

# 110 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. 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

**「110 學年度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	■大學 □碩士	■日間部 □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 具備烘焙專業基礎知識 1.2 具備烘焙專業實作技能 2.1 具備烘焙藝術美學涵養 2.2 具備烘焙產品創新應用能力 3.1 具備經營管理基本能力 3.2 具備烘焙敬業樂群態度	
通識課程	依通識教育中心課程規劃規定修習	
	總計	32 學分
專業課程	學院必修： 管理學、經濟學、程式設計概論	9 學分
	專業必修	52 學分
	專業選修 (含學院選修: 大學入門、職場倫理與溝通)	26 學分
	小計	87 學分
自由選修課程	<b>自由選修：</b> 可為他系入門之課程(由他系課程選擇)，或是本系進階之課程(由本系教師開設)。 <b>學分學程：</b> 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。	9 學分
	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

- 一、總畢業學分數 128 學分，包括校定課程 32 學分、學院專業必修 9 學分、系專業必修 52 學分、專業選修(含學院選修)26 學分，自由選修 9 學分。
- (一)校定課程為通識教育課程，其中通識教育核心課程七門課中修習五門課；分類選修課程各領域選一門。
- (二)學院訂有必修課程三門課程，共計 9 學分。
- (三)為協助本院新生及提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 2 學分)。
- (四)系專業選修領域共包括有：(1) 烘焙技術專業選修學程；(2) 烘焙經營專業選修學程。學生至少需在該專業選修學程領域修習 16 學分，方能視為完成此專業選修學程之學習，並頒予專業選修學程證明書。
- (五)為鼓勵學生多元學習，本系學生必須修習自由選修課程 9 學分。
- 二、本系大一新生入學時若未具有烘焙類丙級證照者，應選修「基礎烘焙」課程。
- 三、本系學生應達到本系「專業證照畢業門檻實施要點」之專業證照張數門檻，並為其畢業之基本條件；否則必需修習四年級下學期之「烘焙專業輔導」課程，始能畢業。
- 四、為配合教育部「推動大學程式設計之跨領域應用與合作能力」，特規劃「餐飲行銷管理(必修/3 學分/二下)」、「網路行銷與市場分析(選修/3 學分/三下)」、「財務分析與成本控制(選修/2 學分/三下)」等三門課程融入程式設計或程式語言進行相關教學，以培養學生具有程式設計與邏輯思考的能力(選修課程部分，學生可依自我興趣自由選修)。
- 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。
- 六、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，應修習學術倫理教育課程。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。
- 七、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。

經 109 學年度第二學期	烘焙管理學系第一次課程委員會 110 年 04 月 13 日通過
經 109 學年度第二學期	餐旅管理學院第二次院課程委員會 110 年 05 月 13 日通過
經 109 學年度第二學期	第一次校級課程委員會 110 年 07 月 14 日通過
經 109 學年度第二學期	第三次教務會議 110 年 07 月 22 日通過
經 110 學年度第一學期	烘焙管理學系第一次課程委員會 110 年 08 月 24 日通過
經 110 學年度第一學期	餐旅管理學院第一次課程委員會 110 年 09 月 15 日通過
經 110 學年度第一學期	第一次校課程委員會 110 年 09 月 16 日通過

「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		雙主修	輔系
		學分數	上課時數	學分數	上課時數		
院必修	管理學/ Management	3	3				
	經濟學/ Economics			3	3		
	小計	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>		
院選修	大學入門/ Introduction to University Studies	2	2				
	小計	<b>2</b>	<b>2</b>				
專業必修	烘焙概論/ Introduction to Baking	3	3			√	√
	烘焙學與實務(一)/ Baking Theory and Practice (I)	3	4			√	√
	餐飲衛生與安全/ Sanitation and Safety of Food and Beverage	3	3			√	
	食物製備原理/ Principles of Food Preparation			2	2	√	
	烘焙原料與穀物學/ Bakery Ingredients and Grain Science			2	2	√	
	烘焙學與實務(二)/ Baking Theory and Practice (II)			3	4	√	√
	小計	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>7</b>	<b>8</b>		
烘焙技術專業選修	基礎烘焙/ Basic Baking	3	5				
	咖啡知識鑑賞與實務/ Practice of Coffee Knowledge and Appreciation	2	3				
	餅乾製作/ Biscuits Making			3	4		
	中式糕餅製作/ Chinese pastry making			3	4		
	小計	<b>5</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>8</b>		
烘焙經營專業選修	餐飲管理/ Food and Beverage Management	3	3				
	飲食文化/ Food Culture			2	2		
	餐飲藝術與構圖/ Arts and Composition for Food and Beverage			2	3		
	小計	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>		

