

台灣首府大學 烘焙管理學系

107 學年度雙軌訓練旗艦計畫-「烘焙食品專業」

「大學日間部課程規劃基本資料表」

學系(所)	學制	部別
烘焙管理學系	<input checked="" type="checkbox"/> 大學 <input type="checkbox"/> 碩士 <input type="checkbox"/> 二技在職專班	雙軌訓練旗艦班
系所教育宗旨	培育烘焙業所需之專業技能與經營管理人才。	
系所教育目標	1.培養學生具備烘焙專業知識與實用技能。 2.培養學生具備美學涵養與創新發展之能力。 3.培養學生具備經營管理理念與敬業態度。	
系所核心能力	1.1 了解烘焙專業基本學理 1.2 熟悉烘焙專業製作技能 2.1 具有烘焙藝術美感與素養 2.2 具有展現烘焙產品創新能力 3.1 具有經營管理之基本認知 3.2 具有烘焙業經營運作概念 3.3 具有烘焙領域基本敬業態度 3.4 具有烘焙發展溝通協調能力	
通識課程	基礎課程(含體育)	16 學分
	通識核心課程	10 學分
	分類選修課程	6 學分
	非正式課程(通識講座...等)	0 學分
	小計	32 學分
專業課程	學院必修： 管理學、會計學、經濟學	9 學分
	專業必修	41 學分
	專業選修	45 學分
	小計	96 學分

畢業最低總學分	128 學分
本系(所、學程)畢業資格條件說明	
<p>一、總畢業學分數 128 學分，包括校定課程 32 學分、院必修 9 學分、系專業必修 41 學分、專業選修 46 學分。</p> <p>(一)校定課程為通識教育課程，其中博雅核心課程各領域七門選五門；博雅深化課程各領域選一門。</p> <p>(二)本院訂有必修課程三門課程，共計 9 學分。</p> <p>(三)為協助本院新生及早對大學學習生活建立基本認知，並讓學習更有方向性，訂有一門選修課程(大學入門，1 學分)。</p> <p>二、每學期最高及最低應修學分數依本校學則及學生選課辦法規定辦理。</p> <p>三、選修科目可視實際開課、調整開課學期，課程時序表以教務處網頁公告為準。</p> <p>四、本表請妥為保存，做為辦理選課、重(補)修、及畢業資格審查之參考。</p>	
經 107 學年度第 1 學期 第 1 次烘焙管理學系課程委員會 107 年 08 月 09 日通過	

「107 學年度 烘焙管理學系 雙軌訓練旗艦計畫課程規劃內容」

類別	課程中文名稱 / 英文名稱	一上		一下		對應教師	雙主修	輔系	學分 學程	建議修 課年級
		學分數	上課時數	學分數	上課時數					
院 必 修	管理學/ Management	3	3			院指 派				
	會計學 Accounting			3	3	院指 派				
	小 計	3	3	3	3					
院 選 修	大學入門 Introduction to University Studies	1	2			院指 派				
	小 計	1	2	0	0					
專 業 必 修	烘焙概論/ Introduction to Baking	3	3				V	V		一上 一下
	中式點心製作/ Chinese Style Pastry Making	3	4				V			一上 一下
	餐飲藝術與構圖/ Arts and Composition for Food and Beverage			2	3					一上 一下
	餐飲衛生與安全/ Sanitation and Safety of Food and Beverage			3	3					一上 一下
	小 計	6	7	5	6		6	3		
專 業 選 修	餐飲管理/ Food and Beverage Management	3	3							一上 一下
	基礎烘焙實習(一)/ Basic Baking Practice (I)	4	4							一上 一下
	世界飲食文化/ World Culture of Food and Beverage	2	2							一上 一下
	基礎烘焙實習(二)/ Basic Baking Practice (II)			4	4					一上 一下
	餅乾製作/ Biscuits Making			3	4		V	V		一上 一下
	中式麵食加工(糕漿皮、油酥皮類)/ Chinese Noodle Processing (Liquid and Oil-Water Crusts)			3	4		V	V		一上 一下
	小 計	9	9	10	12		6	6		

