

104年新規定，請將課程綱要13個科目融入課程中，名稱不一定相同，13個科目所佔學分數，約43學分(128/3)

(四年制)烘焙食品專業工作及課程綱要

訓練內容	工作職能	課程綱要
1. 麵包生產部門物料保存流程訓練 2. 麵包生產部門麵糰備料及攪拌作業訓練 3. 麵包生產部門包餡料作業訓練 4. 蛋糕生產部門物料保存流程及備料作業訓練 5. 常溫捲蛋糕及裝飾 *欲申請公司請依實際訓練項目安排訓練。	1. 麵包生產作業與相關食品原料、包材與倉儲定位點的認識，倉儲環境溫、濕度管控，麵包製備前取量之作業流程。 2. 麵包生產中之麵糰攪拌作業技能學習，麵糰組成成分比例、溫度與攪拌程度等會因麵包種類而異，此階段將學習依麵包種類而異之相關麵糰製備之知識及技能。 3. 麵包生產中之麵糰包餡料之作業技能學習，此階段將學習依麵包及餡料種類將餡料包覆完整，維持外表形狀與麵包重量之品質管控的知識及技能。 *請依所安排之實際訓練項目編列相關職能。	1. 勞動法規(同“餐旅法規2學分”) 2. 職場倫理(同“企業倫理2學分”) 3. 人際溝通 4. 生涯規劃 5. 食品安全衛生(同“餐旅衛生與安全3學分”) 6. 食品營養學 7. 烘焙原料學 8. 麵包製作 9. 蛋糕裝飾(包括“蛋糕與西點製作4學分”和“蛋糕裝飾4學分”兩門課) 10. 店面經營與管理 11. 烘焙產品研究開發 12. 餐飲美學賞析 13. 烘焙專業英文(同“餐旅專業英文(I)(II)4學分”) *合作學校並依相關訓練項目及共同課程規劃課程。

台灣首府大學 四年制餐旅管理學系
雙軌訓練旗艦計畫「烘焙食品專業」課程科目表
(104 學年度入學學生適用)

第一學年(通識課程)							
課程別	課程中文名稱 / 英文名稱	一上		一下		備註	
		學分數	上課時數	學分數	上課時數		
校 定 必 修	基礎課程	國文(一) / Chinese (I)	2	2			
		國文(二) / Chinese (II)			2	2	
		英語文(一) / English (I)	2	2			
		英語文(二) / English (II)			2	2	
		電腦與軟體應用 / Computer and Software Application	2	2			
		小計	6	6	4	4	
	實踐課程	體育(一)		2			
		體育(二)				2	
		小計		2		2	
	學博 分雅 核 大 心 一 課 程 、 大 程 (二) 12	人文藝術領域	2	2	2	2	二 門) (三 門 選
		社會科學領域	2	2	2	2	
		自然科學領域	2	2	2	2	
小計		6	6	6	6		
以上博雅核心三領域，畢業前至少各需修習 2 門課，4 學分，共計 12 學分。							
第二學年(通識課程)							
基礎課程	英語聽講訓練(一)/English Listening and Oral Training (I)	1	2				
	英語聽講訓練(二)/English Listening and Oral Training (II)			1	2		
	小計	1	2	1	2		
實踐課程	體育(三)		2				
	體育(四)				2		
	小計		2		2		
博雅 三 大 四 深 化 課 程 (大	人文藝術領域	2	2			修 2 學 分) (每 一 類 必 選	
	社會科學領域	2	2				
	自然科學領域	2	2				
	小計	6	6				
以上博雅核心三領域，畢業前至少各需修習 1 門課，2 學分，共計 6 學分。							

專業課程

第一學年

類別	課程中文名稱 / 英文名稱	一上		一下		備註
		學分數	上課時數	學分數	上課時數	
院必修	管理學/ Management	3	3			
	休閒遊憩概論 /Introduction to Leisure and Recreation			3	3	
	小計	3	3	3	3	
系專業必修	餐旅衛生與安全/ Safety and Sanitation for Food and Beverage	3	3			
	麵包製作/Bread Making	4	4			
	烘焙原料學/Introduction to Baking			3	3	
	食物製備原理 / Fundamentals of Food Preparation			2	2	
	小計	7	7	5	5	
專業選修	烘焙實務(一)/Baking and Practice (I)	4	4			
	烘焙實務(二)/Baking and Practice (II)			4	4	
	巧克力製作/ Chocolate Technology and Practice			3	4	
	國際禮儀/Worldwide Etiquette and Proper Manner			2	2	
	小計	4	4	9	10	

