壹、　證照地圖公版

臺北城市科技大學烘焙創意與經營管理學士學位學程 證照學習地圖

一. 培育目標與畢業門檻

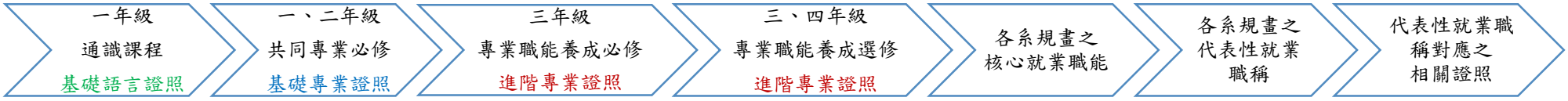
適用學年度： 115 學年入學

適用學制：日間部四技　　**版次：　115 年 11 月 06 日**

發展特色／培育目標	核心能力	畢業門檻摘要
1. 培育具烘焙專業技術與實務應用能力之人才 2. 培育具烘焙經營管理與創業能力之人才	（建議以代碼 C_1–C_n 呈現） C_1: 具備烘焙技術與實作應用能力 C_2: 具備烘焙研發與行銷企劃能力 C_3: 具備烘焙實務與經營管理能力 C_4: 具備烘焙創新與創業經營能力 C_5: 具備外語溝通與資訊運用能力	1) 專業證照、競賽積點：至少__6__點 2) 語言證照：通過等同英文新多益考試 225 分（含）以上或等同日文檢定 N5（含）以上之檢定測驗標準(校訂門檻)

二. 課程與證照進程示意圖

日間部四技



三. 核心證照與課程對應總覽

臺北城市科技大學烘焙創意與經營管理學士學位學程 核心證照與課程對應總覽地圖

適用學制：日間部四技

能力	課程名稱								產出代表性證照	
	一上	一下	二上	二下	三上	三下	四上	四下	名稱/發證單位	級別
語文能力	中文閱讀與寫作 共同外語(一) 餐飲日語會話	共同外語(二)	共同外語(三) 進階餐飲日語會話						英語能力檢定 日語能力檢定	L1/L2
專業能力	烘焙學 食品衛生與安全 採購與成本控制 專業麵包製作 飲料實務	消費者行為 門市經營與管理 西點蛋糕製作 餅乾製作 創意伴手禮 寵物膳食營養 烘焙攝影美學	創意行銷 世界經典麵包製作 巧克力製作 茶藝與美學 冰淇淋製作 烘焙美學設計	服務品質管理 烘焙創業實務實習 蛋糕裝飾 拉糖藝術 寵物健康烘焙 糖霜蛋糕製作	校外實習(一)	校外實習(二)	實務專題 烘焙創意產品研發 顧客關係管理 棉花糖偶結婚蛋糕裝飾	微型創業 烘焙早午餐製作 寵物甜點藝術 進階巧克力製作 藝術麵包製作	烘焙食品-麵包 丙級 烘焙食品-西點蛋糕 丙級 烘焙食品-餅乾 丙級 烘焙食品-西點蛋糕 乙級 烘焙食品-西點蛋糕麵包 乙級	L1/L2
資訊能力			AI人工智慧應用 社群媒體經營	烘焙AI網路實務			智慧經營管理 烘焙市場調查與分析		餐飲資訊系統認證 商用雲端APP軟體設計師 產品碳足跡規劃師 創新創業技術經營管理認證 Gemini Certified Educator認證	L1/L2

