

樹德科技大學 餐旅與烘焙管理系【烘焙食品衛生專班】114 學年度 四技日間部 入學生課程表

類別 科目	第一學年 (114學年度)				第二學年 (115學年度)				第三學年 (116學年度)				第四學年 (117學年度)			
	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
校必修	基礎英文 I	2	2	2	基礎英文 II	2	2	2	資訊技能與實作	2	2	2	民主與法治	2	2	2
	寫作技巧	2	2	2	文學欣賞	2	2	2	創造思考與問題解決	2	2	2	藝術之多元呈現	2	2	2
	學術倫理	0	0	0												
院必修	管理學	2	2	2												
	烘焙食品概論	2	2	2	經濟學原理	2	2	2	行銷原理	2	2	2	人力資源管理	2	2	2
專業必修	工作態度與倫理	2	2	2	烘焙實務	4	4	4	統計學	4	4	4	★烘焙產業實習 (三)	4	17	4
	★烘焙產業實習 (一)	4	17	4	食品衛生與安全	2	2	2	★烘焙產業實習 (四)	4	17	4	★烘焙產業實習 (五)	4	17	4
					★烘焙產業實習 (二)	4	17	4								
專業選修	國際禮儀	2	2	2					飲料調製	2	2	2	危機管理	2	2	2
									西式點心製作	4	4	4	網路行銷	2	2	2
													中式點心製作	4	4	4
													西餐烹調(一)	4	4	4
學分規定													食品添加物實務	2	2	2
													營運管理實務	2	2	2
													產品規劃與設計	2	2	2
													飲食文化	2	2	2
學分規定													餅乾製作	4	4	4
													西式麵包製作	4	4	4
													食品添加物實務	2	2	2
													★烘焙產業實習 (八)	4	17	4

1. 最低畢業學分數 128 學分，校訂必修 22 學分，院必修 2 學分，系專業必修 56 學分，系專業選修 48 學分(含承認本校各院系專業課程 8 學分，但不含通識課程)。
 2. 註記★為實習課程，校外實習 32 學分，技高端學生於高三畢業後暑假赴職場實習之時數，得採認列為烘焙產業實習(一)之實習時數，本實習課程包含寒暑假期間，相關實習方式請參閱本系學生實習要點。

院長：管理學院 陳佳宏
 副院長：114.8.18 代

系所主任：林宥君
 114.8.15

行政助理：蕭受文
 114.8.15

系所助理：114年5月5日院課程委員會，114年5月21日校課程委員會，114年6月11日校務會議通過

審議程序：114年3月27日系課程委員會，114年5月5日院課程委員會，114年5月21日校課程委員會，114年6月11日校務會議通過
 列印日期：2025/6/15