



大學四年

畢業條件 (缺一不可)



學分達到

128



外語門檻

系上門檻

108年03月07日107學年度第2學期第1次課程發展委員會會議
 108年03月14日107學年度第2學期第1次院課程發展委員會會議
 108年03月28日107學年度第2學期第1次校課程發展委員會會議
 109年03月13日108學年度第2學期第1次課程發展委員會會議
 109年03月23日108學年度第2學期第1次院課程發展委員會會議
 109年04月09日108學年度第2學期第1次校課程發展委員會會議

課程規劃表

下載路徑

臺北城市科技大學



學術單位



民生學院



烘焙創意與經營管理

學士學位學程



左列

課程規劃



課程規劃表



| 類別 | 科目名稱 | 第一學年 | | | | | | 第二學年 | | | | | | 第三學年 | | | | | | 第四學年 | | | | | |
|------|---|-----------|----|----|----|-------------|----|------|----|----|----------|------|----|------|----|------------|----|------|----|------|----|----|----|---|--|
| | | 上 | | 下 | | 科目名稱 | | 上 | | 下 | | 科目名稱 | | 上 | | 下 | | 科目名稱 | | 上 | | 下 | | | |
| | | 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 | 學分 | 時數 | 學分 | 時數 | 學分 | 時數 | 學分 | 時數 | | |
| 基礎通識 | 中文閱讀與寫作 | 2 | 2 | | | 體育(二)-高爾夫 | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 共同外語(一)(二) | 2 | 2 | 2 | 2 | 體育(三) | | | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 體育(一) | | | 2 | 2 | 共同外語(三) | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 小計 | 4 | 4 | 4 | 4 | 小計 | 4 | 4 | 2 | 2 | 小計 | 0 | 0 | 0 | 0 | 小計 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | |
| | 類別學分小計 | 14 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 多元通識 | 1. 共同外語課程需修滿6學分，一年級上學期為「共同英語」課程，修畢後可選擇英語或日語做為共同外語課程。 2. 選擇英語為外語課程者，應修習「職場英語(一)」和「職場英語(二)」；選擇日語為外語課程者，則修習「共同日語(一)」和「共同日語(二)」；選定語言後，不可交換和異動。 3. 如欲修兩種語言為外語課程者，超過6學分則列為多元通識(人文學分)；若需持續增強外語能力者，亦可選擇多元通識人文藝術領域的外語課程。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 院選修 | 勞作教育(一)(二) | 0 | 1 | 0 | 1 | 服務學習(一)(二) | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 院選修 | 職場應用文 | | | 2 | 2 | 職場禮儀與口語表達 | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 小計 | 0 | 1 | 2 | 3 | 小計 | 1 | 1 | 5 | 5 | 小計 | 0 | 0 | 0 | 0 | 小計 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | |
| | 類別學分小計 | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 民生學院 | 1. 為符合本校「通識規劃特色」，同學畢業應修滿「基礎通識」14學分、「職用通識」8學分及「多元通識」6學分，共計28學分。 2. 「多元通識」由通識教育中心訂定預選課程，預選後列出應選修之人文藝術領域、自然科技領域及社會科學領域三類之應開課程後，請至少於2領域以上選修，共計6學分課程。 3. 103學年度起，選通識中心所公布各院、系、學程所提供之輔助課程，亦可承認作為通識選修課程，唯學生選修所隸屬學院提供之院必、院選修課程，及所隸屬系、學程提供之課程，則不予承認。 4. 「名人講座」係跨類別選修課程，可抵「多元通識課程」中任一門課(抵2學分)，以一次為限。