

112學年度餐旅管理學系課程表(烘焙經營組)

第一學年						第二學年						第三學年						第四學年									
科目代號	科目	上學期		下學期		科目代號	科目	上學期		下學期		科目代號	科目	上學期		下學期		科目代號	科目	上學期		下學期					
		學分		學分				學分		學分				學分		學分				學分		學分					
校 定 必 修	00123	中國文學鑑賞與創作(一)	2/2h			校 定 必 修	00221	體育(參)	0/2h			校 定 必 修	01306	商務溝通英文一	2/3h			校 定 必 修	01406	職場應用英文一	2/3h						
	00124	中國文學鑑賞與創作(二)		2/2h			00222	體育(肆)		0/2h			01307	商務溝通英文二		2/3h				01407	職場應用英文二		2/3h				
	01108	應用英文一	0/2h				01208	應用英文三	0/2h					通識課程	2/2h	2/2h					通識課程	2/2h	2/2h				
	01109	應用英文二		0/2h			01209	應用英文四		0/2h																	
	00911	人工智慧概論	2/3h					通識課程	2/2h	2/2h																	
	13285	程式設計		2/3h																							
	00121	體育(壹)	0/2h																								
	00122	體育(貳)		0/2h																							
校定必修小計8學分		4/9h		4/9h		校定必修小計4學分		2/6h	2/6h			校定必修小計8學分		4/7h	4/7h			校定必修小計8學分		4/5h	4/5h						
院 必 修	11102	管理學		3/3h		院 必 修	19238	經典麵包製作【烘焙經營組】	3/4h			系 必 修	19310	菜單設計與成本控制	3/3h			系 必 修	19402	專題研究	2/2h						
	52122	會計學		3/3h				院必修【烘焙經營組】小計3學分	3/4h				19302	研究方法	3/3h					19401	餐旅實務運作訓練		1/1h				
	院共同必修小計9學分		0/0h		6/6h								19309	統計方法與資料分析		3/3h				系共同必修小計3學分		2/2h	1/1h				
	19107	烘焙原料與製作原理【烘焙經營組】	3/4h										19305	餐旅財務管理		3/3h											
	19108	基礎西式烘焙【烘焙經營組】		3/4h									系共同必修小計12學分		6/6h	6/6h											
	院必修【烘焙經營組】小計6學分		3/4h		3/4h								19395	店舖設計與規劃【烘焙組】	3/3h												
										19486	古典洋菓子【烘焙組】		3/4h														
院必修【烘焙經營組】小計6學分		3/4h		3/4h						系必修【烘焙經營組】小計6學分		3/3h	3/4h														
系 必 修	20119	餐旅管理導論	3/3h			系 必 修	19232	餐旅行銷		3/3h		系 必 修						系 必 修									
	19109	餐旅專業實習(一)	1/1h				19236	飲料管理(一)		2/3h																	
	19104	食品衛生與安全		2/2h			系共同必修小計5學分		0/0h	5/6h																	
	19110	餐旅專業實習(二)		1/1h			19239	經典蛋糕製作【烘焙經營組】	3/4h																		
	系共同必修小計4學分		4/4h		3/3h			系必修【烘焙經營組】小計3學分		3/4h	0/0h																
	19111	基礎巧克力製作【烘焙經營組】		3/4h																							
19112	美感設計與色彩應用【烘焙經營組】		3/3h																								
系必修【烘焙經營組】小計6學分		0/0h		6/7h																							
系 選 修	19153	專業倫理		2/2h		系 選 修	19251	消費者行為	3/3h			系 選 修	19380	中餐烹飪	3/3h			系 選 修	19477	餐旅服務品質管理	2/2h						
	19154	職涯規劃與職能證照		2/2h			19262	客房實務	2/2h				19352	宴會管理	3/3h					19478	餐旅微型創業	3/3h					
							19260	食物學	3/3h				19398	蔬果雕刻與裝飾	3/3h					19479	旅館開發與規劃	3/3h					
							19261	飲食文化與餐飲美學	2/2h				19316	拉糖藝術	3/4h					19488	創意烘焙伴手禮	3/4h					
							19264	咖啡學	3/3h				19205	蛋糕裝飾藝術	3/4h					19491	餐旅物聯網與新媒體應用	3/3h					
							19202	中式點心製作	3/4h				19386	葡萄酒專論	3/3h					19489	餐旅連鎖與門市經營管理		2/2h				
							19255	營養學		2/2h			19394	飲料管理(二)		2/3h				19468	民宿經營與管理		3/3h				
							19256	餐飲採購管理		3/3h			19359	餐旅創意與產品開發		3/3h				19481	餐旅策略品牌管理		2/2h				
							19358	餐旅專業英語		2/2h			19384	西餐烹飪		3/3h				19475	餐旅企業進階實習		3/3h				
							19265	咖啡專賣店經營與管理		3/3h			19387	餐旅訓練		2/2h				19476	餐旅職場實務專題		3/3h				
							19266	進階烘焙原理與概論		3/3h			19388	餐旅專業海外觀摩		2/2h				19485	海外進階實習		3/3h				
							19270	進階巧克力製作		3/4h			19399	餐旅人工智慧		3/3h				19490	法式甜點製作		3/4h				
													19221	結婚蛋糕創意製作		3/4h											

