

第 36 期烘焙科必修科目表 (105 學年度第 2 學期入學生適用)

科 目	學 分	時 數	第一學年				第二學年				備 註 科目代號	
			上		下		上		下			
			授 課	實習 輔導	授 課	實習 輔導	授 課	實習 輔導	授 課	實習 輔導		
校 定 共 同 必 修 科 目	應用英文(一)	2	3	2	1							01104
	應用英文(二)	2	3			2	1					01105
	應用英文(三)	1	2					1	1			01204
	應用英文(四)	1	2							1	1	01205
	區域文化專題	2	2					2				00811
	資訊科技：辦公室應用	2	3	2	1							
	資訊科技：資料處理	2	3			2	1					
	體育(壹)	0	2	2								
	體育(貳)	0	2			2						
	體育(參)	0	2					2				
	體育(肆)	0	2							2		
小 計	12	26	6	2	6	2	5	1	3	1		
必 修 科 目	餐館管理	3	3	3								
	食品衛生與安全	3	3	3								
	烘焙學	3	4	3	1							
	丙級技能檢定證照輔導-麵包	6	8	6	2							
	蛋糕製作原理	3	4	3	1							
	餐旅行銷	3	3			3						
	飲料管理(一)	3	3			3						
	麵包製作原理	3	4			3	1					
	蛋糕裝飾藝術	3	4			3	1					
	巧克力製作與裝飾	3	4			3	1					
	西點烘焙製作原理	3	4			3	1					
	人力資源管理	3	3					3				
	西式點心製作	3	4					3	1			
	中式點心製作	3	4					3	1			
	結婚創意蛋糕製作	3	4					3	1			
	進階創意蛋糕裝飾	3	4					3	1			
	飲料管理(二)	3	3							3		
	餐旅控制	3	3							3		
進階巧克力製作與裝飾	6	8							6	2		
專業烘焙商品製作	3	4							3	1		
烘焙畢業專題製作	6	8							6	2		
小 計	72	89	18	4	18	4	15	4	21	5		
總計	必修科目學分合計	84	115	24	6	24	6	20	5	24	6	