

# 106 學年度 烘焙管理學系

## 「教育目標、核心能力及能力指標」

教育目標	核心能力	能力指標
1. 訓練學生具備烘焙專業知識與技能。	1.1 培養烘焙專業知識	1.1.1 烘焙食物製備之學理能力
	1.2 培養烘焙專業技能	1.2.1 烘焙食物製備操作之實務能力
2. 培養具美學涵養、烘焙經營管理及創新發展之能力。	2.1 培養烘焙美學涵養	2.1.1 烘焙產品裝飾與包裝設計能力
	2.2 培養烘焙業基礎經營管理能力	2.2.1 烘焙行銷管理能力 2.2.2 烘焙經營管理能力
	2.3 培養烘焙專業創新研發之能力	2.3.1 烘焙產品創意與微型創業實務能力
3. 陶冶學生具備專業服務倫理	3.1 培養專業服務與職場倫理涵養(基本素養)	3.1.1 專業服務之工作態度及正面之職場倫理涵養，能尊重、關懷與接納多元文化
	3.2 尊重、關懷與接納多元文化(基本素養)	

106 學年度烘焙系「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	<input checked="" type="checkbox"/> 日間部 <input type="checkbox"/> 進修部
系所教育宗旨	培養烘焙業所需的專業技術與經營管理人才。	
系所教育目標	1. 訓練學生具備烘焙專業知識與技能。 2. 培養具美學涵養、烘焙經營管理及創新發展之能力。 3. 陶冶學生具備專業服務倫理	
系所核心能力	1.1 培養烘焙專業知識 1.2 培養烘焙專業技能 2.1 培養烘焙美學涵養 2.2 培養烘焙業基礎經營管理能力 2.3 培養烘焙專業創新發展之能力 3.1 培養專業服務與職場倫理涵養(基本素養) 3.2 尊重、關懷與接納多元文化(基本素養)	
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	55 學分
	專業選修	23 學分
	小計	87 學分
特色課程 特色模組	104 學年度入學學生，畢業前須完成一組外系特色模組課程，如無法完成者應加修自由選修(不得為通識課程)9 學分以滿足畢業條件。 學分學程：鼓勵學生進行有系統的修課只要修足本系與某一外系所合作開設之跨領域課程(即為特色模組課程之整合開設)達 9 學分(含)以上者，則經審核通過後(於畢業時)核發學分學程證書。【相關資訊請上課務組網站查	
	特色模組課程 或 自由選修課程 <b>【跨領域選修 9 學分】</b>	

	詢】	
	小計	9 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、院選修 1 學分、系專業必修 55 學分、專業選修 23 學分，跨系選修 9 學分。</p> <p>二、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>三、專業選修領域：(1) 烘焙技術模組，學生至少要獲得 21 學分，才能視為完成此模組課程。</p> <p>四、專業選修領域：(2) 烘焙創業與經營模組，學生至少要獲得 21 學分，才能視為完成此模組課程。(3) 為使新生對學習更有方向，可選修：大學入門 1 學分。</p> <p>五、學生至少要通過系網公告之專業証照張數門檻，為其畢業之基本條件，否則必需額外習修四下「烘焙專業輔導」始能畢業。</p> <p>六、大一新生入學時未具烘焙丙級證照者需要必選修「基礎烘焙」</p> <p>七、大四上學生如不參加校外實習者，將至少必選「烘焙專題研究」及「感官品評」，合計 6 學分。</p> <p>八、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>九、選修科目可視需要增開、調整學分數及上課時數、調整開課學期。課程時序表以教務處網頁公告為準。</p> <p>十、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> <p>十一、本學系學生若未能於畢業前取得「學術倫理教育課程」修課證書者，得以修習「大學入門」課程作為替代方案</p>		
經 105 學年度第 2 學期	烘焙管理學系課程委員會	106 年 04 月 06 日通過
經 105 學年度第 2 學期	院級課程委員會	106 年 06 月 07 日通過
經 105 學年度第 2 學期	台灣首府大學校級課程委員會	106 年 07 月 20 日通過
經 105 學年度第 2 學期	台灣首府大學教務會議	106 年 07 月 27 日通過
經 107 學年度第 1 學期	烘焙管理學系課程委員會	107 年 08 月 09 日修訂通過
經 107 學年度第 1 學期	烘焙管理學院課程委員會	107 年 12 月 05 日修訂通過
經 107 學年度第 1 學期	台灣首府大學校級課程委員會	108 年 01 月 03 日修訂通過