類別	課程中文名稱 / 英文名稱	二上		二下		對應教師	雙主修	輔系	學分學程	建議選課年級
		學分數	上課時數	學分數	上課時數					
院必修	經濟學/ Economics	3	3			院指派				
	小計	3	3							
專業必修	基礎烘焙日語/ Basic Baking Japanese	2	2							二上 二下
	麵包製作原理與實務/Theory and Practice of Bread Making	3	5				V	V		二上 二下
	食品營養學/Food Nutrition	3	3							二上 二下
	巧克力製作/ Chocolate Making Process			3	4		V	V		二上 二下
	餐飲行銷管理/ Marketing Management of Food and Beverage			3	3					二上 二下
	蛋糕西點製作原理與實務/ Principle and Practice of Cake and Pastry Making			3	4		V	V		二上 二下
	小計	8	10	9	11		9	9		
專業選修	烘焙工藝(藝術麵包、糖捏塑)/ Bakery Art	3	4				V			二上 二下
	飲料調製實務/Beverage and Mixology	2	3							二上 二下
	中式米食加工/ Chinese Rice Food Processing	3	4							二上 二下
	餐飲採購學/ Food and Beverage Purchasing	2	2							二上 二下
	歐式點心與盤飾/ European Desserts and Plating			3	4		V			二上 二下
	和菓子製作/ Wagashi (Japanese Sweets) Making			3	4					二上 二下
	中式麵食加工(發麵、水調麵類) / Chinese Noodle Processing (Proofing and Water Mixing Type)			3	4		V			二上 二下
	餐飲連鎖事業管理/ Management of Food Chain Enterprises			3	3					二上 二下
小計	10	13	12	15		9				

類別	課程中文名稱 / 英文名稱	三上		三下		對應教師	雙主修	輔系	學分學程	建議選課年級
		學分數	上課時數	學分數	上課時數					
專業必修	蛋糕裝飾/ Cake Decoration	3	4				V	V		三上 三下
	勞動法規/ Labor Law and Regulations	2	2							三上 三下
	人際溝通/ Interpersonal Communication			2	2					三上 三下
	烘焙創業管理/ Management of Baking Entrepreneurship			3	3					三上 三下
	小計	5	6	5	5		3	3		
專業選修	進階巧克力製作/ Advanced Chocolate Making	3	4							三上 三下
	咖啡知識與鑑賞/ Coffee Knowledge and Appreciation	2	2							三上 三下
	歐式麵包製作/ European Style Bread Making	3	5							三上 三下
	創業飲料設計與實務/ Beverage Design for Entrepreneurship and Practice			2	3					三上 三下
	拉糖藝術/ Sugar Arts			3	4					三上 三下
	藝術蛋糕製作/ Art Cake Making			3	4					三上 三下
	小計	8	11	8	11					

類別	課程中文名稱 / 英文名稱	四上		四下		對應教師	雙主修	輔系	學分學程	建議選課年級
		學分數	上課時數	學分數	上課時數					
專業必修	烘焙產品創新與開發/ Bakery Product Innovation and Development	3	4							四上 四下
	生涯規劃/ Career Planning			2	2					四上 四下
	小計	3	4	2	2					
專業選修	進階烘焙實習(一)/ Advanced Baking Practice (I)	4	4							四上 四下
	烘焙證照輔導 Baking Certificate Counseling	3	5							四上 四下
	複合式餐飲實務/ Food and Beverage Practice of Fusion Restaurants			3	4					四上 四下
	進階烘焙實習(二)/ Advanced Baking Practice (II)			4	4					四上 四下
	小計	7	9	7	8					

