

# 臺北城市科技大學四年制日間部**烘焙創意與經營管理學士學位學程**課程規劃表(110學年度入學適用)

110年03月05日-109學年度第2學期第1次學程課程發展委員會訂定  
110年03月15日-109學年度第2學期第1次院課程發展委員會審議  
110年04月08日-109學年度第2學期第1次校課程發展委員會通過

類別	科目名稱	第一學年				科目名稱	第二學年				科目名稱	第三學年				科目名稱	第四學年			
		上		下			上		下			上		下			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
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	共同外語(三)	2	2												
	體育(一)			2	2	體育(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																		
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。 2.選定語言後，不可異動。																				
職用通識	勞作教育(一)(二)	0	1	0	1	職場禮儀與口語表達			2	2										
	職場應用文			2	2															
	法律與生活	2	2																	
	小計	2	3	2	3	小計	0	0	2	2	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0
	類別學分小計	6																		
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、「職用通識」6學分及「多元通識」8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學分之課程。 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，亦可承認為通識選修課程，唯學生選修所隸屬學院提供之院訂課程，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	8																		
院訂必修	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										
	小計	2	2	2	2	小計	2	2	2	2	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0
	類別學分小計	8																		
院訂選修	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	進階飯店應用日語會話			2	2
	中階職場專業英語	2	2			職場實用日語會話	2	2			高階職場專業英語			2	2	進階職場實用日語會話			2	2
	民生產業實務	2	2								進階民生產業實務			2	2					
	小計	6	6	0	0	小計	4	4	0	0	小計	0	0	6	6	小計	0	0	4	4
	類別學分小計	20																		
專業必修	食品衛生與安全	2	2			西點蛋糕製作	3	4			校外實習(一)	10	*			烘焙創意產品研發	2	4		
	餐飲英語會話	2	2			採購與成本控制	2	2			校外實習(二)			10	*	研究方法	2	2		
	烘焙學	2	2			消費者行為	2	2								專題製作			2	2
	行銷學	2	2			校內專業實習(一)	1	2								烘焙創業企劃			2	2
	創新管理			2	2	蛋糕裝飾			3	4										
	門市經營與管理			2	2	校內專業實習(二)			1	2										
	麵包製作			4	6	世界經典麵包製作			4	4										
						巧克力製作			4	4										
	小計	8	8	8	10	小計	8	10	12	14	小計	10	0	10	0	小計	4	6	4	4
	類別學分小計	64																		
專業選修	餅乾與糖果	3	3			冰淇淋製作	4	4								進階巧克力製作	3	3		
	和果子製作	3	3			拉糖藝術	4	4								棉花糖偶結婚蛋糕裝飾	4	4		
	飲料實務	3	3			產品包裝與運用	2	2								生產管理	2	2		
	餐飲日語會話	2	2			糖霜蛋糕製作			4	4						產業接軌	9	*		
	創意伴手禮			4	4	宴會點心製作與盤飾			4	4						海外參訪與實作	1	*		
	食品營養學			2	2	圖案設計			2	2						藝術麵包製作			4	4
	進階餐飲日語會話			2	2											就業接軌			9	*
	餐旅服務技能與實務			3	3											烘焙專題講座			2	2
																電子商務			3	3
	小計	11	11	11	11	小計	10	10	10	10	小計	0	0	0	0	小計	19	9	18	9
類別學分小計	79																			
備註	基礎通識：14		1.本系未開設之課程可至外系(含通識)選修，並於選課前提出申請，經核准後始得列入畢業專業選修學分，至多可承認8學分。 2.校外實習課程可任選下列三種方式之一實施： (1)暑期實習：需實習滿8周，每周40小時，共320小時(含)以上。 (2)學期實習：需實習滿18周，每周40小時，共720小時(含)以上。 (3)學年實習：需實習滿36周，每周40小時，共1,440小時(含)以上。 *本校日間部四年制學生，除依本校學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使得畢業。																	
	職用通識：6																			
	多元通識：8																			
	院訂必修：8																			
	專業必修：64																			
	專業選修(含院訂選修)：28																			
畢業最低學分數：128																				