大葉大學　104學年度新生入學四年學程

104 Academic Year Bachelor Degree Program, Da-Yeh University

院別：觀光餐旅學院 系別：烘焙暨飲料調製學士學位學程 畢業總學分:128學分　　製表日期:104/9/7

Department of Bachelor Program For Baking and beverage preparation Management, College of Tourism and Hospitality Total Credits: 128 Publish Date:sep 7, 2015

類別	Category	必選別	Required/ Optional	科目名稱	Course Title	修課年級、學期別	Academic Year/Semester	學分數 Credits	每週上課時數 Class Hours 講授 Lecture	實習(驗) Lab.	備註	Remarks
A.校定必修28學分	University required 28 credits	必	Required	國文能力	National Studies	一上下		2	2	0		
		必	Required	英語聽力與口語(一)	English Listening and Speaking (1)	一上	1/1	2	2	0	此四科「英文能力」類課程採: 一. 全英語教學 二. 能力分班 三. 同科目但不同能力班級，課程名稱不同。 例:初級英語聽力與口語(一)、中級英語聽力與口語(一)、中高級英語聽力與口語(一)、高級英語聽力與口語(一)。	The four courses in the"Fundamental English"category have the following features: a.) English-taught instruction b.) Student attending placement tests prior formal classesasses c.) Students are divided into classes of different levels according to the results of the English proficiency placement test, including Elementary English Listening and Speaking (1) Intermediate English Listening and Speaking(1) Upper-Intermediate English Listening and Speaking(1) Advanced English Listening and Speaking (1)
		必	Required	英文閱讀與寫作(一)	English Reading and Writing (1)	一上	1/1	2	2	0		
		必	Required	英語聽力與口語(二)	English Listening and Speaking (2)	一下	1/2	2	2	0		
		必	Required	英文語閱讀與寫作(二)	English Reading and Writing (2)	一下	1/2	2	2	0		
		必	Required	通識	General Education			18	18	0	哲學與歷史、文學與藝術、民主與法治、社會與心理、科學與技術共五大領域，每領域均須選修核心課程一科，共五科10學分，再於五大領域中選修核心課程或延伸課程至多8學分，合計18學分。	Students must take one course from each of the following five categories: Philosophy & History, Literature & Art, Democracy & Law, Social Science & Psychology and Science & Technology. Besides the above five courses, 10 credits, The students have to finish 18 credits in General Education. Ten credits (5 courses) have to be taken from five major categories ; one course from each category. The rest 8 credits can be selected among the optional core or extended courses of General Education.
		必	Required	英語文能力檢定	Qualification Test of English Proficiency			0	0	0	學生於大一下學期結束前均須參加英文檢定校園考或校外英文檢定測驗，成績須達多益400分以上(或CSEPT第一級170分，或全民英檢中級初試通過，或托福、雅思等其他同等級之測驗分數)。英語學系及文創產業國際人才學士學位學程之通過標準另依其規定。	Students are required to sit in for campus/off-campus English proficiency tests before the end of freshman year. The passing requirement for each proficiency test is described below: TOEIC 400/ 1st-level CSEPT 170/ Intermediate GEPT/TOEFL or IELTS scores at equivalent levels.
		必	Required	大葉服務學習	Service Learning			0	0	0	學生須累計「公民教育認證時數」達50小時以上（含），始得畢業。公民教育認證時數依大葉大學服務學習實施辦法辦理。	Students are required to accumulate a civic education certification number up to 50 hours or more(inclusive) may only graduation. Civic Education Certification class hours According to Da-Yeh University Service Learning Measures for the Implementation.
		必	Required	資訊能力檢定	Qualification Test of Computer Skills			0	0	0	依大葉大學學生資訊基本能力檢定畢業門檻實施辦法辦理	One of the following Microsoft Office certifications is required for graduation. 1.Microsoft Office Specialist(MOS) in Word 2007 or 2010 2.Microsoft Office Specialist(MOS) in Powerpoint 2007 or 2010 3.Microsoft Office Specialist(MOS) in Excel 2007 or 2010 4.Techficiency Quotient Certification in Word 2007 or 2010 5.Techficiency Quotient Certification in Powerpoint 2007 or 2010 6.Techficiency Quotient Certification in Excel 2007 or 2010 7.Other Microsoft Office certifications authenticated by Computer Center.
		必	Required	職場實習暨體驗	Internship			0	0	0	學生應於在學期間完成職場實習暨體驗認證時數達100小時以上，始得畢業。 依大葉大學職場實習暨體驗實施辦法辦理。	Students should complete an internship during the study period, the hours of authentication for more than 100 hours before graduation. Conduct according to Internship regulation of Da-Yeh University.
		必	Required	中文能力檢定	Chinese Language Proficiency Test			0	0	0	依大葉大學學生中文能力檢定辦法辦理。	Conduct according to Chinese Language Proficiency Test regulation of Da-Yeh University.
