

台灣首府大學 餐旅管理學系烘焙組 大學部課程標準表 102學年度第一學期實施 102年7月30日通過

類別	第一學年				第二學年				第三學年				第四學年				總計 學分			
	科目	第一學期		第二學期		科目	第一學期		第二學期		科目	第一學期		第二學期						
		學分	時數	學分	時數		學分	時數	學分	時數		學分	時數	學分	時數	學分		時數		
校訂必修	國文(一)	2	2			英語聽講訓練(一)	1	2			旅遊文學					科技與生活				
	國文(二)			2	2	英語聽講訓練(二)			1	2	音樂與戲劇的對話					科學發展史				
	英語文(一)	2	2			體育(三)	0	2			美術創作與運用					奈米科技與環境				
	英語文(二)			2	2	體育(四)			0	2	西洋音樂風格演變史					生物科技				
	電腦與軟體應用	2	2								臺灣社會文化變遷					基因的世界	2	2		9選1
	人文藝術創意										南瀛文化探索					生物多樣性概論				
	歷史與文化	2	2	3選2							世界風土與文化					能源科技與應用				
	論理學議題										人生哲學與生涯規劃					防災與生活				
	休閒與社會										服務學習與生命關懷					職業安全與衛生				
	人權與民主	2	2	3選2							性別關係與教育									
	全球化議題										社會網絡與休閒活動									
	自然科學理論與應用										台灣文化與休閒觀光									
	生命科學	2	2	3選2							服務業分析									
	環境變遷與永續發展										台灣政治史									
	體育(一)	0	2								憲法與人權									
	體育(二)			0	2						基礎法學與案例解析									
	全民國防教育軍事訓練(一)	0	2								國際局勢評析									
	全民國防教育軍事訓練(二)			0	2						亞太政經發展									
	服務學習(一)	0	1								全球化與台灣定位									
	服務學習(二)			0	1															
小計	12	17	4	9	小計	1	4	1	4	小計	4	4	0	0	小計	2	2	0	0	
院訂必修	休閒遊憩概論	3	3			經濟學	3	3												
	管理學			3	3															
	小計	3	3	3	3	小計	3	3	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0
系訂必修	餐旅衛生與安全	3	3			餐旅行銷管理	3	3			餐飲營養學	3	3			校外實習	8	8		2選1
	烘焙概論	3	3			蛋糕與西點製作	3	4			烘焙製程管理	2	2			專題製作(二)	2	2		
	麵包製作	3	4			蛋糕與西點製作原理	2	2			專題製作(一)			2	2	畢業成果展			2	2
	烘焙原料學與製作原理			2	2	餐旅英文(一)	2	2			創新管理			2	2					
	食物製備原理			3	3	蛋糕裝飾			3	4	烘焙經營管理			2	2					
	巧克力製作			3	4	餐旅英文(二)			2	2	餐旅創業經營管理			2	2					
						餐旅財務分析與成本控制			2	2										
						麵包與西點蛋糕品質控制實習			3	6										
	小計	9	10	8	9	小計	10	11	10	14	小計	5	5	8	8	小計	10	10	2	2
	系訂選修	餅乾製作	3	4			歐點製作與裝飾	3	4			餐旅日文(一)	2	2			餐旅設施規劃與管理	2	2	
中式點心製作		3	4			保健餐飲	3	3			國際禮儀	2	2			餐旅產品規劃與設計	2	2		
餐旅法語(一)		2	2			拉糖藝術(二)	3	4			中餐烹飪學與實務	3	4			環保節能烹調技術	3	4		
餐旅法語(二)				2	2	米食烘焙製作	3	4			飲料製備理論與實務	3	4			海外參訪			2	2
拉糖藝術(一)				3	4	餐飲服務			2	4	消費者心理與行為	3	3			餐旅連鎖事業管理			2	2
美學構圖設計				2	2	餐旅大師講座(一)			1	2	日本料理	3	4			酒類知識與鑑賞			2	2
辛香料認識與應用				2	2	和菓子製作	3	4			視覺傳達與平面設計	3	3			電子商務			2	2
						藝術蛋糕製作			3	4	專業實習(一)	2	2			餐飲知識管理			2	2
						烘焙產品包裝與運用			2	2	就業前準備與面試技巧	2	2			烘焙創業實務			3	4
						調味學			2	2	飲食文化					烘焙新產品開發			3	4
											餐旅資訊管理系統			3	3	專業實習(二)			4	4
											餐旅大師講座(二)			1	2					
											進階巧克力製作			3	4					
											餐旅日文(二)			2	2					
											西餐烹飪學與實務			3	4					
											咖啡調製			2	2					
											食品安全管制系統ISO22000			3	3					
											餐旅人力資源管理			3	3					
										官能品評			2	2						
自由選修																				9
總計					總計					總計					總計					128
備註:	1.畢業學分數為128學分(含校訂必修30分、院訂必修9學分、系訂必修58/52學分、選修最少22/28學分、跨系自由選修9學分)																			
	2.每學期修習學分數，不得多於25學分、不得少於16學分																			
	3.本系學生畢業時需通過校訂英文能力檢定及電腦TQC證照考試																			
	4.修習「校外實習」者，不必修習「專題製作(一)(二)」																			