

# 台灣首府大學烘焙管理學系 107 學年度大學日間部課程地圖

第一學年

第二學年

第三學年

第四學年

未來發展

通識

通識教育基礎課程 12 學分  
通識教育核心課程 10 學分  
實踐課程 4 學分

通識教育分類選修課程 6 學分

院必、選修

管理學(3)/必修  
大學入門(1)/選修  
會計學(3)/必修

經濟學(3)/必修

專業必修

烘焙概論(3)  
烘焙學與實務(一)(3)  
餐飲藝術與構圖(2)  
餐飲衛生與安全(3)  
烘焙原料與穀物學(2)  
烘焙學與實務(二)(3)

基礎烘焙日語(2)  
麵包製作原理與實務(3)  
巧克力製作(3)  
餐飲行銷管理(3)  
實用烘焙日語(2)  
蛋糕裝飾(3)  
蛋糕西點製作原理與實務(3)

烘焙產品品質控制實習(3)  
烘焙專業英文(一)(2)  
就業準備與面試技巧(2)  
餐飲服務(2)  
烘焙創業與實務(2)  
烘焙業經營管理(2)  
烘焙專業英文(二)(2)  
宴會點心製作(3)

畢業成果發表(2)

專業選修

烘焙技術模組

基礎烘焙(3)  
中式點心製作(3)  
餅乾製作(3)  
中式麵食加工(糕漿皮、油酥皮類)(3)

烘焙工藝(藝術麵包、糖捏塑)(3)  
飲料調製實務(2)  
中式米食加工(3)  
食品營養學(3)  
歐式點心與盤飾(3)  
和菓子製作(3)  
中式麵食加工(發麵、水調麵類)(3)

進階巧克力製作(3)  
咖啡知識與鑑賞(2)  
歐式麵包製作(3)  
創業飲料設計與實務(2)  
拉糖藝術(3)  
藝術蛋糕製作(3)

校外實習(8)  
烘焙專題研究(4)  
烘焙專業輔導(3)

烘焙經營模組

餐飲管理(3)  
世界飲食文化(2)  
世界茶道文化(2)  
食物製備原理(2)

餐飲採購學(2)  
人力資源管理(3)  
消費者行為(2)  
餐飲連鎖事業管理(3)

烘焙法語(2)  
烘焙產品創新與開發(3)  
餐飲數位影像處理(2)  
網路行銷與市場分析(3)  
產品包裝與設計(2)

感官品評(2)  
門市經營與管理(3)  
國際體驗學習(2)

1. 升學進修，國內外研究所。
2. 餐飲事業、觀光飯店事業：該事業點心部門專業規劃人員。
3. 烘焙食品業：各部門專業人員、品質管理人員、基層與中階烘焙廚師。  
教學人員：可擔任烘焙業、學校餐飲科系之烘焙專業技術教師。
4. 創意美食開發：可擔任專業烘焙產業開發營運管理或自行創業。休閒農場、民宿：基層與高階烘焙廚師、經理人員。