

# 102 學年度餐旅管理學系(烘焙組)

## 「教育目標、基本素養與核心能力及能力指標」

教育目標	核心能力	學習成果 (核心能力細項-能力指標)
1. 訓練學生具備烘焙專業知識與技能。	1 培養餐飲專業知能。	1.1 餐旅安全認知與處理能力 1.2 餐飲廚藝專業能力
	2 培養烘焙專業知能。	烘焙廚藝與管理之實務操作能力
2. 強化學生外語能力並拓展國際觀視野。	3 培養學生具備良好外文溝通之能力。	餐旅外語溝通應用能力與國際思維
3. 培養具美學涵養、烘焙經營管理及創新發展之能力。	4 培養學生具備分析與規劃烘焙市場發展之創業經營管理能力。	4.1 行銷管理能力 4.2 餐旅業相關法規、作業程序、報表分析與預算編製等經營管理能力
	5 培養烘焙專業創新發展與創業之能力。	烘焙新產品開發與微型創業實務能力
4. 陶冶學生專業服務倫理及關懷兼備之之人格特質。	6 培養優質專業服務態度與職場倫理涵養。	優質服務與工作態度與正面之職場倫理涵養
	7 尊重、關懷與接納多元文化。	藉由尊重、關懷與接納多元文化拓展飲食文化與發展視野。(配合通識暨服務學習課程)

# 餐旅管理學系 102 學年度課程規劃

## 「課程規劃基本資料表」

### 日間部

學系(所)		學制	部別
餐旅管理學系		<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		培養餐旅業兼具餐旅技能與經營管理能力之人才	
系所教育目標		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 訓練學生具備餐旅管理之專業知識與技能。</li> <li>2. 強化學生餐旅外語能力並拓展國際觀視野。</li> <li>3. 培養具美學涵養、餐旅經營管理及創新發展之能力。</li> <li>4. 陶冶學生專業服務倫理及關懷兼備之之人格特質。</li> </ol>	
系所素養與核心能力		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 培養餐飲專業知能</li> <li>2. 培養烘焙專業知能。</li> <li>3. 培養學生具備良好外文溝通之能力。</li> <li>4. 培養學生具備分析與規劃烘焙市場發展之創業經營管理能力。</li> <li>5. 培養烘焙專業創新發展與創業之能力。</li> <li>6. 尊重、關懷與接納多元文化。</li> </ol>	
通識學分		(一)通識教育基礎核心課程	12 學分
		(二)通識教育博雅核心課程 人文與藝術領域(4 學分) 社會科學領域(4 學分) 自然科學領域(4 學分)	12 學分
		(三)通識教育博雅深化課程 人文與藝術領域(2 學分) 社會科學領域(2 學分) 自然科學領域(2 學分)	6 學分
		(四)實踐課程 軍訓(一年級) 體育(一年級、二年級) 服務學習(36 小時) 全方位學習點數(60 點)	0 學分
		小計	30 學分
專業學分	學院必修	管理學、經濟學、休閒遊憩概論	9 學分
	專業 必選修	專業必修	58 學分
		專業服務學習課程	0 學分
		專業選修	22-28 學分
		小計	80 學分
全校跨領域 選修	<p>自由選修：自 100 學年度起入學之新生，依本校推動自由選修課程之精神，於畢業前必須於外系修習系所規定自由選修學分，而且這些學分必須被原有學系承認(亦即內含於畢業之 128 學分當中)。</p> <p>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詢】</p>	3-9 學分	
小計			98 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	
1. 本系學生畢業時需修滿至少 128 學分 2. 實際開設專業選修科目得依經濟環境變動、本系師資狀況與學生需求調整。本系課程為配合學生選課之便利性，部分課程採五個班級對開模式(若前一學期未能修習某課程時下一學期就能修習，不含廚藝課程)，以利學生修課之規劃。 3. 修習「校外實習」者，不必修習專題製作(一)(二)。 4. 畢業學分：如下表一所示。 5. 就業前準備與面試技巧為必選修。 6. 烘焙學與實務(一或二)、菜單設計與規劃及餐飲服務為服務學習課程。 7. 自一百學年起 “自由選修” 需修習外系課程，如修習本系課程將不採認為畢業學分。	
經 100 學年度第 2 學期	系務會議會議 101 年 4 月 18 日通過
經 100 學年度第 2 學期	休閒學院院級課程委員會 101 年 5 月 14 日通過
經 100 學年度第 2 學期	校級課程委員會 101 年 07 月 10 日通過
經 100 學年度第 2 學期	教務會議 101 年 07 月 31 日通過
經 101 學年度第 2 學期	系課程委員會會議 102 年 04 月 03 日通過
經 101 學年度第 2 學期	系務會議 102 年 04 月 03 日通過
經 101 學年度第 2 學期	休閒學院院課程委員會會議 102 年 4 月 17 日通過
經 101 學年度第 2 學期第 2 次	校級課程委員會 102 年 7 月 25 日通過
經 101 學年度第 2 學期第 2 次	教務會議 102 年 7 月 30 日通過

