

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)(二)	2	2	2	2	職場英文	2	2										36學分			
	語文-英文(聽/說)(一)(二)	2	2	2	2	語文-第二外語(一)(二)*	2*	2	2*	2					通識領域(選修)	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)(二)	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				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		

系 訂 選 修	烘焙地方伴手禮製作	3	4			糖工藝及製品(二)	3	4						校內實習(二)	1	1		
	中式點心製作	3	4			歐式麵包與西點製作	4	6						進階巧克力製作	3	4		
	糖工藝及製品(一)			3	4	烘焙技能發展與實作(二)	2	3						食品安全管制系統	2	2		
	烘焙競賽實務(一)			2	3	烘焙競賽實務(二)	2	3						盤飾點心暨節慶蛋糕	4	5		
	烘焙技能發展與實作(一)			2	3	蛋糕裝飾	3	4						葡萄酒認識	2	2		
						餅乾製作理論與實務			3	4				網路行銷			2	2
						世界西點與麵包製作			4	6				調飲實務			2	2
						基礎巧克力製作			3	4				官能品評			2	2
						中日傳統糕點製作			3	4				經典法式甜點製作			4	5
														複合式餐廳餐點製作			3	4
														校外參訪研習			1	1

備註：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 64 學分，系訂選修至少達 26 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。