「106 學年度 烘焙管理學系 日間部課程規劃內容」

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	學分程	模組課程	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					
	<b>小計</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>						
院選修	大學入門 Introduction to University Studies	1	2			院指派					
	<b>小計</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>						
專業必修	烘焙概論/ Introduction to Baking	3	3				V	V			一上 一下
	烘焙學與實務(一)/ Baking Theory and Practice (I)	3	4				V				一上 一下
	餐飲美學與構圖/ Aesthetics 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
	烘焙原料與穀物學/ Bakery Ingredients and Grain Science			2	2						一上 一下
	烘焙學與實務(二)/ Baking Theory and Practice (II)			3	4		V				一上 一下
	<b>小計</b>	<b>8</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>9</b>		<b>9</b>	<b>3</b>			
烘焙技術模組 (選修)	基礎烘焙 (註 6)/ Basic Baking	3	5								一上 一下
	中式點心製作/ Chinese Style Pastry Making	3	4				V				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
	<b>小計</b>	<b>6</b>	<b>9</b>	<b>6</b>	<b>8</b>		<b>9</b>	<b>6</b>			
烘焙創業與經營模組 (選修)	餐飲管理/ Food and Beverage Management	3	3								一上 一下
	世界飲食文化/ World Culture of Food and Beverage	2	2								一上 一下
	日本茶道文化/ Culture of Japanese Tea Ceremony			2	2						一上 一下
	食物製備原理 Principles of Food Preparation			2	2						一上 一下

小	計	5	5	4	4						
---	---	---	---	---	---	--	--	--	--	--	--

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	模組課程	建議選課年級
		學分數	上課時數	學分數	上課時數						
	經濟學/ Economics	3	3			院指派					
	<b>小計</b>	<b>3</b>	<b>3</b>								
專業必修	基礎烘焙日語(一)/ Basic Baking Japanese (I)	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
	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
	基礎烘焙日語 (二)/Basic Baking Japanese (II)			2	2						二上 二下
	蛋糕裝飾 / Cake Decoration			3	4		V	V			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
	<b>小計</b>	<b>8</b>	<b>11</b>	<b>11</b>	<b>13</b>		<b>12</b>	<b>12</b>			
烘焙技術模組 (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
	食品營養學 /Food Nutrition	3	3								二上 二下
	食物與團膳製備實習 / Food and Group Meals Preparation and Practice			3	4						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
	小計	11	14	12	16		9				
經營模組(選修) 烘焙創業與	餐飲採購學/ Food and Beverage Purchasing	2	2								二上 二下
	人力資源管理/ Human Resources Management	3	3								二上 二下
	消費者行為/ Consumer Behavior			2	2						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	5	5	5	5						