表一：畢業學分 128

類別		修校外實習者	未修校外實習者 (修習專題者)
通識	必修	18	18
	選修	12	12
院必修		9	9
系專業	必修	58	54
	選修	22-28	26-32
自由選修		3-9	3-9
共計		128	128

「大學日間部課程規劃內容(烘焙組)」

第一學年						
類別	課程中文名稱 / 英文名稱	一上		一下		備註
		學分數	上課時數	學分數	上課時數	
院必修	休閒遊憩概論 / Introduction to Leisure and Recreation	3	3			
	管理學 / Management			3	3	
	小計	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	
系專業必修	餐旅衛生與安全 / Safety and Sanitation for Hospitality	3	3			
	烘焙概論 / Introduction to Bakery	3	3			
	麵包製作 / Bread Making	3	4			
	烘焙原料學與製作原理 / Principles of Baking Theory and the Baking Ingredients Study			2	2	
	食物製備原理 / Fundamentals of Food Preparation			3	3	
	巧克力製作 / Chocolate Technology and Practice			3	4	
	小計	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	
專業選修	餅乾製作 / Biscuit, Cookie and Cracker Technology and Practice	3	4			
	中式點心製作 / Chinese Dim-Sum Practice	3	4			
	餐旅法語(一) / French Culture and Communication for Hospitality (I)	2	2			
	餐旅法語(二) / French Culture and Communication for Hospitality (II)			2	2	
	拉糖藝術(一) / Sugar Art (I)			3	4	
	美學構圖設計 / Aesthetic Graphic Composition			2	2	
	辛香料認識與應用 / Application of Herbs and Spices			2	2	
	小計	<b>8</b>	<b>10</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	

## 第二學年

類別	課程中文名稱 / 英文名稱	二上		二下		備註
		學分數	上課時數	學分數	上課時數	
院必修	經濟學 / Economics	3	3			
	小計	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
系專業必修	餐旅行銷管理 / Hospitality Marketing	3	3			
	蛋糕與西點製作 Cake and Western Dessert Technology and Practice	3	4			
	蛋糕與西點製作原理 Principles of Cake and Western Dessert	2	2			
	餐旅英文(一) / Hospitality of English (I)	2	2			
	蛋糕裝飾 / Cake Decorating			3	4	
	餐旅英文(二) / Hospitality English (II)			2	2	
	餐旅財務分析與成本控制 / Hospitality Cost Control & Analysis			2	2	
	麵包與西點蛋糕品質控制實習 / Quality Control Practice of Bread, Western Dessert and Cake			3	6	
	小計	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>10</b>	<b>14</b>	
專業選修	歐點製作與盤飾 / European Dessert & Pastry Practice and Plate Decorating	3	4			
	保健餐飲 / Health Food and Beverage	3	3			
	拉糖藝術(二) / Sugar Art (II)	3	4			
	米食烘焙製作 / Rice Baking Technology and Practice	3	4			
	餐飲服務 / Food and Beverage Service			2	4	
	餐旅大師講座(一) / The Master Seminars (I)			1	2	
	和菓子製作 / Japanese Confectionery Making			3	4	
	藝術蛋糕製作 / Cake Decorating Practice			3	4	
	烘焙產品包裝與運用 / Bakery Package and Applications			2	2	
	調味學 / Food Seasoning			2	2	
	小計	<b>12</b>	<b>15</b>	<b>13</b>	<b>18</b>	