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 類別學分小計 | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 院選修 | 民生產業講座 | 2 | 2 | | | 程式設計與應用 | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 管理學 | | 2 | 2 | | 時尚產業概論 | | | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 類別學分小計 | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 院選修 | 中階職場專業日語 | 2 | 2 | | | 飯店應用日語會話 | 2 | 2 | | | 高階職場專業日語 | 2 | 2 | | | 進階民生產業實務 | | | | | 2 | 2 | | | |
| | 中階職場專業英語 | 2 | 2 | | | 職場應用日語會話 | 2 | 2 | | | 高階職場專業英語 | 2 | 2 | | | 進階職場應用日語會話 | | | | | 2 | 2 | | | |
| | 民生產業實務 | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | 進階民生產業實務 | 2 | 2 | | | | | | | |
| | 類別學分小計 | 20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 專業必修 | 消費者行為 | 2 | 2 | | | 烘焙食品原料與製作原理 | 2 | 2 | | | 校外實習(一) | 10 | * | | | 烘焙創意產品研發 | 2 | 4 | | | | | | | |
| | 食品衛生與安全 | 2 | 2 | | | 西點蛋糕製作 | 3 | 4 | | | 校外實習(二) | | 10 | * | | 校內專業實習(二) | 1 | 2 | | | | | | | |
| | 門市經營與管理 | 2 | 2 | | | 行銷學 | 2 | 2 | | | | | | | | 專題製作 | | | | | | 2 | 4 | | |
| | 餐飲英語會話 | 2 | 2 | | | 創新管理 | | | 2 | 2 | | | | | | 烘焙創業企劃 | | | | | | | 2 | 2 | |
| | 麵包原料製作管理 | 2 | 2 | | | 蛋糕裝飾 | | | 3 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 麵包製作 | 4 | 6 | | | 校內專業實習(一) | | | 1 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 採購與成本控制 | | | 2 | 2 | 巧克力製作 | | | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 小計 | 14 | 16 | 2 | 2 | 小計 | 7 | 8 | 14 | 16 | 小計 | 10 | 0 | 10 | 0 | 小計 | 3 | 6 | 4 | 6 | | | | | |
| | 類別學分小計 | 64 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 專業必修 | 麵包製作 | 4 | 4 | | | 冰淇淋製作 | 4 | 4 | | | | | | | | 進階巧克力製作 | 4 | 4 | | | | | | | |
| | 醬料製作 | 3 | 3 | | | 產品包裝與運用 | 2 | 2 | | | | | | | | 產管理 | 2 | 2 | | | | | | | |
| | 飲料實務 | 3 | 3 | | | 圖案設計 | 2 | 2 | | | | | | | | 麵包蛋糕製作 | 4 | 4 | | | | | | | |
| | 餐飲日語會話 | 2 | 2 | | | 拉糖藝術 | 4 | 4 | | | | | | | | 海外參訪與實作 | 1 | 1 | | | | | | | |
| | 中式點心製作 | | | 4 | 4 | 蛋糕裱花裝飾 | | | 4 | 4 | | | | | | 產業接軌 | 9 | 1 | | | | | | | |
| | 和菓子製作 | | | 4 | 4 | | | | | | | | | | | 電子商務 | | 3 | 3 | | | | | | |
| | 食品營養學 | | | 2 | 2 | | | | | | | | | | | 就業接軌 | 9 | 1 | | | | | | | |
| | 進階餐飲日語會話 | | | 2 | 2 | | | | | | | | | | | 烘焙專題講座 | | 2 | 2 | | | | | | |
| | 小計 | 12 | 12 | 12 | 12 | 小計 | 12 | 12 | 4 | 4 | 小計 | 0 | 0 | 0 | 0 | 小計 | 20 | 10 | 20 | 11 | | | | | |
| | 類別學分小計 | 至少修28學分以上 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