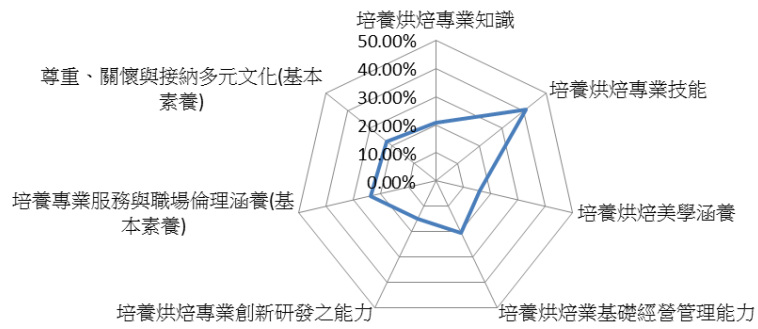
類別	課程中文名稱 / 英文名稱	三上		三下		對應教師	雙主修	輔系	學分學程	模組課程	建議課年級
		學分數	上課時數	學分數	上課時數						
專業必修	烘焙產品品質控制實習/ Bakery Quality Control Practice	3	5								三上 三下
	烘焙專業英文(一)/ Professional Baking English (I)	2	2								三上 三下
	就業準備與面試技巧/ Career Preparation and Interview Skills	2	2								三上 三下
	餐飲服務/ Food and Beverage Service	2	3								三上 三下
	烘焙創業與實務/ Baking Entrepreneurship and Practice			2	3						三上 三下
	烘焙業經營管理/ Operation and Management of Baking Business			2	2						三上 三下
	烘焙專業英文(二)/ Professional Bakery English (II)			2	2						三上 三下
	宴會點心製作/ Banquet Dessert Making			3	4		V				三上 三下
	小計	9	12	9	11		3				
烘焙技術模組(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						
烘焙創業與經營模組(選修)	實用烘焙日語(一)/ Practical Baking Japanese (I)	2	2								三上 三下
	烘焙產品創新與開發/ Bakery Product Innovation and Development	3	4								三上 三下
	餐飲數位影像處理/ Food and Beverage Digital Image Processing	2	3								三上 三下
	網路行銷與市場分析/ Internet Marketing and Market Analysis			3	3						三上 三下
	產品包裝與設計/ Product Package Design			2	2						三上 三下
	實用烘焙日語(二)/ Practical Baking Japanese (II)			2	2						三上 三下
小計	7	9	7	7							

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	模組課程	建議選課年級
		學分數	上課時數	學分數	上課時數						
必修 專業	畢業成果發表/ Graduation Exhibition			2	2						四下
	小計	0	0	2	2						
烘焙技術模組 (選修)	校外實習(註7)/ Off-Campus Internship	8	8								四上
	烘焙專題研究(註7)/ Independent Study for Baking	4	4								四上
	烘焙專業輔導(註5)/ Professional Counseling for Baking			3	5						四上 四下
	小計	12	12	3	5						
烘焙創業與經營模組 (選修)	感官品評/ Sensory Evaluation	2	2								四上 四下
	門市經營與管理/ Store Operation and Management			3	3						四上 四下
	國際體驗學習/ International Experience and Learning			2	2						四上 四下
	小計	2	2	5	5						

