

中國文化大學烘焙藝術學分學程實施要點

112.05.17 111 學年度第 2 學期教務會議通過

- 一、為培育境外學生獲得烘焙藝術專業之實用知識與生產技能，具備就業與就學之競爭優勢，以促進僑居地的經濟發展，特開設烘焙藝術學分學程（以下簡稱本學程）。
- 二、本學程負責管理單位為生活應用科學系（以下簡稱本系）。
- 三、本學程課程類別與科目表如附件。
- 四、本學程不另外加收學分費。如有需要，得針對學程專屬課程規定修習者繳交實習材料費。
- 五、本系大學部境外生可申請修讀本學程，詳細申請入學資訊可至本校網頁「招生入學」或本校教務處招生組網站，入學管道之「僑生及港澳生單獨招生」及「外國學生申請入學」頁面查詢。有意修讀本學程之學生，可在入學後向本系本學程報名申請。
- 六、修讀本學程之學生若中途因故無法繼續修習，需填寫「終止修習烘焙藝術學分學程申請書」，經系所主任簽章後，送至本學分學程辦公室辦理，中止其修習資格。
- 七、學生修畢本學程課程學分者，經本系所審核後，由本校發給本學程修業證明書。
- 八、若有未盡事宜，悉依本校相關規定辦理。
- 九、本要點經本學分學程委員會、本校課程委員會議審議通過，提教務會議核備後實施，修正時亦同。

附件

烘焙藝術學分學程課程科目表

112 學年度起適用

科目名稱		學分	學年/學期	備註
1	體育	0	學年	
2	應用中文	4	學年	
3	歷史與文化	2	學期	
4	性別平等教育	2	學期	
5	資訊科技與物聯網	2	學期	
6	食物製備原理	2	學期	
7	食物製備原理實習	2	學期	
8	烘焙學	2	學期	
9	色彩學	2	學期	
10	餐飲衛生安全	3	學期	
11	產業經營管理	2	學期	
12	生活與環境	2	學期	
13	營養學	4	學年	
14	食品加工	3	學期	
15	麵包製作原理	3	學期	
16	蛋糕製作原理	2	學期	
17	蛋糕裝飾	2	學期	
18	小西餅	2	學期	
19	中國傳統糕餅	2	學期	
20	丙級證照輔導-麵包	3	學期	
21	宴會糕點設計	2	學期	
22	蛋糕裝飾設計	2	學期	
23	西式點心	2	學期	
24	硬式麵包	3	學期	
25	丙級證照輔導-蛋糕	2	學期	
26	蛋糕裝飾藝術	2	學期	
27	歐式點心	2	學期	
28	丙級證照輔導-飲料調製	2	學期	
29	特殊麵包	3	學期	
30	乙級技能檢定證照輔導	2	學期	
31	藝術蛋糕	2	學期	
32	巧克力製作	2	學期	
總學分數：72 學分				