### 第三學年

類別	課程中文名稱 / 英文名稱	三上		三下		備註
		學分數	上課時數	學分數	上課時數	
系專業必修	餐飲營養學 / Nutrition of Food and Beverage	3	3			
	烘焙製程管理 / Bakery Production Management	2	2			
	專題製作(一) / Independent Study in Hospitality Management (I)			2	2	二選一校外實習(8學分)至少要半年以上/餐旅畢業專題(2學分),選餐旅畢業專題(一)、(二)的學生學分數共4學分
	創新管理 / Innovation Management			2	2	
	烘焙經營管理 / Bakery Operation and Management			2	2	
	餐旅創業經營管理 / Food and Beverage Business Initiation			2	2	
	小計		5	5	8/6	8/6
專業選修	餐旅日文(一) / Japanese for Hospitality (I)	2	2			
	國際禮儀 / Worldwide Etiquette and Proper Manner	2	2			
	中餐烹飪學與實務 / Chinese Culinary Theory and Practice	3	4			
	飲料製備理論與實務 / Beverage Mixed & Drink Practice (I)	3	4			
	消費者心理與行為 / Consumer Behavior	3	3			
	日本料理 / Practice of Japan Culinary	3	4			
	視覺傳達與平面設計 / Visual Communication and Commercial Design	3	3			
	專業實習(一) / Professional Internship (II)	2				
	就業前準備與面試技巧 / Comprehensive Writing and Interview Skills for Job Seeking	2	2			
	飲食文化 / Food Culture			2	2	
	餐旅資訊管理系統 / Information System of Management for Hospitality			3	3	
	餐旅大師講座(二) / The Master Seminars (II)			1	2	

進階巧克力製作 / Advanced Chocolate Technology and Practice			3	4	
餐旅日文(二) / Japanese for Hospitality(I)			2	2	
西餐烹飪學與實務 / Western Culinary Theory and Practice			3	4	
咖啡調製 / Coffee Art			2	2	
食品安全管制系統 ISO22000 / HACCP ISO22000			3	3	
餐旅人力資源管理 / Human Resources Management of Hospitality			3	3	
官能品評 / Food Sensory Evaluation			2	2	
小計	21	22	28	31	

## 第四學年

類別	課程中文名稱 / 英文名稱	四上		四下		備註
		學分數	上課時數	學分數	上課時數	
系專業必修	校外實習 / Internship ; 專題製作(二) (2選1) / Independent Study in Hospitality Management(II)	8/2				二選一校外實習 (8學分) 至少要半年以上/餐旅畢業專題 (2學分), 選餐旅畢業專題 (一)、(二) 的學生學分數共 4 學分
	畢業成果展 / Graduation Exhibition			2	2	
	小計	<b>8/2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	
系專業選修	餐旅設施規劃與管理 / Hospitality Facilities Management & Design	2	2			
	餐旅產品規劃與設計 / Hospitality Production Planning and Development	2	2			
	環保節能烹調技術 / ECO of Cuisine Technology	3	4			
	海外參訪 / Overseas Study			2	2	
	餐旅連鎖事業管理 / Franchising in the Hospitality Industry			2	2	
	酒類知識與鑑賞 / Wine Knowledge and Connoisseurship			2	2	
	電子商務 / Electronic Commerce			2	2	
	餐飲知識管理 / Knowledge Management of Hospitality			2	2	
	烘焙創業實務 / Bakery Entrepreneurial Practice			3	4	
	烘焙新產品開發 / Product Development for Bakery			3	4	
	專業實習(二) / Professional Internship (II)			4		
小計	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>20</b>	<b>18</b>		