

台北城市科技大学四年制昼間部 製菓創意および経営管理学士課程カリキュラム表(2024年度入学者適用)

2025年10月02日2025年度第1学期第1回 学位課程カリキュラム委員会にて制定  
 2025年10月14日2025年度第1学期第1回 学部カリキュラム委員会にて承認  
 2025年10月29日2025年度第1学期第1回 大学カリキュラム委員会にて承認

区分	科目名	第1学年				科目名	第2学年				科目名	第3学年				科目名	第4学年			
		前期		後期			前期		後期			前期		後期			前期		後期	
		単位数	※	単位数	※		単位数	※	単位数	※		単位数	※	単位数	※		単位数	※	単位数	※
基礎教養科目	中国語読解および作文	2	2			共通外国語(Ⅲ)	2	2												
	共通外国語(Ⅰ)(Ⅱ)	2	2	2	2	体育(Ⅱ)-ゴルフ	2	2												
	体育(Ⅰ)			2	2	体育(Ⅲ)			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
	区別単位小計	14																		
1.共通外国語科目は、6単位を修得しなければならない。学生は履修前に「英語」または「日本語」を外国語科目として選択するものとする。 2.一度選択した言語は、変更することができない。																				
職業教養科目	社会的責任の実践(Ⅰ)(Ⅱ)	0	1	0	1	ビジネスマナーおよび口頭表現			2	2										
	ビジネス文書実務			2	2															
	法律と生活	2	2																	
	小計	0	1	2	3	小計	0	0	2	2	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0
区別単位小計	4																			
多元教養科目	1.「多元教養科目」は、教養教育センターが事前に選定した科目群とする。履修登録後、人文芸術分野、自然科学技術分野および社会科学分野の三分野に分類された開講科目の中から、各分野につき最大4単位まで履修可能とし、合計8単位を修得するものとする。 2.教養教育センターが公表する各学院・学科・学位課程が提供する補助科目は、教養選択科目として認定することができる。ただし、学生が所属する学院・学科・学位課程が提供する科目は認定対象外とする。 3.「著名人講座」は分野横断型の選択科目であり、「多元教養科目」のいずれかの分野科目として1回に限り認定することができる。																			
	区別単位小計	8																		
学部必修科目	けいえいがく	2	2			プログラミング設計および応用	2	2												
	生活産業講座			2	2	イノベーションおよび起業			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
区別単位小計	8																			
学部選択科目	中級ビジネス日本語	2	2			ホテル実務日本語会話	2	2			上級ビジネス日本語			2	2	応用ホテル実務日本語会話			2	2
	中級ビジネス英語	2	2			ビジネス実用日本語会話	2	2			上級ビジネス英語			2	2	応用ビジネス実用日本語会話			2	2
	生活産業実務	2	2							応用生活産業実務			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
類別単位小計	20																			
専門必修科目	食品衛生および安全	2	2			洋菓子製造実習	3	4			学外実習(Ⅰ)	10	*			研究方法論	2	2		
	飲食英語会話	2	2			消費者行動論	2	2			学外実習(Ⅱ)			10	*	学内専門実習(Ⅱ)	1	2		
	製パン学	2	2			購買およびコスト管理			2	2					世界の伝統的パン製造	4	4			
	マーケティング論	2	2			学内専門実習(Ⅰ)			1	2					製菓創意商品開発			2	4	
	イノベーションマネジメント			2	2	ケーキデコレーション			3	4					卒業制作			2	2	
	店舗経営および管理			2	2	チョコレート製造			4	4					製菓起業企画			2	2	
	パン製造実習			4	6															
	小計	8	8	8	10	小計	5	6	10	12	小計	10	0	10	0	小計	0	0	4	4
類別単位小計	55																			
専門選択科目	クッキー製造実習	3	3			製菓生産概論	3	3							海外研修および実習	1	*			
	飲料実務	3	3			応用飲食日本語会話	2	2							応用チョコレート製造実習	3	3			
	飲食日本語会話	2	2			シュガークラフト(飴細工)	4	4							マシュマロ細工によるウエディングケーキ装飾	4	4			
	創意ギフト商品開発			4	4	商品パッケージングおよび応用	2	2							生産管理	2	2			
	食品栄養学			2	2	アイシングケーキ製造実習			4	4					アイスクリーム製造実習			4	4	
	ホスピタリティサービステクニクおよび実務			3	3	宴会用デザート製造および盛り付け			4	4					アートブレッド製造実習			4	4	
						デザイン基礎			2	2					製菓特別講義			2	2	
	小計	8	8	9	9	小計	11	11	10	10	小計	0	0	0	0	小計	10	9	13	13
類別単位小計	61																			
備考	基礎教養科目：14		1.本学科で開講されていない科目については、他学科(教養科目を含む)にて履修可能とする。ただし、履修前に申請し、承認を得た場合に限り、専門選択単位として認定されるものとし、最大14単位まで認定する。																	
	職業教養科目：6		2.学外実習は以下のいずれかの方式により実施する：																	
	多元教養科目：8		(1)夏季実習：8週間以上、週40時間、合計320時間以上																	
	学部必修科目：8		(2)学期実習：18週間以上、週40時間、合計720時間以上																	
	専門必修科目：64		(3)学年実習：36週間以上、週40時間、合計1,440時間以上																	
専門選択科目(学部指定選択科目を含む)：28		◎本学四年制昼間部の学生は、学則に定める必要単位を修得するほか、外国語能力および専門実務技能に関する所定の要件を満たした者に限り、卒業を認める。																		
卒業に必要な最低修得単位数：128																				