107 學年度 烘焙管理學系 雙軌訓練旗艦計畫 課程配當表

能力指標 課程名稱	了解烘焙 專業基本 學理	熟悉烘焙 專業製作 技能	具有烘焙 藝術美感 與素養	具有展現 烘焙產品 創新能力	具有經營 管理之基 本認知	具有烘焙 業經營運 作概念	具有烘焙 領域基本 敬業態度	具有烘焙 發展溝通 協調能力
管理學	0%	0%	0%	10%	50%	15%	10%	15%
會計學	0%	0%	0%	0%	65%	30%	0%	5%
大學入門	0%	0%	10%	0%	30%	0%	30%	30%
烘焙概論	25%	20%	15%	5%	5%	15%	5%	10%
中式點心製作	15%	35%	10%	10%	0%	5%	15%	10%
餐飲藝術與構圖	10%	10%	50%	10%	0%	0%	10%	10%
餐飲衛生與安全	0%	0%	10%	10%	10%	10%	50%	10%
餐飲管理	0%	0%	15%	10%	45%	10%	10%	10%
基礎烘焙實習(一)	20%	25%	10%	15%	5%	10%	5%	10%
世界飲食文化	0%	0%	45%	20%	10%	10%	5%	10%
基礎烘焙實習(二)	20%	25%	10%	15%	5%	10%	5%	10%
餅乾製作	15%	35%	10%	10%	0%	5%	15%	10%
中式麵食加工(糕漿 皮、油酥皮類)	15%	45%	10%	10%	0%	10%	5%	5%
經濟學	0%	0%	0%	5%	35%	45%	10%	5%
基礎烘焙日語	0%	0%	20%	5%	5%	10%	10%	50%
麵包製作原理與實 務	20%	25%	10%	15%	5%	10%	5%	10%
食品營養學	30%	15%	10%	5%	5%	5%	10%	10%
巧克力製作	15%	35%	10%	10%	0%	5%	15%	10%
餐飲行銷管理	0%	0%	10%	15%	40%	10%	5%	20%
蛋糕西點製作原理 與實務	20%	25%	10%	15%	5%	10%	5%	10%
烘焙工藝(藝術麵包、糖 捏塑)	20%	25%	10%	15%	5%	10%	5%	10%
飲料調製實務	10%	30%	15%	15%	5%	10%	5%	10%
中式米食加工	20%	25%	10%	15%	5%	10%	5%	10%
餐飲採購學	0%	0%	10%	15%	40%	20%	5%	10%
歐式點心與盤飾	30%	20%	20%	10%	0%	0%	10%	10%
和菓子製作	20%	25%	10%	15%	5%	10%	5%	10%
中式麵食加工(發	20%	25%	10%	15%	5%	10%	5%	10%

麵、水調麵類)								
餐飲連鎖事業管理	0%	0%	10%	15%	40%	10%	5%	20%
蛋糕裝飾	30%	20%	20%	10%	0%	0%	10%	10%
勞動法規	10%	10%	10%	10%	5%	5%	15%	35%
人際溝通	0%	0%	10%	15%	5%	5%	25%	40%
烘焙創業管理	10%	10%	10%	25%	10%	10%	15%	10%
進階巧克力製作	15%	30%	20%	10%	5%	5%	5%	10%
咖啡知識與鑑賞	25%	10%	20%	15%	5%	5%	15%	5%
歐式麵包製作	20%	25%	10%	15%	5%	10%	5%	10%
創業飲料設計與實務	10%	30%	15%	15%	5%	10%	5%	10%
拉糖藝術	10%	30%	25%	15%	0%	5%	5%	10%
藝術蛋糕製作	20%	25%	10%	15%	5%	10%	5%	10%
烘焙產品創新與開發	10%	15%	10%	25%	5%	15%	5%	15%
生涯規劃	0%	0%	10%	15%	5%	5%	25%	40%
進階烘焙實習(一)	10%	10%	10%	15%	5%	5%	25%	20%
烘焙證照輔導	20%	25%	10%	15%	5%	10%	5%	10%
複合式餐飲實務	5%	15%	10%	10%	5%	10%	35%	10%
進階烘焙實習(二)	10%	10%	10%	15%	5%	5%	25%	20%
人力資源管理	0%	0%	10%	15%	40%	10%	5%	20%
消費者行為	0%	0%	5%	20%	25%	10%	20%	20%
平均	12%	15%	13%	13%	12%	10%	11%	14%

107 學年度 烘焙管理學系 雙軌訓練旗艦計畫 整體課程能力指標雷達圖



