	2			校外實習(一)(二) Off-Campus Internship(I)(II)	10		10		烘焙產品創新與研發 Research Development of Baking Products	2	2		
	麵包製作 Bread Making	4	6			圖像設計與應用 Graphic Design and Application	2	2								廚藝英文 English for Culinary Purposes	2	2		
	造形原理與設計 Theory and Design of Modeling	3	3			消費者行為與服務實務 Consumer Behavior and Service Practices	2	2								餐旅專題講座(二) Saminars on Hospitality Industry(2)	1	2		
	西點蛋糕製作原理 Theory of cake and pastry Making			2	2	採購與成本控制 Purchasing and Cost Control	2	2								生產管理 Production Management	2	2		
	西點蛋糕製作 Cake and pastry Making			4	6	行銷學 Marketing				2	2					專題研究 Saminars on Hospitality Industry	2	4		
	色彩計劃與應用 Color Planning and Application			2	2	餐旅專題講座(一) Saminars on Hospitality Industry(1)				1	2					烘焙策展實務 Baking Curation Practice			2	2
																				68 學 分 68 Credi ts

						店面經營管理 Bakery Management			2	2					營養學 Nutrition			2	2		
						產品包裝造型與設計 Product Package-Form and Design			2	2					作品集企劃與設計 Portfolio Planning and Design			3	3		
	小計 Subtotal	9	11	8	10	小計 Subtotal	8	8	7	8	小計 Subtotal	10		10	小計 Subtotal	9	12	7	7		
系訂 選修 Department Elective Course	烘焙地方伴手禮製作 Local Baking Souvenir Making	3	4			糖工藝及製品(二) Sugar work (II)	3	4						烘焙坊營運實務 Bakery operation	1	1					
	中式點心製作 Traditional Desserts Making Laboratory	3	4			歐式麵包與西點製作 European bread and pastry Making	4	6						進階巧克力製作 Advance chocolate making	3	4					
	糖工藝及製品(一) Sugar work (I)			3	4	烘焙技能發展與實作(二) Baking Skills Development and Practice (II)	4	6						食品安全管制系統 Hazard Analysis Critical Control Points	2	2					
	烘焙競賽實務(一) Baking competition practice training (I)			2	3	烘焙競賽實務(二) Baking competition practice training (II)	2	3						盤飾點心暨節慶蛋糕 Traditional Pastry & Plate Dessert	4	5					
	烘焙技能發展與實作 (一) Baking Skills Development and Practice (I)			4	6	蛋糕裝飾 Professional Cake Decoration	3	4						葡萄酒認識 Introduction to Wine	2	2					
						餅乾製作理論與實務 Cookie Making Theory and Practice			3	4					網路行銷 Internet Marketing			2	2		
						世界西點與麵包製作 World Pastry and Bread Making			4	6					調飲實務 Beverage-Practical Use			2	2		
						基礎巧克力製作 Basic Chocolate Making			3	4					官能品評 Sensory Evaluation			2	2		
						中日傳統糕點製作 Chinese and Japanese Traditional Pastries			3	4					經典法式甜點製作 Classic French Dessert Making			4	5		
															複合式餐廳餐點製作 Fusion Restaurant Cookery			3	4		
														校外參訪研習 Field Study			1	1			
																				132	

最少應修
22 學分
≥22
Credits

備註(Note)：

- 1、畢業學分數為 132 學分(含校訂必修 36 學分、院訂必修 6 學分，系訂必修 68 學分，選修至少達 22 學分)。
- 2、校外實習成績需提據廠商實習證明並檢附該實習成果，作為成績評定標準。
- 3、每學期修習學分數：依據本校日間部學生選課辦法之規定辦理。
- 4、*代表通識課程中藝術組排課將考量班級數調整；() 代表至少學分數或時數。

- 1、The required credits for the degree are 132 credits, including 36 required GE credits, 6 school required credits, program required 68 credits and 22 program elective credits.)
- 2、The grading of the Off-campus Internship is partially based on the certificate of internship referred by the company and the internship reports/assignments.)
- 3、The maximum credits taken each semester are based on the Guidelines for Student's Course Selection of the Day Division, NKUHT.
- 4、* represents that the general course schedule will consider the number of classes to adjust the offering semester; () represents the minimum number of credits or hours.