

國立高雄餐旅大學烘焙管理系四年制課程標準表(112學年度起實施)

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  
 112年6月28日111學年第2學期臨時校課程會議 通過  
 112年6月29日111學年第2學期臨時教務會議 通過

學年	第一學年				第二學年				第三學年				第四學年				總計			
	類別	科目	第一學期		第二學期		科目	第一學期		第二學期		科目	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				
校訂必修	語文-英文(讀/寫)(一)	2	2	2	2	職場英文	2	2									36學分			
	語文-英文(聽/說)(一)	2	2	2	2	語文-第二外語(一)(二)*	2*	2	2*	2										
	人文-中國語文能力訓練	2	2	2	2															
	人文-中國文學欣賞																			
	人文-中文寫作																			
	人文-生命閱讀與書寫																			
	社會-經濟與生活	2	2	2	2															
	社會-社會科學概論																			
	社會-法學緒論																			
	社會-心理學																			
	社會-媒體識讀																			
	社會-法學與生活					人文-歷史與文化*	2*	2												
	自然-計算機概論(一)(二)	1	2	1	2	藝術-美學導論*	2*	2												
	自然-基礎統計*	2*	2			藝術-世界音樂*			2*	2										
全民國防教育軍事訓練(一)	0	2	0	2	體育分項	0	2	0	2											
體育(一)(二)	0	2	0	2																
小計	(11)	(16)	(9)	(14)	小計	(8)	(10)	(4)	(6)					小計	2	2	2	2		
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	2	2	4	4	小計					小計									
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。																			
	麵包製作理論與實務	4	6			食物學	2	2			校外實習(一)(二)	10		10		烘焙產品創新與研發	2	2		
	設計概論	2	2			圖像設計與應用	2	2								廚藝英文	2	2		
	西點蛋糕製作理論與實務			4	6	消費者行為與服務實務	2	2								餐旅專題講座(二)	1	2		
	色彩計劃與應用			2	2	採購與成本控制	2	2								生產管理	2	2		
						行銷學			2	2						專題製作與討論(一)(二)	2	2	2	4
					餐旅專題講座(一)			1	2						營養學			2	2	
					店面經營管理			2	2						作品集企劃與設計			3	3	
					校內實習(一)			1	1											
					產品包裝造型與設計			2	2											
小計	6	8	6	8	小計	8	8	8	9	小計	10		10		小計	9	10	7	9	