◎本校日間部四年制學生，除依本校校則規定修滿應修之學分外，並應符合相關外語能力、專業實務技能規定之條件，俾得申請畢業。
 ◎院選修依「臺北城市科技大學民生學院「職場專業英日語」選修準則」辦理，可抵各系專業選修學分。
 ◎系開設課程有符合本學程的專業需求，於選課前提出申請，經核准後，列入畢業專業選修學分，跨系選修至多可抵6學分專業選修學分。
 基礎通識：14學分
 職用通識：8學分
 多元通識：6學分
 院選修：8學分
 專業必修：64學分
 專業至少應選修：28學分
 最低畢業學分數：128學分

課規如何看

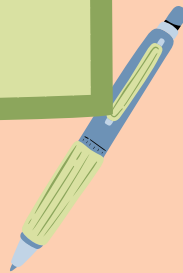
學年度

學號左邊第一位為四技
第二、三位為入學年
最後兩位為**學號**
EX. 4**11**10101
即為四技**111**年進來

類別

課規左列即為”**類別**”

- 基礎通識-14學分
- 職用通識-8學分
- 多元通識-6學分
- 院訂必修-8學分
- 院訂選修-**可當系專選**
- 專業必修-64學分
- 專業選修-28學分



課規、成績單、螢光筆、筆準備好

1

以下類別的科目全部都要畫起來(修到)

| | | | |
|----------|----------------------|------------------|----------------------------|
| 類別 | 科目 | 院 必 修 | 專 業 必 修 科 目 |
| | 中文 共同 體育 小計 | | |
| 基礎 通識 | 類別 | 職 用 通 識 | |
| | 1.共 | | |
| | 2.選 語言 3.如 | | |



對照成績單，有60以上的才要畫起來

| 科目名稱 | 第一學年 | | | 第二學年 | | | 第三學年 | | | 第四學年 | | |
|---------|---|----|-------|------|----|-------|------|----|-------|------|----|-------|
| | 學分 | 修數 | 學分/修數 | 學分 | 修數 | 學分/修數 | 學分 | 修數 | 學分/修數 | 學分 | 修數 | 學分/修數 |
| 中文閱讀與寫作 | 2 | 2 | | 2 | 2 | | | | | | | |
| 英語(一) | 2 | 2 | | 2 | 2 | | | | | | | |
| 體育(一) | 2 | 2 | | 2 | 2 | | | | | | | |
| 小計 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | | | 0 | 0 | 0 |
| 類別學分小計 | 14 | | | 14 | | | 0 | | | 0 | | |
| 專業必修科目 | <p>1. 此項科目修課數依修課學分，一年級上學期為「基礎英語」課程，修畢後可選擇英語及日語做為必修課程。 2. 選擇英語為必修課程者，應修習「職場英語(一)」和「職場英語(二)」；選擇日語為必修課程者，則修習「異國日語(一)」和「異國日語(二)」；選擇日語後，不可交換和異動。 3. 如該項有修習者為必修課程者，超過修學分則為多元通識(人文學分)；若無修習則視為外修學分者，亦可選擇多元通識人文藝術領域的外修課程。</p> | | | | | | | | | | | |
| 基礎通識 | 2 | 1 | 2 | 2 | 1 | 2 | | | | | | |
| 應用英語 | 2 | 2 | | 2 | 2 | | | | | | | |
| 小計 | 0 | 1 | 2 | 3 | 1 | 2 | 2 | 2 | | 0 | 0 | 0 |
| 類別學分小計 | 5 | | | 5 | | | 0 | | | 0 | | |
| 共同體育 | <p>1. 為符合本校「通識規劃特色」，同學畢業應修滿「基礎通識」14學分、「應用通識」8學分及「多元通識」6學分，共計28學分。 2. 「多元通識」由通識教育中心訂定選修課程，選課後列出應選修之人文藝術領域、自然科技領域及社會科學領域三類之應開課程後，請至少選2類以上選修，共計6學分修業。 3. 103學年度起，選課中心將公布修業表，同學所提供之輔助課程，亦可承認作為通識選修課程，唯學生選修時請至學院提供之院內、院邊修課程，及所註屬表、學程提供之課程，則不予承認。 4. 「名人講座」係時期的選修課程，可抵「多元通識課程」中第一門課(抵2學分)，以一次為限。</p> | | | | | | | | | | | |
| 小計 | 6 | | | | | | | | | | | |
| 類別學分小計 | 2 | | | 2 | | | 2 | | | 2 | | |
| 應用英語 | 2 | 2 | | 2 | 2 | | 2 | 2 | | | | |
| 類別學分小計 | 8 | | | 8 | | | 2 | | | 2 | | |
| 應用英語 | 2 | 2 | | 2 | 2 | | 2 | 2 | | 2 | 2 | |
| 應用英語 | 2 | 2 | | 2 | 2 | | 2 | 2 | | 2 | 2 | |
| 類別學分小計 | 20 | | | 20 | | | 2 | | | 2 | | |
| 通識課程 | 2 | 2 | | 2 | 2 | | 2 | 2 | | 10 | 4 | |
| 應用英語 | 2 | 2 | | 2 | 2 | | 2 | 2 | | 10 | 4 | |
| 應用英語 | 2 | 2 | | 2 | 2 | | 2 | 2 | | 10 | 4 | |
| 類別學分小計 | 2 | | | 2 | | | 2 | | | 2 | | |
| 應用英語 | 2 | 2 | | 2 | 2 | | 2 | 2 | | 2 | 2 | |
| 應用英語 | 2 | 2 | | 2 | 2 | | 2 | 2 | | 2 | 2 | |
| 類別學分小計 | 4 | | | 4 | | | 4 | | | 4 | | |
| 小計 | 14 | 16 | 2 | 2 | 7 | 8 | 14 | 16 | 10 | 0 | 10 | 0 |
| 類別學分小計 | 64 | | | 64 | | | 10 | | | 0 | | |