- 修業規定：
- 依本校學則規定，大學部學生需通過「服務學習」、「英語能力」、「資訊能力」、「中文能力」、「運動能力」及「專業基本能力」檢定，始得畢業。本系學生應於在學期間內通過專業基本能力檢定，其項目及檢定標準如下：(1) 專業知識能力：必須至少取得二張餐旅領域相關證照，(請參照：餐旅系學生證照分級表，至少要有一張第一級或第二級)，或經系上認可之相關證照。(2) 實務操作能力(就業競爭力)：畢業前應完成本系實習實施細則之規定。完成400 小時的專業實習(含校外)及實習報告，並通過審查(要通過審查標準rubrics)。(3) 問題解決能力：團隊合作完成一本畢業專題研究報告，並通過審查(要通過審查標準rubrics)。
 - 最低畢業學分數為128學分，包括校定必修28學分，院必修烘焙經營組15學分，系必修烘焙組42學分，系選修烘焙經營組43學分。
 - 修四年級體育總學分數，以不超過4學分為上限；修習教育學程、通識課程(必修12學分以外)、外系課程者其學分另計，不列入畢業學分。
 - 通識教育課程在畢業前至少必須修完12學分，課程分「人文」、「社會」、「自然」三個領域，每個領域再分「核心」、「延伸」二類，每個學生在每一領域的每一類至少必須修一門課2學分方得畢業。
 - 本系規定應選修學分烘焙經營組至少43學分，未列於畢業課程架構的跨領域學分學程之學分，可認列為外系學分，如經系主任同意其選修他系課程之必、選修課程學分者，至多承認15學分列入畢業學分計算；重補修必修課程除同名課程外，可認列外系所開經濟學(一)，與會計學(一)，與餐旅管理(英)，經系主任同意修習，可追溯至112學年度以前入學學生適用。
 - 本課程架構之選修課程及取消擋修規定，可追溯至112學年度以前入學學生適用。
 - 應屆畢業生及延修生若因體育必修課程未通過得以綜合體育一、綜合體育二對抵，至多對抵兩門體育必修課程，該課程對抵可追溯至109學年度以前入學學生適用。
 - 外國生、僑生、港澳生若中文能力不佳，可選修國際學院基礎華語(一)(二)，替代中國文學鑑賞與創作(一)(二)；本課程可追溯至112學年度以前入學學生適用。
 - 校訂「人工智慧概論」、「程式設計」課程重補修限制以原系為限；如因衝堂或不可抗拒之因素，經原系同意得修習本院他系所開課程。(暑修不受限制)