

107 學年度 烘焙管理學系

「教育目標、核心能力及能力指標」

107 學年度教育目標與 106 學年度教育目標之比較表

106 學年度教育目標	107 學年度教育目標
1.訓練學生具備烘焙專業知識與技能。	1.培養學生具備烘焙專業知識與實用技能。
2.培養具美學涵養、烘焙經營管理及創新發展之能力。	2.培養學生具備美學涵養與創新發展之能力。
3.陶冶學生具備專業服務倫理	3.培養學生具備經營管理理念與正確敬業態度。

107 學年度教育目標、核心能力與能力指標

教育目標	核心能力	能力指標
1.培養學生具備烘焙專業知識與實用技能。	1.1 具備烘焙專業基礎知識	1.1.1 了解烘焙專業基本學理
	1.2 具備烘焙專業實作技能	1.2.1 熟悉烘焙專業製作技能
2.培養學生具備美學涵養與創新發展之能力。	2.1 具備烘焙藝術美學涵養	2.1.1 具有烘焙藝術美感與素養
	2.2 具備烘焙產品創新應用能力	2.2.1 具有展現烘焙產品創新能力
3.培養學生具備經營管理理念與敬業態度。	3.1 具備經營管理基本能力	3.1.1 具有經營管理之基本認知
		3.1.2 具有烘焙業經營運作概念
	3.2 具備烘焙敬業樂群態度	3.2.1 具有烘焙領域基本敬業態度
		3.2.2 具有烘焙發展溝通協調能力

107 學年度烘焙管理學系「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	55 學分
	專業選修	23 學分
	小計	87 學分
	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	特色模組課程 或 自由選修課程 【跨領域選修 9 學

	畢業時) 核發學分學程證書。【相關資訊請上課務組網站查詢】	分】
課程 組 特色 模	小計	9 學分
	128 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>(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>(四)系專業選修領域共包括有：(1) 烘焙技術模組；(2) 烘焙經營模組。學生至少必須在各模組課程領域修習 21 學分，方能視為完成此模組課程之學習。</p> <p>(五)為鼓勵學生多元學習，本系學生必須修習跨領域課程 9 學分。</p> <p>二、本系大一新生入學時若未具有烘焙類丙級證照者，應必選修「基礎烘焙」課程。</p> <p>三、本系大四學生如不參加上學期之校外實習課程者，將至少必選「烘焙專題研究」及「感官品評」等課程(合計 6 學分)。</p> <p>四、本系學生至少要通過系網公告之專業證照張數門檻，並為其畢業之基本條件；否則必需額外修習四年級下學期之「烘焙專業輔導」課程，始能畢業。</p> <p>五、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>六、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>七、依據本校「台灣首府大學學術倫理教育課程實施要點」之規定，為促使本校大學部學生了解學術倫理相關規範與建立認知，自 106 學年度(含)起入學之學士班學生，應修習學術倫理教育課程。若已修過相關課程且出示修課證明者，得經各學系(學士學位學程)同意免修。</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> <p>九、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 106 學年度第 2 學期	第 2 次烘焙管理學系課程委員會 107 年 04 月 12 日通過	
經 106 學年度第 2 學期	第 2 次院課程委員會議 107 年 05 月 16 日通過	
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 日修訂通過	
經 107 學年度第 1 學期	第 2 次院課程委員會議 107 年 12 月 05 日修訂通過	

世界飲食文化/ World Culture of Food and Beverage	2	2								一上 一下
世界茶道文化/ Culture of World 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					
	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
	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
	實用烘焙日語/ Practical Baking Japanese			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
	小 計	8	11	11	13		12	12			
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
	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)			3	4						二上 二下

	Making												
	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	9	12			9					
烘焙經營模組(選修)	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							
烘焙經營模組(選修)	烘焙法語/ Baking French	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
	小 計	7	9	5	5							

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						
專業必修	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/ Off-Campus Internship	8	8								四上
	烘焙專題研究/ Independent Study for Baking	4	4								四上
	烘焙專業輔導/ Professional Counseling for Baking			3	5						四上 四下
	小 計	12	12	3	5						
烘焙經營模組(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						