註：1.表格列數請依需求自行增減。

2.能力項與核心證照請列舉代表性項目至多 5 種。

3.證照級別請參閱研發處提供之證照採認清單。L1 代表基礎級別，L2 代表進階級別。

4.本系採認的證照項目如附件一，下載連結為: https://pb.tpcu.edu.tw/p/412-1039-4191.php?Lang=zh-tw。

附件一

臺北城市科技大學烘焙學程 採認之證照與點數一覽表

適用學年度： 115 學年入學

適用學制：日間部四技

證照名稱	發證單位	採認級別	證照類別	採認積點	備註
烘焙食品(西點蛋糕、麵包、餅乾)丙級技術士	勞動力發展署技能檢定中心	■基礎 L1 □進階 L2	□畢業門檻 ■建議持有 □加值或選修	1	
西餐烹調丙級技術士	勞動力發展署技能檢定中心	■基礎 L1 □進階 L2	□畢業門檻 □建議持有 ■加值或選修	1	
中式米食加工(米粒類、米漿類、一般漿團) 丙級技術士	勞動力發展署技能檢定中心	■基礎 L1 □進階 L2	□畢業門檻 □建議持有 ■加值或選修	1	
中式麵食加工(水調(和)麵類、發麵類、酥(油)皮、糕(漿)皮類)丙級技術士	勞動力發展署技能檢定中心	■基礎 L1 □進階 L2	□畢業門檻 □建議持有 ■加值或選修	1	
中餐烹調(葷食、素食)丙級技術士	勞動力發展署技能檢定中心	■基礎 L1 □進階 L2	□畢業門檻 □建議持有 ■加值或選修	1	
飲料調製丙級技術士	勞動力發展署技能檢定中心	■基礎 L1 □進階 L2	□畢業門檻 ■建議持有 □加值或選修	1	
餐飲服務丙級技術士	勞動力發展署技能檢定中心	■基礎 L1 □進階 L2	□畢業門檻 ■建議持有 □加值或選修	1	
食物製備丙級技術士	勞動力發展署技能檢定中心	■基礎 L1 □進階 L2	□畢業門檻 ■建議持有 □加值或選修	1	
門市服務丙級技術士	勞動力發展署技能檢定中心	■基礎 L1 □進階 L2	□畢業門檻 ■建議持有 □加值或選修	1	
電腦軟體應用丙級技術士	勞動力發展署技能檢定中心	■基礎 L1 □進階 L2	□畢業門檻 □建議持有 ■加值或選修	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	■基礎 L1 □進階 L2	□畢業門檻 ■建議持有 □加值或選修	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	■基礎 L1 □進階 L2	□畢業門檻 ■建議持有 □加值或選修	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	□基礎 L1 ■進階 L2	□畢業門檻 ■建議持有 □加值或選修	1	
餐飲資訊系統認證	中華企業資源規劃協會	■基礎 L1 □進階 L2	□畢業門檻 □建議持有 ■加值或選修	1	
商用雲端 APP 軟體設計師	中華企業資源規劃協會	■基礎 L1 □進階 L2	□畢業門檻 □建議持有 ■加值或選修	1	
產品碳足跡規劃師	中華企業資源規劃協會	□基礎 L1 ■進階 L2	□畢業門檻 ■建議持有 □加值或選修	2	
溫室氣體盤查規劃師	中華企業資源規劃協會	□基礎 L1 ■進階 L2	□畢業門檻 □建議持有 ■加值或選修	2	
ESG 初階管理師	社團法人台灣產業永續發展協會	■基礎 L1 □進階 L2	□畢業門檻 □建議持有 ■加值或選修	2	
國際禮儀接待員	華廈訓評職能評鑑委員會	■基礎 L1 □進階 L2	□畢業門檻 ■建議持有 □加值或選修	1	
創新創業技術經營管理認證	中華智能創新永續發展協會	■基礎 L1 □進階 L2	□畢業門檻 ■建議持有 □加值或選修	1	
烘焙食品乙級技術士	勞動力發展署技能檢定中心	□基礎 L1 ■進階 L2	□畢業門檻 ■建議持有 □加值或選修	4	
中餐烹調乙級技術士	勞動力發展署技能檢定中心	□基礎 L1 ■進階 L2	□畢業門檻 □建議持有 ■加值或選修	4	
飲料調製乙級技術士	勞動力發展署技能檢定中心	□基礎 L1 ■進階 L2	□畢業門檻 ■建議持有 □加值或選修	4	
西餐烹調乙級	勞動力發展署	□基礎 L1	□畢業門檻	4	