課規、成績單、螢光筆準備好

2

以下類別有達到規定學分即可

多元通識

1. 為符合本校「通識規劃特色」，同學畢業應修滿「基礎通識」14學分。
2. 「多元通識」由通識教育中心訂定預選課程，預選後列出應選修之人文
3. 102學年度起，選通識中心所公布各院、系、學程所提供之輔助課程。
4. 「名人講座」係跨類別選修課程，可抵「多元通識課程」中任一門課。

請至少於2領域以上選修，共計8學分之課程。
 訂課程，及所隸屬系、學程提供之課程，則不予承認。

| | | | | |
|-----------|----|----|----|----|
| 餅乾製作 | 4 | 4 | | |
| 餐旅服務技能與實務 | 3 | 3 | | |
| 飲料實務 | 3 | 3 | | |
| 餐飲日語會話 | 2 | 2 | | |
| 中式點心製作 | | | 4 | 4 |
| 和果子製作 | | | 4 | 4 |
| 食品營養學 | | | 2 | 2 |
| 進階餐飲日語會話 | | | 2 | 2 |
| | | | | |
| 小計 | 12 | 12 | 12 | 12 |
| 類別學分小計 | | | | |

對照成績單，有60以上的畫起來

多元通識

人文藝術、自然科技、社會科學
 至少兩個領域，滿足8學分

✓ 人文2+自然4+社會2

✓ 人文4+自然4

⊗ 人文8

專業選修 (外系學分可以1/2)

學分數至少要28學分 (只看學分)

如果有修的科目不在課規上
 可直接寫在專選的空白欄位

科目被當 該如何選課



以下**類別**被當，重修課程名稱需要**一樣**
(除非課程消失，會以所屬單位公告為主)

1. 基礎通識
2. 職用通識
3. 院訂必修
4. 專業必修

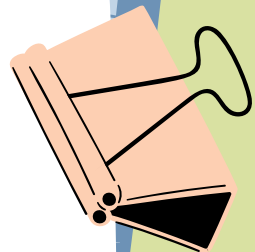
西點蛋糕原料與製作原理 (2) **消失**

麵包原料與製作原理 (2) **消失**

-> 烘焙學 (2) **或** 世界經典麵包製作 (4)



如果在大四下有修到**非**大四的課
畢業當天無法拿到畢業證書



校務資訊系統

3.1.4 科目與教師開課資料查詢

(小技巧：擴大搜尋範圍)

科目與教師開課班級查詢

1. 請先選擇查詢條件或輸入欲查詢的關鍵字

2. 學年、學期為必填項目 請勿空白!

學年期: 111學年度第2學期

學制: 所有學制

科系: 所有科系

年級:

類別: 所有類別

科目: 查詢

教師:

查詢

看有哪個開課班級的時間可以配合再選喔
(建議多幾個備案)

科目與教師開課班級查詢

| 課程代號 | 課程名稱 | 學分 | 學期 | 學制 | 必修 | 選修 | 上課時間 | 上課教室 | 自修時間 | 備註 |
|------|------|-----|----|----|----|----|------|------|------|----|
| 0316 | 國語 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0411 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0412 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0409 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0410 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0408 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0402 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0403 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0404 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0405 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0407 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0406 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0413 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0414 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0415 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0411 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0412 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0413 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0414 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0415 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0416 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0417 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0418 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0419 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0420 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0421 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0422 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0423 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0424 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0425 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0426 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0427 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0428 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0429 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0430 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0431 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0432 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0433 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0434 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0435 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0436 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0437 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0438 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0439 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0440 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0441 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0442 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0443 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0444 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0445 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0446 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0447 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0448 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0449 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0450 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0451 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0452 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0453 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0454 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0455 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0456 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0457 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0458 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0459 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0460 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0461 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0462 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0463 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0464 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0465 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0466 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0467 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0468 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0469 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0470 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0471 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0472 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0473 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0474 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0475 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0476 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0477 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0478 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0479 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0480 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0481 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0482 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0483 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0484 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0485 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0486 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0487 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0488 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0489 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0490 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0491 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0492 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0493 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0494 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0495 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0496 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0497 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0498 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0499 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |
| 0500 | 國文 | 2.0 | 學期 | 必修 | 必修 | 必修 | | | | 必修 |