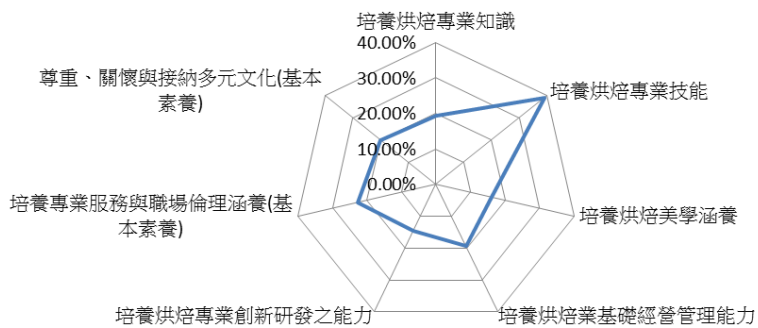


必選修	科目	能力指標 1.1	能力指標 1.2	能力指標 2.1	能力指標 2.2	能力指標 2.3	能力指標 3.1	能力指標 3.2	合計
		培養烘焙 專業知識	培養烘焙 專業技能	培養烘焙 美學涵養	培養烘焙 基礎經 營管理能 力	培養烘焙 專業創新 研發之能 力	培養專業 服務與職 場倫理涵 養(基本 素養)	尊重、關 懷與接納 多元文化 (基本素 養)	
必修	烘焙概論	30%	10%	10%	20%	20%	10%	20%	100%
	烘焙學與實務(一)	20%	50%	10%	10%	10%			100%
	餐飲美學與構圖			50%			10%	10%	100%
	餐飲衛生與安全	20%	20%	20%	10%		20%	10%	100%
	烘焙原料與穀物學	20%	20%	20%		20%	20%		100%
	烘焙學與實務(二)	20%	50%	10%	10%	10%			100%
	基礎烘焙日語	20%			20%		20%	40%	100%
	麵包製作原理與實務	20%	50%	10%	10%	10%			100%
	巧克力製作	20%	50%	10%	10%	10%			100%
	餐飲行銷管理				60%		30%	10%	100%
	宴會點心製作	20%	50%	10%	10%	10%		20%	120%
	蛋糕裝飾	20%	50%	10%	10%	10%			100%
	蛋糕西點製作原理與實務	20%	50%	10%	10%	10%			100%
	烘焙產品品質控制實習	20%	50%	10%	10%	10%			100%
	烘焙專業英文	20%			20%		30%	40%	110%
	就業準備與面試技巧			20%	20%		50%	10%	100%
	餐飲服務	10%		20%	20%		30%	20%	100%
	烘焙創業與實務	10%			30%	20%		20%	100%
	烘焙業經營管理				60%	20%	20%		100%
	畢業成果發表	20%	20%	20%	10%	20%	10%		100%
選修	餐飲管理			30%	50%				80%
	世界飲食文化						30%		30%
	日本茶道文化			20%			30%		50%
	食物製備原理	20%		30%	20%				70%
	烘焙工藝(藝術麵包、糖捏塑)	20%	50%	10%	10%	10%			100%
	飲料調製實務	20%	50%	10%	10%	10%			100%
	中式米食加工	20%	50%	10%	10%	10%			100%
	食品營養學	40%	20%	10%	10%	20%			100%
	食物與團膳製備實習	50%		30%	20%				100%
	歐式點心與裝飾					40%	40%	20%	100%
	和菓子製作				30%	30%	40%		100%
	中式麵食加工(發麵、水調麵類)	20%	50%	10%	10%	10%			100%
	餐飲採購學				50%	10%	20%	20%	100%
	人力資源管理				50%	10%	20%	20%	100%
	消費者行為				50%	10%	20%	20%	100%
	餐飲連鎖事業管理				60%		20%	20%	100%
	進階巧克力製作	20%	50%	10%	10%	10%			100%
	創業飲料設計與實務	20%	50%	10%	10%	10%			100%
	咖啡知識與鑑賞	20%	50%	10%	10%	10%			100%
	拉糖藝術	20%	50%	10%	10%	10%			100%
	歐式麵包製作	20%	50%	10%	10%	10%			100%
	藝術蛋糕製作	20%	50%	10%	10%	10%			100%
	實用烘焙日語	20%			10%		10%	60%	100%
	網路行銷與市場分析	20%	40%		20%	20%			100%
	烘焙產品創新與開發	20%	40%		20%	20%			100%
	產品包裝與設計	20%	20%	30%	10%	20%			100%
	餐飲數位影像處理	20%	20%	30%	10%	20%			100%
校外實習		20%		20%	20%	20%	20%	100%	
烘焙專題研究	20%	40%		20%	20%			100%	
烘焙專業輔導	20%	50%	10%	10%	10%			100%	
感官品評	20%	50%	10%	10%	10%			100%	
門市經營與管理	20%	40%		20%	20%			100%	
國際體驗學習	10%			50%		20%	20%	100%	
合計		20.77%	40.94%	15.88%	20.63%	15.00%	23.64%	22.22%	159%
必修合計		19.38%	39.17%	16.00%	19.44%	14.62%	22.73%	20.00%	151%
選修合計		20.54%	41.67%	16.25%	20.87%	15.14%	24.29%	22.35%	161%