技術士	技能檢定中心	■進階 L2	□建議持有 ■加值或選修		
中式麵食加工(水調(和)麵類、發麵類、酥乙級技術士	勞動力發展署技能檢定中心	□基礎 L1 ■進階 L2	□畢業門檻 □建議持有 ■加值或選修	4	
(油)皮、糕(漿)皮類) 乙級技術士	勞動力發展署技能檢定中心	□基礎 L1 ■進階 L2	□畢業門檻 □建議持有 ■加值或選修	4	
門市服務乙級技術士	勞動力發展署技能檢定中心	□基礎 L1 ■進階 L2	□畢業門檻 □建議持有 ■加值或選修	4	
英國 PME Sugar Flowers Module	英國 PME	□基礎 L1 ■進階 L2	□畢業門檻 □建議持有 ■加值或選修	1	
英國 PME Sugar paste Module	英國 PME	□基礎 L1 ■進階 L2	□畢業門檻 □建議持有 ■加值或選修	1	
英國 PME Royal Icing Module	英國 PME	□基礎 L1 ■進階 L2	□畢業門檻 □建議持有 ■加值或選修	1	
英國 IOH 國際巧克力設計證照	中華研究發展服務有限公司	□基礎 L1 ■進階 L2	□畢業門檻 □建議持有 ■加值或選修	1	
Gemini Certified Educator 認證	Google（Google for Education 教育團隊）	■基礎 L1 □進階 L2	□畢業門檻 ■建議持有 □加值或選修	1	

四. 課程 X 證照 X 職務對照

適用學制：日間部四技

類別	一年級｜基礎養成	二年級｜進階應用	三年級｜整合實務	四年級｜專業深化
關鍵課程及證照 **（ 知識面 ）**	1. 食品衛生與安全/(必) ■/ HACCP 食品安全管制系統 60A 基礎班/ L1/1 點 ■/ HACCP 食品安全管制系統 60B 進階班/ L2/1 點 2. 採購與成本控制/(必) ■/餐飲採購與供應管理師認證/ L1/1 點 3. 專業麵包製作/(必) ■/烘焙食品(麵包)丙級/ L1/1 點 4. 西點蛋糕製作/(必) ■/烘焙食品(蛋糕)丙級/ L1/1 點 5. 餅乾製作/(必) ■/烘焙食品(餅乾)丙級/ L1/1 點	1. 世界麵包製作/(必) ■/烘焙食品乙級/ L2/4 點 2. 巧克力製作 ■/英國 IOH 國際巧克力設計證照/ L1/1 點 3. 糖霜蛋糕製作/(選) ■/英國 PME Royal icing / L1/1 點		1. 微型創業/(必) ■/創新創業技術經營管理/ L1/1 點 2. 棉花糖偶結婚蛋糕裝飾/(選) ■/英國 PMEsugar paste Module / L1/1 點
就業職能 **（技能面）**	擁有 HACCP(食品安全管制系統)證照代表具備建構、執行與維護食品安全管理體系的專業能力。 擁有餐飲採購與供應管理師認證，其核心技能主要涵蓋精準成本控制、高效供應鏈整合與嚴格品質把關。 擁有烘焙食品(麵包)丙級技術士證	擁有烘焙食品乙級技術士證照代表具備烘焙坊主廚、技術指導或生產管理主管職級的專業實務能力。 擁有英國 PME Royal icing（翻糖/糖膏）認證模組的核心就業職能，主要體現於高級烘焙與婚禮蛋糕客製化領域。		擁有創新創業技術經營管理證照的核心就業職能，主要涵蓋從創意發想到商業落地的全方位管理能力。 擁有英國 PMEsugar paste Module 認證代表擁有獨立設計高端婚禮與藝術蛋糕的商業能力，並支持其在精品烘焙坊擔任蛋糕設計師、創業經營個人工作室或從事專業教學等多元職涯

	照，代表具備獨立製作基礎商業麵包的標準化操作能力。 擁有烘焙食品(蛋糕)丙級證照，代表具備製作傳統烘焙坊核心蛋糕品項與基礎生產管理的實務能力。 擁有烘焙食品(餅乾)丙級技術士證照，代表具備製作傳統與商業烘焙餅乾的核心操作能力、配方計算與食品衛生安全知識。			發展。
就業主要職稱／職務（工作面）	麵包師傅 西點/蛋糕師傅	麵包師傅 西點/蛋糕師傅	麵包師傅 西點/蛋糕師傅	麵包師傅 西點/蛋糕師傅 烘焙門市/店員/專櫃人員