下載路徑

臺北城市科技大學

學術單位

商管學院

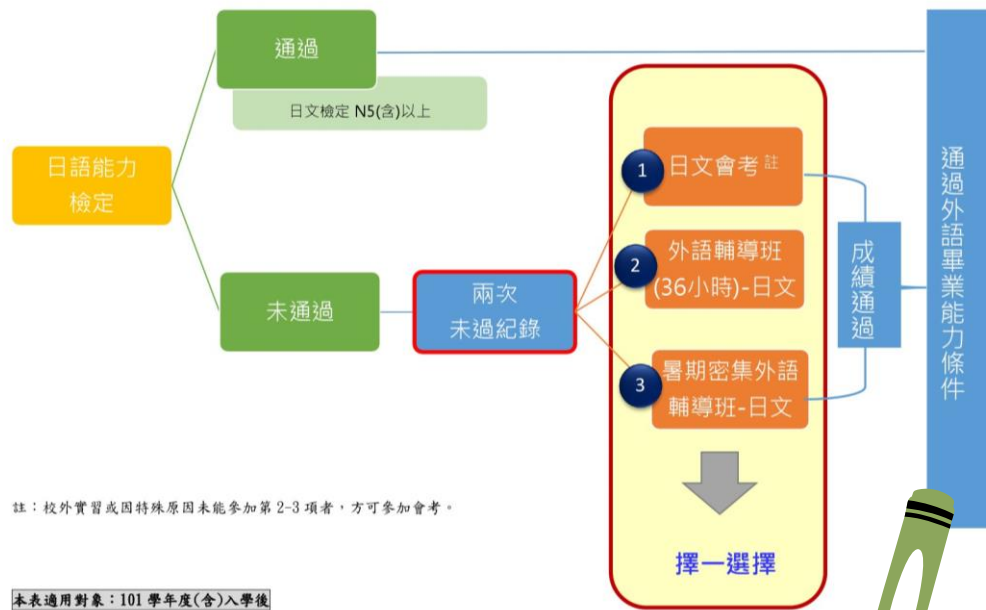
應用外語系

上列

外語教學委員會

日間部四技 外語畢業條件 專區

臺北城市科技大學外語能力畢業條件流程圖 - 日語



註：校外實習或因特殊原因未能參加第2-3項者，方可參加會考。

本表適用對象：101學年度(含)入學後

通過需要把通過證書傳給黎婷

未通過需要把考試紀錄傳給黎婷





下載路徑
臺北城市科技大學

↓
學術單位

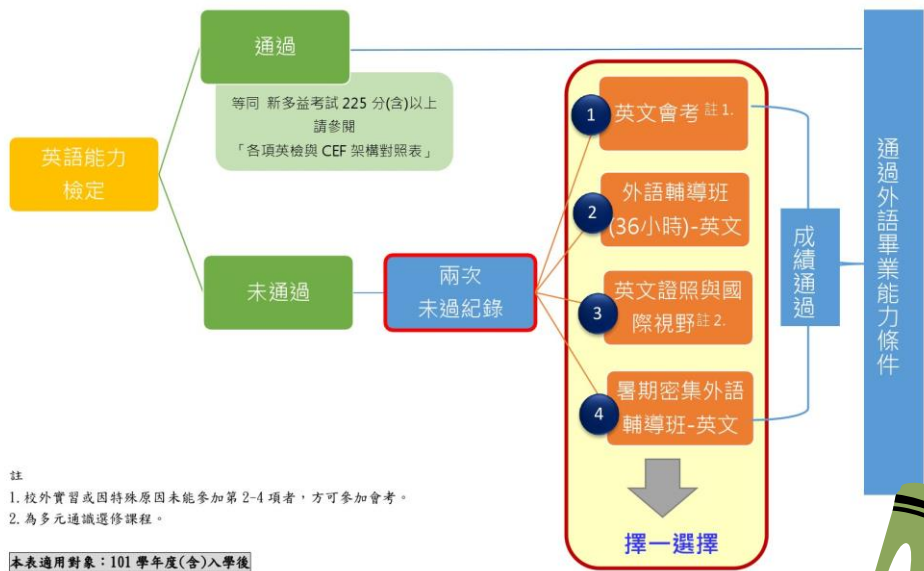
↓
商管學院

↓
應用外語系

↓
上列
外語教學委員會

↓
日間部四技 外語畢業條件 專區

臺北城市科技大學外語能力畢業條件流程圖 - 英語



註

1. 校外實習或因特殊原因未能參加第 2-4 項者，方可參加會考。
2. 為多元通識選修課程。

本表適用對象：101 學年度(含)入學後

如在校外考試

通過需要把通過證書傳給黎婷

未通過需要把考試紀錄傳給黎婷



四技日間部學生外語-各項英檢與CEFR架構對照表

下載路徑

臺北城市科技大學



學術單位



商管學院



應用外語系



右上列

外語教學委員會



日間部四技 外語畢業條件 專區



本表的成績所對應的 CEFR 若有誤，則以各外語檢定考試官方的公告為主。

| CEFR 國際語言能力指標 | | A1 (入門級) Breakthrough | A2 (基礎級) Waystage | B1 (進階級) Threshold | B2 (高階級) Vantage | C1 (流利級) Effective Operational Proficiency | C2 (精通級) Mastery |
|--|-------------|--------------------------|---------------------------|--------------------------------------|--|--|---|
| 新多益測驗 (TOEIC) | 聽力 | 60 | 110 | 275 | 400 | 490 | |
| | 閱讀 | 60 | 115 | 275 | 385 | 455 | |
| 多益口說與 寫作測驗 (TOEIC Speaking and Writing Tests) | 口說 | 50 | 90 | 120 | 160 | 200 | |
