臺北城市科技大學四年制日間部<mark>烘焙創意與經營管理學士學位學程</mark>課程規劃表<sub>(112學年度入學適用)</sub> TPCU four-year Undergraduate Program Day School Degree Program of Baking Innovation and Management urriculum Planning(applicable to 112 semester year adimssion)

																2020-03-13 108 academic year 2st semeste 2023-03-16 111 academic year 2st semester 2023-03-29 111 academic year 2st seme	culum develor iculum develor	ment reviewe ment reviewe		
		第一學年 1st semester year						第二學年 2nd semester year				第三學年 3rd semester year					第四學年 4th semester year			
類別 category	科目名稱 subject name	f	學期 fall	sp	學期 oring	科目名稱 subject name	f	學期 all	spi	學期 ring	科目名稱 subject name	1	學期 all	spr	<sup>題期</sup> ing	科目名稱 subject name	fa	學期 all	下写 spri	ing
		學分 credit	時數 hour	學分 credit	時數 hour		學分 credit	時數 hour	學分 credit	時數 hour		學分 credit	時數 hour	學分 credit	時數 hour		學分 credit	時數 hour	學分 credit	時數 hour
基礎通識 basic general education	中文閱讀與寫作 Chinese Reading and Writing	2	2			體育(二)-高爾夫 Physical education(II) - Golf	2	2										Į.		ł
	共同外語(一)(二)	2	2	2	2	共同外語(三)	2	2												
	Common Foreign Language (I) (II) 體育(一)			-	_	Common foreign language (III)	_	_											<u> </u>	<del>                                     </del>
	雇月(一) Physical education (I)			2	2	體育(三) Physical education (III)			2	2										
	小計 subtotal	4	4	4	4	小計 subtotal	4	4	2	2	小計 subtotal	0	0	0	0	小計 subtotal	0	0	0	0
	類別學分小計										14	<u>I</u>								
	category credits subtotal 14																			
	1.共同外語課程需修滿6學分·學生於修課前即可選擇「英語」或「日語」為外語課程。 1. Common foreign language courses require 6 credits. Students can choose "English" or "Japanese" as the foreign language course before taking the course. 2. 獨定語言後、不可異動。																			
職用通識 career application general education	2. Once the language is selected, it cannot be	e change	ed.	1										ı						
	社會責任實踐(一)(二) Social Responsibility Practice (I) (II)	0	1	0	1	職場禮儀與口語表達 Workplace Etiquette and Oral Expression			2	2									'	ł
	職場應用文			2	2															1
	Workplace Chinese 法律與生活																		<del>                                     </del>	
	Law and Life	2	2														<u> </u>	ļ	<u> </u>	<u> </u>
	小計 subtotal	2	3	2	3	小計 subtotal	0	0	2	2	小計 subtotal	0	0	0	0	小計 subtotal	0	0	0	0
	類別學分小計										6									
	category credits subtotal																			
多元通識 multiple general education	1.5 多元测量,由细胞对外中心打定預期理程、预维参列出票据的中心工作和理性、同步特技领域、自然特技领域、自然特技领域、自然特技领域、自然特技领域、自然特技领域、自然特技领域、自然特技领域、自然特技领域、自然特技领域、自然特技领域、自然特技领域、自然特技领域、自然特技领域、自然特技会域、自然中心、After the advance selection from each category (domain), with the total of 8 cred 2. 通常教育中心所公布合作。**,他是任政社的一个courses selection for the General Education center would list courses in the following three categories (domains): Arts and Humanities, Natural Technologies and Social Science. Students are to choose at most 4 credits from each category (domain), with the total of 8 cred 2. 通常教育中心所公布合作。**,學程所使比之植物课程,亦可寻認為通道物课程。他學主题修所背面之际。**。 多程度使之逻辑:则不予能。															credits.				
	2. 加速飛声中の川江本田自水 ・ デ・単性川使川大・南山球性・川中・川本 ・ 2. 知知中には、 一部 ・ 大・一性日 ・ 大・一世 ・ 大 ・ 大・一世 ・ 大 一世 ・ 大・一世 ・ 大 一世 ・ 大 一																			
	新 <b>日</b> 周公小会																			
	類別學分小計 category credits subtotal										8									
院訂必修 compulsory courses	管理學 Management	2	2			程式設計與應用 Programming and Applications	2	2												
	民生產業講座			2	2	創新創業			2	7										
	Civilian Industry Lectures			2	2	Innovation and Entrepreneurship			2	2							<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>	
required by the college	小計 subtotal	2	2	2	2	小計 subtotal	2	2	2	2	小計 subtotal	0	0	0	0	小計 subtotal	0	0	0	0
	類別學分小計 category credits subtotal										8									
	中階職場專業日語	2				飯店應用日語會話		2			高階職場專業日語				2	進階飯店應用日語會話				_
	Intermediate Workplace Japanese	2	2			Hotel Japanese conversation	2	2			Advanced Workplace Japanese			2	2	Advanced Hotel Japanese conversation	<u> </u>	ļ	2	2
院訂選修	中階職場專業英語 Intermediate Workplace English	2	2			職場實用日語會話 Workplace Japanese Conversation	2	2			高階職場專業英語 Advanced Workplace English			2	2	進階職場實用日語會話 Advanced Workplace Japanese Conversation		Į.	2	2
compulsory courses	民生產業實務 Advanced Civilian Industry Practice	2	2								進階民生產業實務 Advanced Civilian Industry Practice			2	2					
electives by the college	小計					小計					小計	+				小計			<u> </u>	
	subtotal	6	6	0	0	subtotal	4	4	0	0	subtotal	0	0	6	6	subtotal	0	0	4	4
	類別學分小計 category credits subtotal										20									
