

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【111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

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	廚藝概論	2	2			飲食文化	2	2					6學分							
	小計			2	2	小計	2	2																	
系訂必修	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															
						烘焙英文(二)			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										
																	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。