| | 寫作 | 30 | 70 | 120 | 150 | 200 | |
| 全球英檢 (GET) | | A1 | A2 | B1 | B2 | C1 | C2 |
| 全民英檢 (GEPT) | | | 初級 | 中級 | 中高級 | 高級 | 優級 |
| 企業英檢 (GEPT Pro) | | | | 實用級 60* | 專業級 90* | | |
| 劍橋領思職場英語檢測 (Linguaskill) | | 100-119 | 120-139 | 140-159 | 160-179 | 180* | |
| 劍橋主流英語能力認證 (Cambridge Main Suite) | | | Key English Test (KET) | Preliminary English Test (PET) | First Certificate in English (FCE) | Certificate in Advanced English (CAE) | Certificate of Proficiency in English (CPE) |
| 雅思 (IELTS) | | | 3* | 4* | 5.5* | 6.5* | 7.5* |
| 大學校院 英語能力測驗 (CSEPT) | 第一級 | | 130-169 | 170-240 | - | | |
| | 第二級 | | 120-179 | 180-239 | 204-360 | | |
| 新托福 (TOEFL) | 紙筆 (ITP) | 聽力 | 38 | 47 | 54 | 64 | |
| | | 文法結構 | 32 | 43 | 53 | 64 | |
| | | 閱讀 | 31 | 48 | 56 | 63 | |
| | | 總分 | 337* | 460* | 543* | 627* | |
| | 網路 (iBT) | 閱讀 | — | 4 | 18 | 24 | |
| | | 聽力 | — | 9 | 17 | 22 | |
| | | 口說 | 10 | 16 | 20 | 25 | |
| | | 寫作 | 7 | 13 | 17 | 24 | |
| 外語能力測驗 (FLPT) | 筆試 | | 150 | 195 | 240 | 315 | |
| | 口試 | | S-1* | S-2 | S-2* | S-3* | |