說明：1.課程未分模組者，課程模組名稱免填。

2.為彰顯本校在專業技術能力養成之特色，各系專業證照宜朝乙級以上或受業界認可之國際專業證照進行規劃。

3.證照等級與積點：L1(基礎，含丙級)：X點；L2(進階，含乙級及以上)：X點，各項專業證照級別之認定以教育部公告為準。

4.證照類別：◎畢業門檻/■建議持有/□加值或選修。

5.表格列數請依需求自行增減

貳、　初步修正後輔導團隊暨預定 KPI 填報格式

一. 近程證照項目與輔導團隊暨預定 KPI

臺北城市科技大學

114(2)~115(1)學期計畫推動之證照項目與輔導團隊暨預定 KPI

修訂/更新日期：115 年 XX 月 XX 日

<table>
<tr><td>執行期間</td><td colspan="5">115 年 3 月 1 日 至 115 年 12 月 31 日</td></tr>
<tr><td>單位</td><td colspan="5">_____學院_____系</td></tr>
<tr><td rowspan="2">聯絡人</td><td colspan="2">姓名：</td><td colspan="3">校內分機：</td></tr>
<tr><td colspan="2">職稱：</td><td colspan="3">E-mail：</td></tr>
<tr><td colspan="6">證照輔導團隊名冊(含校外專家)</td></tr>
<tr><td colspan="2">姓名</td><td colspan="2">單位/職稱</td><td colspan="2">輔導證照名稱</td></tr>
<tr><td colspan="2"></td><td colspan="2"></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2"></td><td colspan="2"></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2"></td><td colspan="2"></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="6">預期輔導績效與經費需求</td></tr>
<tr><td>證照名稱(或項目)</td><td>等級</td><td>輔導學期</td><td>預定考照日期</td><td>經費需求</td><td>預定成效</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>114-2/115-1</td><td></td><td>材料費、鐘點費等</td><td>報考_____人
考取_____人</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>報考_____人
考取_____人</td></tr>
<tr><td>總計</td><td colspan="5">基礎(L1)證照：_____張，預定達成率:_____%
進階(L2)證照：_____張，預定達成率:_____%
經費需求：</td></tr>
<tr><td>系主任簽名</td><td colspan="5"></td></tr>
<tr><td>學院院長簽名</td><td colspan="5"></td></tr>
</table>

註：1.各年度成效預定達成率，請勿低於參考量化 KPI 目標值。

2.表格列數請依實際需求自行增減。

二. 中程證照項目與輔導團隊暨預定 KPI

臺北城市科技大學
000 年計畫推動之證照項目與輔導團隊暨預定 KPI

修訂/更新日期：115 年 XX 月 XX 日

<table>
<tr><td>執行期間</td><td colspan="5">000 年 1 月 1 日 至 000 年 12 月 31 日</td></tr>
<tr><td>單位</td><td colspan="5">_____學院_____系</td></tr>
<tr><td rowspan="2">聯絡人</td><td colspan="2">姓名：</td><td colspan="3">校內分機：</td></tr>
<tr><td colspan="2">職稱：</td><td colspan="3">E-mail：</td></tr>
<tr><td colspan="6">證照輔導團隊名冊(含校外專家)</td></tr>
<tr><td colspan="2">姓名</td><td colspan="2">單位/職稱</td><td colspan="2">輔導證照名稱</td></tr>
<tr><td colspan="2"></td><td colspan="2"></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2"></td><td colspan="2"></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2"></td><td colspan="2"></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="6">預期輔導績效與經費需求</td></tr>
<tr><td>證照名稱(或項目)</td><td>等級</td><td>輔導學期</td><td>預定考照日期</td><td>經費需求</td><td>預定成效</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td>材料費、鐘點費等</td><td>報考_____人
考取_____人</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>報考_____人
考取_____人</td></tr>
<tr><td>總計</td><td colspan="5">基礎(L1)證照：_____張，預定達成率:_____%
進階(L2)證照：_____張，預定達成率:_____%
經費需求：</td></tr>
<tr><td>系主任簽名</td><td colspan="5"></td></tr>
<tr><td>學院院長簽名</td><td colspan="5"></td></tr>
</table>

註：1.各年度成效預定達成率，請勿低於參考量化 KPI 目標值。
2.表格列數請依實際需求自行增減。
3.請逐年填寫。