

# 大同技術學院 烘焙管理系 日間部四年制課程標準

適用年度：105學年度入學適用

經107年12月05日 107學年度第1學期第3次教務會議修訂通過  
經108年06月11日 107學年度第2學期第2次教務會議審議通過

學年	一年級				二年級				三年級				四年級				畢業學分
	科目		第一學分	第二學分	科目		第一學分	第二學分	科目		第一學分	第二學分	科目		第一學分	第二學分	
通識必修	核心通識課程【生命教育類選項】			2	中文鑑賞(一)		2	2					深化通識課程【人文社會科學類選項】		2	2	
	核心通識課程【管理類選項】			2	中文鑑賞(二)			2					深化通識課程【應用語文類選項】		2	2	
	體育		2	2	英文聽講訓練		2	2					深化通識課程【跨領域類選項】		2	2	
	勞作教育		0	1	英文閱讀			2	2				深化通識課程【自然與資訊類選項】			2	
	服務學習		0	1	核心通識課程【歷史與法律類選項】		2	2								2	
	小計		2	4	深化通識課程【跨領域類選項】			2	2				小計		6	6	
專業必修	管理學		2	2	餐旅會計		3	3					餐旅行銷研究		2	2	
	食品衛生與安全		2	2	套裝軟體應用(一)(二)		2	2	2		2		餐旅成本控制與分析		2	2	
	食物學原理			2	餐旅行銷			2	2				專題製作			2	
	餐旅英文(一)(二)		2	2	商用統計與軟體應用		3	3					烘焙產品專題製作			2	
	蛋糕製作原理		2	2	中式麵食製作			4	4							2	
	蛋糕與西點製作		4	4													
	中式米食製作		4	4													
	餐旅管理			2													
	烘焙原料學			2													
	麵包製作			4													
	小計		16	16	小計		8	8	8		8		小計		4	4	
專業選修	餐旅日文(一)		2	2	拉糖藝術		4	4	校外實習(一)		9	40	歐點製作與盤飾		4	4	
	糖塑		4	4	餐旅服務技術		3	3	校外實習(二)			9	宴會港點製作		4	4	
	結婚蛋糕			4	和菓子製作		4	4	餐旅服務業督導			2	烘焙專業英文		2	2	
	圖案設計與色彩應用			2	第二外語-法語		2	2	食品安全管制系統			2	港式點心		4	4	
	烘焙飲食文化			2	進階西點製作		4	4	巧克力製作			4	地中海飲食料理製作			4	
	進階米食製作			3	膳食營養學		2	2	烘焙專業日文			2	餐旅網路行銷			2	
	餐旅日文(二)			2	蛋糕裝飾		4	4	職場溝通英語			2	海外參訪			2	
	宴會點心製作			4	進階麵食製作			4					巧克力與酒			4	
	藝術麵包			4	食品加工			2					門市經營實務			2	
					麵包料理			4									
					義式麵食			4									
多元學習									創業生涯規劃與準備		2	2					
									創意APP行銷平台		2	2					
									樂活品牌			2					
									樂活茶旅			2					
至少選修		2	2	至少選修		6	6	至少選修		12	12	至少選修		2	2		
總計		20	22	總計		20	20	總計		12	12	總計		12	10		

備註 1.最低畢業修習總學分數：128學分。2.通識必修：30學分。3.專業必修：52學分。4.選修(含多元學習)：46學分。5.承認選修外系16學分。6.大三每學期最低選修12學分，校外實習除外。

烘焙管理系  
主任 吳柏瑩

通識教育  
中心主任 張樹木

註冊課務組  
(一)組長 廖芮侃