四技日間部學生外語-各項英檢與CEFR架構對照表

下載路徑

臺北城市科技大學



學術單位



商管學院



應用外語系



右上列

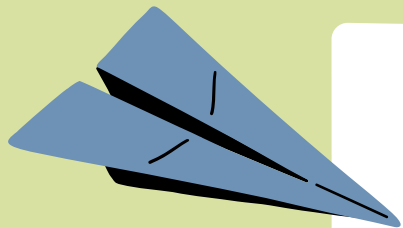
外語教學委員會



日間部四技 外語畢業條件 專區

| CEFR 國際語言能力指標 | A1 (入門級) Breakthrough | A2 (基礎級) Waystage | B1 (進階級) Threshold | B2 (高階級) Vantage | C1 (流利級) Effective Operational Proficiency | C2 (精通級) Mastery |
|---|--------------------------|----------------------------|---|---|--|---------------------|
| 全民網路英語能力檢定 (NETPAW) | 基礎級 | 初級 | 中級 | 中高級 | 高級 | 專業級 |
| 通用國際英文能力檢定 (G-TELP) | Level 5 | Level 4 | Level 3 | Level 2 | Level 1 75-90 | Level 1 91+ |
| 國際英檢(ILTEA) | | A2 | B1 | | | |
| 「外語(英語/日語)導遊人員」 證照 | - | - | - | - | - | - |
| 「外語(英語/日語)領隊人員」 證照 | - | - | - | - | - | - |
| PVQC(Professional Vocabulary Quotient Credential) 專業英文詞 彙能力國際認證 | | Specialist Tier 1 (含)以上 | Specialist Tier 4 + Spelling Tier 3(含) 以上 | Specialist Tier 5 + Spelling Tier 5 (含)以上 | Expert Tier 5 + Spelling Tier 5 (含)以上 | |
| | | | Expert Tier 1 +Spelling Tier 1(含) 以上 | Expert Tier 5+Spelling Tier 3(含)以上 | | |



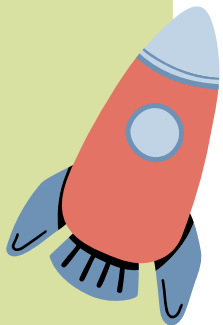


系上門檻

至少六點

入學前-折半

入學後相關競賽或證照



畢業門檻實施及輔導辦法_106入學以後適用



民生學院 校首頁

- ↓ 烘焙學程
- > 學程簡介
- > 課程規劃
- > 招生資訊
- > 師資陣容
- > 學生專區
- > 實習專區
- > 專業教室
- > 表單下載
- > 備審指引

最近瀏覽過的資訊

[課程規劃表](#)

[產業接軌/就業接軌](#)

[大學四年](#)

[畢業門檻](#)

[畢業前需繳交](#)

[「備審資料準備指引」](#)

首頁 > 課程規劃

畢業門檻

畢業門檻實施及輔導辦法_106入學以後適用

106入學以後適用

106入學以後適用

106入學以後適用

106入學以後適用

106入學以後適用

106入學以後適用

106入學以後適用

106入學以後適用

106入學以後適用

106入學以後適用

106入學以後適用

106入學以後適用

106入學以後適用

106入學以後適用

106入學以後適用

106入學以後適用

106入學以後適用

106入學以後適用

106入學以後適用

106入學以後適用

106入學以後適用

106入學以後適用

106入學以後適用

106入學以後適用

106入學以後適用

106入學以後適用

106入學以後適用

106入學以後適用

106入學以後適用

106入學以後適用

106入學以後適用

106入學以後適用

106入學以後適用

106入學以後適用

106入學以後適用

106入學以後適用

106入學以後適用

106入學以後適用

106入學以後適用

106入學以後適用

106入學以後適用

106入學以後適用

106入學以後適用



[烘焙學程_畢業門檻實施及輔導辦法_102入學以後適用.pdf](#) 241.34KByte 下載附件



[烘焙學程_畢業門檻實施及輔導辦法_106入學以後適用.pdf](#) 305.64KByte 下載附件

臺北城市科技大學 烘焙創意與經營管理學士學位學程

專業認證畢業門檻實施要點

103年01月09日 102學年度第1學期第1次學程會議通過
 103年10月02日 103學年度第1學期第1次學程會議通過
 103年10月03日 103學年度第1學期第1次院務會議審議通過
 103年10月06日 103學年教務會議第1次會議審議通過
 104年04月10日 103學年度第2學期第1次學程會議通過
 104年10月16日 104學年度第1學期第2次學程會議審議通過
 105年03月11日 104學年度第2學期第1次學程會議審議通過
 108年09月05日 108學年度第1學期第1次學程會議審議通過
 109年07月03日 108學年度第2學期第2次學程會議審議通過

第一條 為強化本校「四證」之辦學主軸，提升本學程學生之專業技能，以鼓勵學生取得各項證照及競賽，使學生畢業後在就業市場上更具競爭力，特訂定本辦法。

第二條 本學程採計之技能證照及競賽種類如附件所示。

第三條 「專業認證」為本學程 106 學年度起入學學生畢業條件之一，學生需取得餐飲及烘焙等相關證照、競賽四技至少 6 點積點(詳見本要點第二條)，方能取得畢業證書。