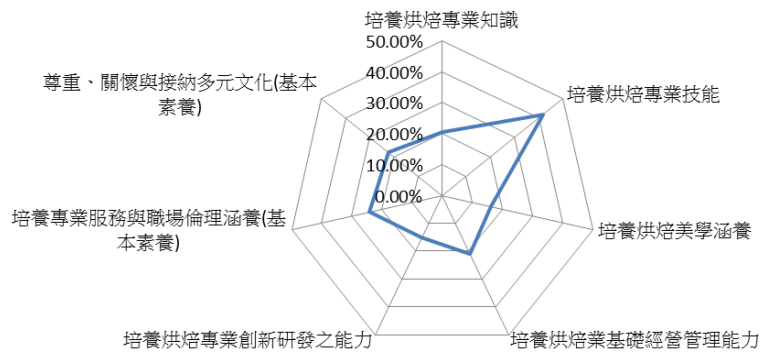
### 整體雷達圖



### 必修課雷達圖



### 選修課雷達圖



附件四

台灣首府大學 烘焙管理學系  
 旗艦計畫「烘焙食品專業」課程科目表  
 教育目標、核心能力及能力指標

教育目標	核心能力	能力指標
1. 訓練學生具備烘焙專業知識與技能。	1.1 培養烘焙專業知識	1.1.1 烘焙食物製備之學理能力
	1.2 培養烘焙專業技能	1.2.1 烘焙食物製備操作之實務能力
2. 培養具美學涵養、烘焙經營管理及創新發展之能力。	2.1 培養烘焙美學涵養	2.1.1 烘焙產品裝飾與包裝設計能力
	2.2 培養烘焙業基礎經營管理能力	2.2.1 烘焙行銷管理能力 2.2.2 烘焙經營管理能力
	2.3 培養烘焙專業創新研發之能力	2.3.1 烘焙產品創意與微型創業實務能力
3. 陶冶學生具備專業服務倫理	3.1 培養專業服務與職場倫理涵養(基本素養)	3.1.1 專業服務之工作態度及正面之職場倫理涵養，能尊重、關懷與接納多元文化
	3.2 尊重、關懷與接納多元文化(基本素養)	

**台灣首府大學烘焙管理學系**  
**106 學年度雙軌訓練旗艦計畫課程規劃基本資料表**

學系(所)	學制	部別
烘焙管理學系	■大學□碩士□二技在職專班	雙軌訓練旗艦班
系所教育宗旨	培養烘焙業所需的專業技術與經營管理人才。	
系所教育目標	1. 烘焙廚藝之學術理論能力 2. 烘焙產品裝飾與設計能力 3. 烘焙產品創意與微型創業實務能力	
系所核心能力	2. 培養烘焙業基礎經營管理能力 3. 培養烘焙專業技能 3. 培養服務熱忱與負責任的工作態度 4. 培養理論與實務結合能力	
<b>通識課程</b>	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
<b>專業課程</b>	學院必修： 管理學、經濟學、會計學	9 學分
	學院選修：大學入門	1 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、選修至少 46 學分。</p> <p>二、 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>三、 學生至少要通過系網公告之專業証照張數門檻，為其畢業之基本條件，否則必需額外習修「烘焙專業輔導」始能畢業。</p> <p>五、 大一新生入學時未具烘焙丙級證照者，需要選修「基礎烘焙」。</p> <p>六、 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>七、 選修科目可視需要增開、調整學分數及上課時數、調整開課學期。課程時序表以教務處網頁公告為準。</p> <p>八、 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 105 學年度第 2 學期		烘焙管理學系課程委員會 106 年 04 月 06 日通過

經 105 學年度第 2 學期	院級課程委員會 106 年 06 月 07 日通過
經 105 學年度第 2 學期	台灣首府大學校級課程委員會 106 年 07 月 20 日通過
經 105 學年度第 2 學期	台灣首府大學教務會議 106 年 07 月 27 日通過
經 107 學年度第 1 學期	烘焙管理學系課程委員會 107 年 08 月 09 日修訂通過
經 107 學年度第 1 學期	烘焙管理學院課程委員會 107 年 12 月 05 日修訂通過
經 107 學年度第 1 學期	台灣首府大學校級課程委員會 108 年 01 月 03 日修訂通過

