

台灣首府大學 烘焙管理學系

~讓您開創造美好幸福的烘焙人生~



系所教育目標

- 烘焙廚藝之學術理論能力
- 烘焙產品裝飾與設計能力
- 烘焙產品創意與微型創業實務能力



本系特色

- 全國高教體系第一所烘焙管理專業科系，為國內大專校院烘焙專業少數高等學府。
- 學生有系統的學習「烘焙技術模組」與「烘焙創業模組」課程，可習得一技之長與創業本領。
- 學生就學期間參與校內烘焙坊實習及海內外星級飯店點心部門實習。
- 擁有全國技能檢定烘焙與中式麵食專業考場，及全國最新穎的巧克力專業實習教室。

本系特色

- 本系成立烘焙菁英隊，有計畫培訓菁英，鼓勵學生參與國內外烘焙競賽。
- 開設烘焙及中式麵食等乙丙級證照輔導班，積極指導學生取得證照。
- 開設烘焙專業英日文課程，注重英文情境教學，輔導學生出國競賽或進修。
- 禮聘國內外烘焙餐飲專業傑出人士擔任專兼任教師或講座，強化實務技能。

本系特色

- 與全國優質飯店與烘焙業合作，一條龍式的教學、實習、就業之職前輔導。
- 業界師資及飯店主廚個別技能分流輔導，提升實務操作能力。
- 優先提供繁星學生本校「蓮潭國際會館」及「高雄會館」實習及工讀機會。
- 優先甄選參與老師專題或產學計劃並輔導申請科技部大專生計劃。
- 專業諮商人員協助生涯規劃、職涯輔導及研究所升學輔導。

課程規劃(實做課程)

- 蛋糕與西點製作、巧克力製作、蛋糕裝飾、西點蛋糕、歐式麵包製作、餅乾製作、中式點心製作、和菓子製作、拉糖藝術、飲料與咖啡調製、藝術蛋糕、宴會點心、健康烘焙、歐式點心與盤飾...等。



烘焙創業與經營理課程

- 烘焙創業與創新、電子商務與網路行銷、市場調查與統計軟體應用、烘焙業經營與管理、複合式餐飲經營實務、烘焙創新與知識管理、餐飲行銷管理、財務採購與成本控制、餐飲連鎖事業管理、餐飲設施規劃。



專業設備



本系設有兩間烘焙專業實習教室、巧克力專業教室、中式麵食加工專業設備，可供學生上課實習及考取乙級證照訓練使用。另設有實習咖啡廳與點心坊，提供與落實微創教學與實習體驗。

巧克力專業教室





Q & A

- 1、Q：報名本系是否須要具備烘焙丙級證照？
 - A：目前本系採獨立招生及大學申請入學兩種管道，104學年度招收100名新生，不需要烘焙丙級證照即可報名。
- 2、Q：沒有烘焙基礎的新生是否會跟不上進度？
 - A：有烘焙基礎新生將會編入同班，沒有烘焙丙級證照的另一班B班將會開設一門「基礎烘焙」，並輔導在第一學期考取烘焙丙級證照。
- 3、系上有輔導烘焙考照嗎？
 - A：系上每年有調查考證照需求，並輔導學生考取烘焙乙丙級、中式麵食乙丙級證照。

Q & A

- 4、Q：烘焙系有哪些實作課程？
 - A：蛋糕與西點製作、巧克力製作、蛋糕裝飾、西點蛋糕、歐式麵包製作、餅乾製作、中式點心製作、和菓子製作、拉糖藝術、飲料與咖啡調製、藝術蛋糕、宴會點心、健康烘焙、歐式點心與盤飾...等。
- 5、Q：一般高中生可報名本系嗎？
 - A：本系為全國高教體系首設烘焙管理系，提供高中職畢業生有系統學習烘焙技術與創業技能。

Q & A

- 6、學校舉辦比賽或活動多嗎?
- A：烘焙系每年均協辦全國技能競賽，暑期亦有暑期餐旅青年國際廚藝研習營等活動，校內處室平常亦有大大小小講座活動，算是非常平均的舉行活動。
- 7、Q：讀烘焙系可以修餐旅系的課嗎?
- A：可以，學生可以自由選修中餐、西餐、法文或日文...等課程、或習修輔系。

Q & A


- 8、Q：學校場地有符合考場資格嗎?
- A：學校場地符合乙丙級檢定場地，並規劃設有巧克力專業教室。
- 9、Q：學校有實習飯店嗎?
- A：：擁有亞洲最大教學雙實習飯店-高雄蓮潭國際會館與高雄會館，設備一流。

□



學生畢業後出路如何？

- (一)餐飲事業、觀光飯店事業：該事業點心部門專業規劃人員。
- (二)烘焙食品業：各部門專業人員、品質管理人員、基層與中階烘焙廚師。
- (三)休閒農場、民宿：基層與高階烘焙廚師、經理人員。
- (四)創意美食開發：可擔任專業烘焙產業開發營運管理或自行創業。
- (五)教學人員:可擔任烘焙業、學校餐飲科系之烘焙專業技術教師。



~讓您開創造美好
幸福的烘焙人生~