第四條 凡本學程學生每年取得第二條款所訂定之證照，其獎勵可依本校證照獎學金相關辦法辦理外，對於本學程學生證照通過率、輔導學生考取證照等績效，另依學校相關獎補助辦法給予獎勵或補助。

第五條 專業認證審核時間要點。

一、學生應於就讀該學至最高年級之下學期期中考之前取得「專業認證」。

二、專業認證需於畢業前繳驗相關證明文件，依實施要點審核之。

第六條 同學進入本學程前，已取得符合本要點第二條之餐飲及烘焙等相關

一、證照-本學程點數折半採計。

二、競賽-本學程不予採計。

第七條 本規定將視產業發展與徵才需求，不定時修正所採計之技能證照及競賽種類。

第八條 本要點經本學程會議通過後，送院務會議、教務會議審議，陳請校長核定後公布實施，修正時亦同。

附件、本學程採計之證照種類及名稱

| 專業認證 | 證照名稱 | 發證單位 | 職級 | 點數 |
|---------------------------|--------------------------------------|--------------------|----------------------------------|-----|
| 專業認證 | 餐飲服務 | 勞動力發展署技能檢定中心 | 丙級 | 1 |
| | 飲料調製 | | | |
| | 中餐烹調(葷食、素食) | | | |
| | 烘焙食品(西點蛋糕、麵包、餅乾) | | | |
| | 西餐烹調 | | | |
| | 中式素食加工(米類類、米漿類、一般漿團) | | | |
| | 中式麵食加工(水調(和)麵類、發麵類、酥(油)皮、糕(漿)皮類) | | | |
| | 門市服務 | | | |
| | 電腦軟體應用 | | | |
| | 食物製備 | | | |
| 專業證照 | 國際禮儀接待員 | 華廈訓練職能評鑑委員會 | 乙級 | 1 |
| | 餐飲採購與供應管理師認證 | 社團法人中華食品安全管制系統發展協會 | * | 1 |
| | 餐飲資訊系統認證 | 中華企業資源規劃協會 | * | 1 |
| | 商用雲端 APP 軟體設計師 | 中華企業資源規劃協會 | * | 1 |
| | HACCP 食品安全管制系統 60A 基礎班 | 衛生福利部食品藥物管理署 | * | 1 |
| | HACCP 食品安全管制系統 60B 進階班 | 衛生福利部食品藥物管理署 | * | 1 |
| | 英國 City & Guilds 國際咖啡師證照 | 中華研究發展服務有限公司(代理) | * | 1 |
| | 英國 City & Guilds 國際調酒師證照 | 英國城市專業學會(發照) | * | 1 |
| | 英國 City & Guilds 國際巧克力工藝師 | 英國城市專業學會(發照) | * | 1 |
| | 英國 PME Sugar Flowers Module | 英國 PME | * | 1 |
| 英國 PME Sugar paste Module | | | | |
| 英國 PME Royal Icing Module | | | | |
| 國際專業證照 | AECVF 國際品酒認證 | 法國葡萄酒文化教育協會 | Level 1 Level 2 Level 3 | 1 |
| | The Wilton Method of Cake Decorating | 美國惠爾通 | Course 1 Course 2 Course 3 | 1 |
| | 美國 Tea Specialist 國際精品茶藝師(學科) | 佳魁資訊股份有限公司代理 | * | 0.5 |
| | 美國 Elite Tea Specialist 國際精品茶藝師(術科) | 佳魁資訊股份有限公司代理 | * | 0.5 |



專業技能畢業門檻佐證資料

下載路徑

臺北城市科技大學



學術單位



民生學院



烘焙創意與經營管理學士學位學程



左列

學生專區



大學四年

臺北城市科技大學烘焙學程
專業技能畢業門檻佐證資料_證照

班級：

姓名：

學號：

自評總點數：

| | | |
|----------------|--|--|
| 證照 (正面影本即可) | | |
| | | |
| | | |
| | | |

繫婷會通知繳交時間
基本上會在大四

(系辦)實際總點數：



祝順利畢業

如無法順利，修業年限以學校規定為主
依照規定時間內辦理註冊，選課或是跑流程
並加入延修群組

- 1 有學分被當/不夠，需要加選，付學分費
- 2 畢業門檻(系上/外語)未通過的，只需跑流程

不管哪種，都是需要”註冊”