**「106 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		雙主修	輔系	學分學程
		學分數	上課時數	學分數	上課時數			
院必修	管理學/ Management	3	3					
	會計學/Accounting			3	3			
	<b>小計</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>			
院選修	大學入門 Introduction to University Studies	1	2					
	<b>小計</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>			
專業必修	烘焙概論/ Introduction to Baking	3	3					
	中式點心製作/ Chinese Style Pastries Making	3	4					
	餐飲衛生與安全/ Sanitation and Safety of Food and Beverage			3	3			
	餐飲美學與構圖/ Aesthetics and Composition for Food and Beverage			2	3			
	<b>小計</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>5</b>	<b>6</b>			
專業選修	餐飲管理/ Food and Beverage Management	3	3					
	基礎烘焙實習(一) Basic Baking Practice (I)	4	4					
	世界飲食文化/ World Food Culture	2	2					
	基礎烘焙實習(二) Basic Baking Practice (II)			4	4			
	中式麵食加工/ Chinese Noodle Processing			3	4			
	日本茶道文化/ Culture of Japanese Tea Ceremony			2	2			
	<b>小計</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>10</b>			

類別	課程中文名稱 / 英文名稱	二上		二下		雙主修	輔系	學分 學程
		學分 數	上課 時數	學分 數	上課 時數			
修院 必	經濟學/ Economics	3	3					
	小計	3	3					
專業 必修	麵包製作/Bread Making	3	5					
	食品營養學/Food Nutrition	2	2					
	基礎烘焙日語(一)/Basic Baking Japanese (I)	2	2					
	西點蛋糕製作/Pastry and Cake Making			3	4			
	門市經營與管理/ Store Operation and Management			3	3			
	基礎烘焙日語(二) / Basic Baking Japanese (II)			2	2			
	小計	7	9	8	9			
專業 選修	餅乾製作實習*/ Biscuits Making Practice	4	4					
	巧克力製作/ Chocolate Making	3	4					
	中式米食加工/ Chinese Rice Food Processing	3	4					
	餐飲採購學/ Food and Beverage Purchasing	2	2					
	進階西點蛋糕製作實習/ Advanced Pastry and Cake Making Practice			4	4			
	歐式點心與盤飾/ European Desserts and Plating			3	4			
	飲料調製實務/ Beverage and Mixology			2	3			
	餐飲行銷管理/ Marketing and Management of Food and Beverage			3	3			
	小計	12	14	12	14			

類別	課程中文名稱 / 英文名稱	三上		三下		雙主 修	輔系	學分 學程
		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					
	勞動法規 /Labor Law and Regulations	2	2					
	人際溝通/ Interpersonal Communication			2	2			
	烘焙創業管理 / Baking Entrepreneurship and Management			3	3			
	小計	5	6	5	5			
專業 選修	進階麵包製作實習/ Advanced Bread Making Practice	4	4					
	和菓子製作 / Wagashi (Japanese Sweets) Making	3	4					
	咖啡知識與鑑賞/ Coffee Knowledge and Appreciation	2	2					
	進階餅乾製作實習/ Advanced Biscuit Making Practice			4	4			
	產品包裝與設計/ Product Package and Design			2	2			
	創業飲料設計與管理 / Beverage Design for Entrepreneurship and Management			2	3			
	感官品評/ Sensory Evaluation			2	2			
	小計	9	10	10	11			



類別	課程中文名稱 / 英文名稱	四上		四下		雙主 修	輔系	學分 學程
		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					
	生涯規劃/ Career Planning			2	2			
	<b>小 計</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>			
專業 選修	進階烘焙實習(一)/ Advanced Baking Practice (I)	4	4					
	烘焙證照輔導 Baking Certificate Counseling	3	5					
	複合式餐飲實務/ Food and Beverage Practice of Fusion Restaurants			3	4			
	進階烘焙實習(二)/ Advanced Baking Practice (II)			4	4			
	<b>小 計</b>	<b>7</b>	<b>9</b>	<b>7</b>	<b>8</b>			