

104 學年烘焙暨飲料調製學士學位學程 雙主修學程規畫表

類別	必選別	科目名稱	科目代號	學分數	每週上課時數	
					講授	實習(驗)
系定雙主修至少應修43學分	必	觀光學概論		3	3	0
	必	經濟學		3	3	0
	必	管理學		3	3	0
	必	會計學		3	3	0
	必	餐飲衛生安全管理		2	2	0
	必	烘焙學概論		2	2	0
	必	麵包製作		4	3	2
	必	飲料調製概論		2	2	0
	必	飲務管理與實習(一)		3	2	2
	必	茶與咖啡烘焙技術		3	2	2
	必	餐飲財務管理		3	3	0
	必	蛋糕與西點製作		3	2	2
	必	餐旅服務與實務		3	2	2
必	飲務管理與實習(二)		3	2	2	
必	餐旅採購與成本控制		3	3	0	

104 學年烘焙暨飲料調製學士學位學程 輔系學程規畫表

類別	必選別	科目名稱	科目代號	學分數	每週上課時數	
					講授	實習(驗)
系定輔系修至少應修21學分	必	餐飲衛生安全管理		2	2	0
	必	烘焙學概論		2	2	0
	必	飲料調製概論		2	2	0
	必	飲務管理與實習(一)		3	2	2
	必	茶與咖啡烘焙技術		3	2	2
	必	餐飲財務管理		3	3	0
	必	蛋糕與西點製作		3	2	2
	必	餐旅服務與實務		3	2	2

輔系學程列出之課程皆必須修習。

◎共計 21 學分

◎若學系性質相近，必修科目抵免後，不足 16 學分者，另以本系選修科目補足