類別	課程中文名稱 / 英文名稱	二上		二下		雙 主 修	輔 系
		學分 數	上課 時數	學分 數	上課 時數		
院必修	程式設計概論/ Introduction to Computer Programming	3	3				
	小計	3	3				
院選修	職場倫理與溝通/ Ethics and Communion in the workplace			2	2		
	小計			2	2		
專業必修	基礎烘焙英文/ Basic Baking English	2	2				
	麵包製作原理與實務/ Theory and Practice of Bread Making	3	5			√	√
	巧克力製作/ Chocolate Making Process	3	4			√	√
	進階烘焙英文/ Advanced Baking English			2	2		
	蛋糕裝飾/ Cake Decoration			3	4	√	√
	蛋糕西點製作原理與實務/ Principle and Practice of Cake and Pastry Making			3	4	√	√
	餐旅服務/ Hospitality Service			2	3	√	
	小計	8	11	10	13		
烘焙技術專業選修	烘焙工藝(藝術麵包、糖捏塑)/ Bakery Art	3	4				
	中式米食加工/ Chinese Rice Food Processing	3	4				
	食品營養學/ Food Nutrition	2	2				
	歐式點心與盤飾/ European Desserts and Plating			3	4		
	和菓子製作/ Wagashi (Japanese Sweets) Making			3	4		
	中式麵食加工/ Chinese Noodle Processing			3	4		
	小計	8	10	9	12		
烘焙經營專業選修	採購學/ Purchasing	2	2				
	人力資源管理/ Human Resources Management			3	3		
	餐飲連鎖事業管理/ Management of Food and Beverage Chain Enterprises			2	2		
	小計	2	2	5	5		

類別	課程中文名稱 / 英文名稱	三上		三下		雙 主 修	輔 系
		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			√	
	就業準備與面試技巧/ Career Preparation and Interview Skills	2	2				
	行銷管理/ Marketing Management	3	3			√	
	烘焙業經營管理/ Operation and Management of Baking Business			2	2	√	
	烘焙創業與實務/ Baking Entrepreneurship and Practice			3	3	√	√
	點心製作/ Baking and Pastry Fundamentals			3	4	√	
	小 計	8	10	8	9		
烘焙 技術 專業 選修	進階巧克力製作/ Advanced Chocolate Making	3	4				
	歐式麵包製作/ European Style Bread Making	3	5				
	創新飲品調製與實務/ Beverage innovation and practice			2	3		
	拉糖藝術/ Sugar Arts			3	4		
	藝術蛋糕製作/ Art Cake Making			3	4		
	小 計	6	9	8	11		
烘焙 經營 專業 選修	餐旅日文/ Japanese for Hospitality	2	2				
	烘焙產品創新與開發/ Bakery Product Innovation and Development	3	4				
	餐飲數位影像處理/ Food and Beverage Digital Image Processing	2	3				
	成本控制/ Cost control	2	2				
	網路行銷與市場分析/ Internet Marketing and Market Analysis			3	3		
	產品包裝與設計/ Product Package Design			2	2		
	消費者行為/ Consumer Behavior			2	2		
	小 計	9	11	7	7		

類別	課程中文名稱 / 英文名稱	四上		四下		雙 主 修	輔 系
		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		
	小計			2	2		
烘焙 技術 專業 選修	校外實習/ Internship	9	9				
	專題研究/ Independent Study	4	4				
	烘焙專業輔導/ Professional Counseling for Baking			0	5		
	小計	13	13	0	5		
烘焙 經營 專業 選修	感官品評/ Sensory Evaluation	2	2				
	門市經營與管理/ Store Operation and Management			3	3		
	國際體驗學習/ International Experience and Learning			2	2		
	小計	2	2	5	5		