

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(115學年度入學適用)

115年02月11日-114學年度第2學期第1次學程課程發展委員會訂定
 115年03月09日-114學年度第2學期第1次院課程發展委員會審議
 115年03月00日-114學年度第2學期校課程發展委員會審議

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	社會責任實踐(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.「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，每一領域至多選修4學分，共計8學分之課程。 2.通識教育中心所公布各院、系、學程所提供之輔助課程，亦可承認為通識選修課程，唯學生選修所隸屬之院、系及學程提供之課程，則不予承認。 3.「名人講座」係跨類別選修課程，可承認為「多元通識課程」中任一領域課程，以一次為限。																			
	類別學分小計	8																		
院訂必修	永續管理	2	2			AI人工智慧應用	2	2												
	民生產業講座			2	2	創新創業			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
類別學分小計	8																			
院訂選修	生活實用英語	2	2			進階生活實用英語會話			2	2	職場實用英語	2	2			進階職場實用英語	2	2		
	生活互動日語	2	2			進階生活互動日語會話			2	2	職場專業日語	2	2			進階職場專業日語會話		2	2	
	職場實用日語會話	2	2			進階職場實用日語會話			2	2	飯店應用日語會話	2	2			進階飯店應用日語會話		2	2	
	民生產業實務	2	2								進階民生產業實務	2	2							
	小計	8	8	0	0	小計	0	0	6	6	小計	8	8	0	0	小計	0	0	6	6
類別學分小計	28																			
專業必修	烘焙學	2	2			社群媒體經營	2	2			校外實習(一)	9	*			實務專題	2	2		
	食品衛生與安全	2	2			創意行銷	2	2			校外實習(二)			9	*	烘焙創意產品研發	2	4		
	採購與成本控制	2	2			世界麵包製作	4	5								智慧經營管理	2	2		
	專業麵包製作	4	5			巧克力製作	3	3								微型創業		2	2	
	消費者行為			2	2	服務品質管理			2	2						烘焙早午餐製作		3	4	
	門市經營與管理			2	2	烘焙AI網路實務			2	2										
	西點蛋糕製作			3	4	烘焙創業實務實習			1	2										
	餅乾製作			3	3	蛋糕裝飾			3	4										
	小計	10	11	10	11	小計	11	12	8	10	小計	9	0	9	0	小計	6	8	5	6
	類別學分小計	68																		
專業選修	飲料實務	3	3			茶藝與美學	2	2								顧客關係管理	2	2		
	餐飲日語會話	2	2			冰淇淋製作	4	4								烘焙市場調查與分析	2	2		
	創意伴手禮			4	4	進階餐飲日語會話	2	2								棉花糖偶結婚蛋糕裝飾	4	4		
	寵物膳食營養			2	2	產品包裝與運用	2	2								產業接軌	9	*		
	烘焙攝影美學			2	2	烘焙美學設計	2	2								就業接軌		9	*	
	餐飲服務技能與實務			3	3	拉糖藝術			4	4						寵物甜點藝術		4	4	
	海外參訪	1	*	1	*	寵物健康烘焙			4	4						進階巧克力製作		3	3	
						糖霜蛋糕製作			4	4						藝術麵包製作		4	4	
						人力資源管理			2	2						海外參訪	1	*	1	*
	小計	6	5	12	11	小計	13	12	15	14	小計	0	0	0	0	小計	18	8	21	11
類別學分小計	85																			
備註	基礎通識：14				◎本系未開設之課程可至外系選修，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，以各系制定專業選修學分為標準，至多可承認二分之一為上限。 ◎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：68																			
	專業選修(含院訂選修)：24																			
畢業最低學分數：128																				