第二學年

類別	課程中文名稱 / 英文名稱	二上		二下		備註
		學分數	上課時數	學分數	上課時數	
院必修	統計學/Statistic	3	3			
	經濟學 / Economics	3	3			
	會計學/Accounting			3	3	
	小計	6	6	3	3	
系專業必修	蛋糕與西點製作/Cake and Western Dessert Technology and Practice	4	4			
	人際溝通/ Interpersonal Relationship and Communication Skills			2	2	
	食品營養學/Food Nutrition			2	2	
	小計	4	4	4	4	

專業選修	進階烘焙實務(一)/ Advanced Baking and Practice (I)	4	4			
	咖啡、茶概論與實務/Introduction to Tea and Coffee	2	3			
	進階烘焙實務(二)/ Advanced Baking and Practice (II)			4	4	
	餐旅人力資源管理 / Human Resources Management for Food and Beverage Industry			3	3	
	小計	6	7	7	7	

第三學年						
類別	課程中文名稱 / 英文名稱	三上		三下		備註
		學分數	上課時數	學分數	上課時數	
院必修	企業倫理/Ethic	2	2			
	小計	2	2	0	0	
系專業必修	蛋糕裝飾/Cake Decorating	4	4			
	餐旅專業英文(I)/ English for English for Food and Beverage (I)	2	2			
	餐飲管理/Introduction to Food and Beverage	3	3			
	餐旅法規/Hospitality Laws			2	2	
	餐旅專業英文(II)/ English for English for Food and Beverage (II)			2	2	
	烘焙產品研究開發/Baking Products Developing			6	6	
	小計	9	9	10	10	
	創業實務(一)/ Entrepreneurial Practice (I)	4	4			
	行銷管理/Marketing Management	3	3			
	西餐製備實務/Western Culinary	2	4			
	創業實務(二)/ Entrepreneurial Practice (II)			4	4	
	中餐製備實務/Chinese Culinary			2	4	
	餐飲日文/ Japanese for Food and Beverage			2	2	
	小計	9	11	8	10	

第四學年

類別	課程中文名稱 / 英文名稱	四上		四下		備註
		學分數	上課時數	學分數	上課時數	
系專業必修	餐飲美學賞析/Food and Beverage Aesthetics	2	2			
	生涯規劃/ Life Planning	2	2			
	畢業成果展/Graduation Exhibition			2	2	
	店面經營與管理/ Store Operations and Management			4	4	
	小計	4	4	6	6	
系專業選修	創業實務與規劃(一)/ Entrepreneurial Practice and Planning (II)	4	4			
	宴會管理/Banquet Management	2	2			
	創業實務與規劃(二)/Entrepreneurial Practice and Planning(II)			4	4	
	創意廚藝/Creative culinary			3	4	
	小計	6	6	7	8	

表 5-2 專業必修課程與公告參考課程對照表

專業必修課程	公告參考課程(已納入必修 13 科目)
餐旅法規 (2)	1. 勞動法規
企業倫理 (2)	2. 職場倫理
人際溝通 (2)	3. 人際溝通
生涯規劃 (2)	4. 生涯規劃
餐旅衛生與安全 (3)	5. 食品安全衛生
食品營養學 (3)	6. 食品營養學
烘培原料學 (3)	7. 食品原料學
麵包製作 (4)	8. 麵包製作
蛋糕與西點製作 (4)	9. 蛋糕裝飾
蛋糕裝飾(4)	9. 蛋糕裝飾
店面經營與管理(3)	10. 店面經營與管理
烘焙產品研究開發 (6)	11. 烘焙產品研究開發
餐飲美學賞析 (2)	12. 餐飲美學賞析
餐旅專業英文 (I)(II) (2+2)	13. 烘焙專業英文