	食品衛生與安全 Food Safety & Sanitation	2	2			西點蛋糕製作 Cake Baking	3	4			校外實習(一) Off-campus Internship (I)	10	*			烘焙創意產品研發 The Creation and Invention of Baking Products	2	4		
	餐飲英語會話					採購與成本控制					校外實習(二)			10	*	研究方法			$\vdash$	
專業必修 required for majors	English Conversation for Hotel & Catering Industry	2	2			Purchasing and Cost Control	2	2			Off-campus Internship (II)			10		Research Methodology	2	2	<u> </u>	<b>—</b>
	烘焙學 Baking Science	2	2			消費者行為 Consumer Behavior	2	2								專題製作 Project			2	2
	行銷學 Marketing	2	2			校內專業實習(一) Professional Practice at School I	1	2								烘焙創業企劃 Venture Planning of Baking			2	2
	創新管理			2	2	蛋糕装飾			3	4										
	Innovation Management					Cake Decorating			,	7							<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>	
	門市經營與管理 Chain Store Operation Managemen			2	2	校內專業實習(二) Professional Practice at School II			1	2										
	麵包製作 Bread Baking			4	6	世界經典麵包製作 The Classic of World Bread			4	4									'	ł
	,					巧克力製作			4	4										
	小計					The Manufacture of Chocolate  小計			ļ '		小計					小計	<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>
	subtotal	8	8	8	10	subtotal	8	10	8	10	subtotal	10	0	10	0	វាធា subtotal	4	6	4	4
	類別學分小計 category credits subtotal										60									
	餅乾與糖果	3	3			冰淇淋製作	4	4								進階巧克力製作	3	3		
	Biscuit and Candy Making 和果子製作					Ice Cream and Related Products 拉糖藝術										Advanced Chocolate Class 棉花糖偶結婚蛋糕裝飾				
專業選修 professional electives	Japanese Confectionery Making	3	3			Sugar Art	4	4								Wedding Cake	4	4	<u> </u>	<del> </del>
	飲料實務 Beverage Management and Practice	3	3			產品包裝與運用 Product Packaging and Application	2	2								生產管理 Production Management	2	2		
	餐飲日語會話 Japanese Conversation for the Hotel &	2	2			糖霜蛋糕製作 Royal Icing Cake			4	4						產業接軌 Industry Connection	9	*		1
	Catering Industry 創意伴手禮			+-	1	宴會點心製作與盤飾			<del>                                     </del>	-						海外參訪與實作				<u> </u>
	Creative Souvenirs			4	4	Decoration and Making Banquet Snacks			4	4						Overseas Study Tour and Practice	1	*	<u> </u>	<del>                                     </del>
	食品營養學 Food Nutrition			2	2	圖紊設計 Pattern Design			2	2				Ĺ	L	藝術麵包製作 Bread Art	1		4	4
	進階餐飲日語會話 Advanced Japanese Conversation for the Hotel &			2	2											就業接軌 The Practice of Employment Acceptability			9	*
	Catering Industry 餐旅服務技能與實務															The Practice of Employment Acceptability  烘焙專題講座				
	Hospitality Service Skills and Practice			3	3											Special Topics in Baking	<u> </u>	<u> </u>	2	2
																電子商務 Electronic Commerce			3	3
	小計 subtotal	11	11	11	11	小計 subtotal	10	10	10	10	小計 subtotal	0	0	0	0	小計 subtotal	19	9	18	9
	subtotal 類別學分小計		<u> </u>	<u> </u>		Sublotal						<u> </u>		<u> </u>		SUDIUI				
	category credits subtotal					79														
	基礎通識basic general education: 14	1 太多主題和今细和可不用 4 200 45 至 4 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	中	t'#***	Ell 1 == 3***	目 光 700 (c. c.	3公,以文多即中爾墨路体館八半 坪水	4-	R9 .											
	職用通識career application general education:6						taken as	electives a			型分·以各系制定專業選修學分為標準·至多可承認二 nents, and applications must be submitted before of			ly after ap	proval ca	in they be included in the elective credits for gradu	ation maj	ors. The el	ective cre	dits for
	多元通識multiple general education:8					At most one-half may be admitted as the uppe 2.校外實習課程可任選下列三種方式之一實施:	r limit.													
備註	院訂必修compulsory courses required by the	(1)暑期實習:需實習滿8周·每周40小時·共320/ (2)學期實習:需實習滿18周·每周40小時·共720 (3)學年實習:需實習滿36周·每周40小時·共1,44	小時(含)以	/上・																
remark	專業必修required for majors: 64					Off-campus internship courses can be implemed     (1) Summer internship: The internship is require	ented in o	ne of the eeks, 40 h	ours per v	week, and	a total of more than 320 hours (inclusive).									
	專業必修required for majors: 64 專業選修(含院訂選修)Professional electives (including electives prescribed by					(2) Semester internship: The internship is requir (3) Internship during the academic year: The int	ernship is	required	for 36 we	eks, 40 h	ours per week, and a total of more than 1,440 hour	rs (inclusiv	e).							
	專業選修(含院訂選修)Professional electives (in the college): 28	iciuding	elective	s prescri	ned by							gulations	must also	meet the	requiren	nents of relevant foreign language proficiency and	professio	nal practio	al skills ir	order
	畢業最低學分數minimum credits for graduati	on : 128	3																	