

國立高雄餐旅大學烘焙管理系烘焙管理技優領航專班課程標準表【112 學年度第一學期起實施】

111 年 7 月 27 日 110 學年第 2 學期第 2 次校課程會議 通過
 111 年 7 月 29 日 110 學年第 2 學期第 2 次教務會議 通過
 112 年 5 月 18 日 111 學年第 2 學期校課程會議 通過
 112 年 5 月 31 日 111 學年第 2 學期教務會議 通過

學年	類別	第一學年				第二學年				第三學年				第四學年				總計					
		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期							
		學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數						
校訂必修	語文-英文(讀/寫)	2	2			資訊服務與創新	2*	2			領導學	2*	2					26 學分					
	語文-英文(聽/說)	2	2			語文-第二外語(一)(二)*	2*	2	2*	2													
	茶文化	2	2			世界音樂	2*	2											創新與創業	2*	2		
	法學與生活	2	2			文案寫作與敘事力			2*	2													
	餐旅美學			2	2	攝錄影像概念與商業應用			2*	2													
	全民國防教育軍事訓練(一)(二)	0	2	0	2	體育分項	0	2	0	2													
	體育(一)(二)	0	2	0	2																		
	小計	(8)	(12)	(2)	(6)	小計	(6)	(8)	(6)	(8)									小計	4	4		
院訂必修	食品衛生與安全			2	2													6 學分					
	永續食農教育與實務			4	4																		
	小計			6	6	小計	2	2			小計	2	2										
院訂選修	「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 「全植健康飲調實務」2 學分/4 小時 「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。																						
	烘焙學	2	2			生產管理	2	2			國際競賽製作(一)	6	6			校外實習(一)(二)	10	10	78 學分				
	烘焙競賽實務(一)	6	6			採購與成本控制	2	2			國際競賽製作(二)			6	6								
	造形與色彩原理	2	2			烘焙英文(一)	2	2			研發與創新			2	2								
	職場倫理與道德			2	2	烘焙技能實務(一)	6	6															
	烘焙競賽實務(二)			6	6	網路行銷實務			2	2													
	世界烘焙文化與產品品評			2	2	門市營運與管理			2	2													
小計	10	10	10	10	小計	12	12	12	12	小計	6	6	8	8	小計	10	10	10		10			
系訂選修	巧克力製作	3	4			法式點心製作	4	5			烘焙產業觀摩	2	2					最少應修 22 學分					
	歐式麵包製作	5	6			企劃書撰寫			2	2	飲調與冰淇淋製作	3	4										
	糖製品藝術			3	4	節慶蛋糕與盤飾點心			5	6	校內實習(一)	2	2										
	中日傳統糕點製作			3	4						校內實習(二)			2	2								
											產業創新實務			2	2								
											專題講座			1	2								
小計																		132					

備註：

1、畢業學分數為 132 學分(含校訂必修 28 學分、院訂必修 6 學分，系訂必修 78 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。5. 跨系選修學分不得超過 6 學分。