樹德科技大學跨院系「烘焙微創」學分學程設置計畫書

106年11月1日106學年度第1學期校課程委員會通過
106年12月13日106學年度第1學期第2次教務會議備查
107年6月13日106學年度第2學期第2次教務會議備查
108年10月30日108學年度第1學期第2次院課程委員會議修正通過
108年11月20日108學年度第1學期校課程委員會修正通過
108年12月11日108學年度第1學期第2次教務會議備查
109年11月25日109學年度第1次校課委員會議通過
109年12月9日109學年度第1學期第2次教務會議修正通過
110年11月24日110學年度第1次校課委員會議通過
111年12月8日110學年度第1學期教務會議修正通過
111年5月4日110學年度第2學期第1次校課程委員會議通過
111年5月25日110學年度第2學期第2次教務會議通過

學程編號	PU068
學分學程中文名稱	烘焙微創
學分學程英文名稱	Micro Entrepreneurship in Baking Industry
學分學程設置單位	管理學院
其他參與教學單位	餐旅與烘焙管理系、企業管理系
設置宗旨	運用「價值鏈」概念，將校內師資、資源，及各種教學方式及學習元素重新組合，設計微型創業學程課程及授課方式，翻轉本校教學體制，達成：(1)改變校園學習環境，以問題導向方式誘導學生學習熱忱；(2)做中學、學中做，配合業師共授，引入 know how，並融入與實務相關的輔導、協助與顧問；(3)培育學生具創意、創新、創業之信念，並具有經營能力的人才，期能引導跨院系學生自組微創團隊，或為產業所用。
課程規劃及學分數	本學程應修畢18學分，其中至少應修本學程餐旅系、企管系所開設之課程一門，方可認列該學程。

課程名稱	課程代碼	學分數	開課單位	備註
烘焙產品製備	BBU06301	4	管理學院	
餐飲採購與成本控制	BBU06501	3	管理學院	
烘焙產業初體驗	BBU06102	3	管理學院	
餐旅英語	HMU02901	3	餐旅系	二擇一
餐旅英語	HMU07401	3	餐旅系	
餐旅日語	HMU05301	3	餐旅系	
校園(校內外)模擬企業實作	BBU10101	3	管理學院	專任教師及業師為顧問角色，實習規範同管理學院校外實習規定。
烘焙原理與實務	HMU01501	4	餐旅系	三擇一
烘焙產品製作與實務	HMU07601	4	餐旅系	
烘焙產品製作與實務	BBU112	4	管理學院	
餐旅衛生與安全	HMU02801	3	餐旅系	二擇一
餐旅衛生與安全	BBU07101	3	管理學院	
餐旅採購與驗收	HMU02101	3	餐旅系	

開店實務	BBU09401	4	管理學院	二擇一
開店經營管理	BAU24801	3	企管系	
顧客關係管理	HMU01701	3	餐旅系	
餐旅事業實習	HMU03801	6	餐旅系	
門市英文	BAU19101	3	企管系	
客戶關係管理	BAU14801/02	3/4	企管系	
烘焙產品包裝設計	BBU08801	3	管理學院	三擇一
烘焙產品包裝與運用	HMU07801	3	餐旅系	
烘焙產品包裝與運用	BBU08802	3	管理學院	
烘焙產品行銷策略	BBU08901	3	管理學院	三擇一
店面經營與網路行銷策略	HMU08101	3	餐旅系	
店面經營與網路行銷策略	BBU08902	3	管理學院	
餐旅市場與行銷規劃	BAU25601	3	企管系	
台灣糕點文化與實務	HMU07701	4	餐旅系	二擇一
台灣糕點文化與實務	BBU113	4	管理學院	
營養與健康規劃	HMU07901	3	餐旅系	二擇一
營養與健康規劃	BBU114	3	管理學院	
廚藝美學設計實務	HMU08001	3	餐旅系	二擇一
廚藝美學設計實務	BBU115	3	管理學院	
企業實習(Topping1)	BBU02901	6	管理學院	二擇一
企業實習(Topping2)	BBU03101	6	管理學院	
烘焙產業初體驗	BBU05801	0.4	管理學院	三門課需全修，始得 1 學分
烘焙產業中體驗	BBU06801	0.4	管理學院	
烘焙產業深體驗	BBU08401	0.2	管理學院	

學程設置單位分機：5002