

## 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  
 112年11月29日112學年度第1學期第1次校課委員會議通過  
 112年12月13日112學年度第1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，其中需包含至少2個開課單位之課程，方可認列該學程。本學程課程開課單位為管理學院、餐旅與烘焙管理系及企業管理系			
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	二擇一
校外實習-餐旅	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	二擇一
台灣糕點文化與實務	HMU07701	4	餐旅系	
台灣糕點文化與實務	BBU113	4	管理學院	二擇一
營養與健康規劃	HMU07901	3	餐旅系	
營養與健康規劃	BBU114	3	管理學院	二擇一
廚藝美學設計實務	HMU08001	3	餐旅系	
廚藝美學設計實務	BBU115	3	管理學院	二擇一
企業實習(Topping1)	BBU02901	6	管理學院	
校外實習(Topping1)	BBU02901	6	管理學院	四擇一
企業實習(Topping2)	BBU03101	6	管理學院	
校外實習(Topping2)	BBU03101	6	管理學院	
烘焙產業初體驗	BBU05801	0.4	管理學院	
烘焙產業中體驗	BBU06801	0.4	管理學院	三門課需全修，始得 1 學分
烘焙產業深體驗	BBU08401	0.2	管理學院	