		必	Required	體育	Physical Education	一上	1/1	1	2	0	體育必修不列入畢業學分，大一學生每學期均須修習，每學期1學分。	Required for freshman; 1 credit for each semester.Physical Education Required is not included in the graduation credit.
						一下	1/2	1	2	0		
B.學院必修12學分	college required 12 credits	必	Required	觀光學概論	Introduction to Tourism	一上	1/1	3	3	0		
		必	Required	管理學	Management Science	一上	1/1	3	3	0		
		必	Required	經濟學	Economics	一下	1/2	3	3	0		
		必	Required	會計學	Accounting	二上	2/1.	3	3	0		
C.學系必修46學分	department required 46 credits	必	Required	烘焙原料學與製作原理	Principle of Bakery Material and Making	一上	1/1.	3	3	0		
		必	Required	餐飲衛生安全管理	Dining Safety Management	一上	1/1.	2	2	0		
		必	Required	烘焙學概論	Introduction to Bakery	一上	1/1.	2	2	0		
		必	Required	麵包製作	Bread Making	一下	1/2.	4	3	2		
		必	Required	飲料調製概論	Introduction to Beverage Making	一下	1/2.	2	2	0		
		必	Required	飲務管理與實習(一)	Beverage Management and Practice (1)	一下	1/2.	3	2	2		
		必	Required	茶與咖啡烘焙技術	Roasting Skill for Coffee and Tea	一下	1/2.	3	2	2		
		必	Required	計算機概論	Introduction to Computer Science	一下	1/2.	3	3	0		
		必	Required	蛋糕與西點製作	Cake and Western-style Pastry Making	二上	2/1.	3	2	2		
		必	Required	釀酒理論與實務	Vintage Theory and Practice	二上	2/1.	3	2	2		
		必	Required	餐旅服務與實務	Hospitality Service and Practice	二上	2/1.	3	2	2		
		必	Required	飲務管理與實習(二)	Beverage Management and Practice (2)	二上	2/1.	3	2	2		
		必	Required	餐旅英文(一)	Hospitality English (1)	二上	2/1.	2	2	0		
		必	Required	餐飲財務管理	Food and Beverage Finance Management	三上	3/1.	3	3	0		
		必	Required	餐旅採購與成本控制	Hospitality Purchase and Cost Control	三上	3/1.	3	3	0		
		必	Required	校外實習(一)	Off Campus Internship (1)	四上	4/1.	10	0	40		
D.學系選修科目至少33學分	department optional 33 credits	選	Optional	飲食文化	Food Culture	一上	1/1.	2	2	0		
		選	Optional	餐飲美學	Food and Beverage Aesthetics	一上	1/1.	2	2	0		
		選	Optional	餐飲營養學	Nutrition of Food and Beverage	一上	1/1.	3	3	0		
		選	Optional	國際禮儀	International Etiquttes	一下	1/2.	2	2	0		
		選	Optional	食品添加物	Food Additives	二上	2/1.	2	2	0		
		選	Optional	餐旅資訊管理系統	Hospitality Information System	二上	2/1.	2	2	0		
		選	Optional	餐旅人力資源管理	Hospitality Human Resource Management	二下	2/2.	3	3	0		
		選	Optional	餐旅英文(二)	Hospitality English (2)	二下	2/2.	2	2	0		
		選	Optional	餐飲安全管制系統	Dining Safety- Hazard Analysis Critical Control Point	三上	3/1.	2	2	0		
		選	Optional	餐飲法文(一)	French for Food & Beberage(1)	三上	3/1.	2	2	0		
		選	Optional	餐飲法文(二)	French for Food & Beberage(2)	三下	3/2.	2	2	0		
		選	Optional	創業經營管理	Business Startup Management	三下	3/2.	3	3	0		
		選	Optional	餐飲日文(一)	Hospitality Japanese Conversation (1)	三上	3/1.	2	2	0		
		選	Optional	餐飲日文(二)	Hospitality Japanese Conversation (2)	三下	3/2.	2	2	0		
		選	Optional	消費者心理與行為	Consumer Psychology & Behavior	三上	3/1.	3	3	0		
		選	Optional	行銷管理	Marketing Management	三下	3/2.	3	3	0		
		選	Optional	連鎖餐旅業經營與管理	Chain Restaurant Operation & Management	三下	3/2.	3	3	0		
		選	Optional	餐旅服務品質管理	Quality Control for Hospitality Industry	三下	3/2.	3	3	0		
		選	Optional	專題研究(一)	Project Research(1)	三下	3/2.	2	2	0		
		選	Optional	專題研究(二)	Project Research(2)	四上	4/1.	2	2	0		
		選	Optional	產品開發與發表	Product Development	四下	4/2.	2	1	3		
		選	Optional	個案探討	Case Study	四下	4/2.	3	3	0		
		選	Optional	校外實習(二)	Off Campus Internship (2)	四下	4/2.	10	40	40		
		選	Optional	微型創業實務	Small Business Startup Practice	四下	4/2.	3	3	0		
		選	Optional	中式點心製作	Chinese Snack Cooking and Practice	一下	1/2.	3	2	2		
		選	Optional	餅乾製作	Biscuit Making	一上	1/1.	2	2	0		
		選	Optional	藝術蛋糕與裝飾	Cake Decoration	二下	2/2.	3	2	2		
		選	Optional	拉糖藝術與巧克力製作	Sugar Sculpture and Chocolate Makin	二下	2/2.	3	2	2		
		選	Optional	烘焙生產管理	Baking Producing Management	三下	3/2.	2	2	0		
		選	Optional	米食烘焙製作	Rice Baking	三上	3/1.	3	2	2		
		選	Optional	歐點製作與盤飾	European Dessert Making and Plate Decoration	三上	3/1.	3	2	2		
		選	Optional	和菓子製作實務	Wagashi Making and Practice	三下	3/2.	3	2	2		
		選	Optional	健康烘焙	Healthy Baking	三下	3/2.	2	2	0		
		選	Optional	烘焙產品包裝與應用	Design for Product Packing	三下	3/2.	2	2	0		
		選	Optional	中餐烹調與實務	Chinese Food Cooking and Practice	二上	2/1.	3	2	2		
		選	Optional	西餐烹調與實務	Western-Style Food Cooking and Practice	二下	2/2.	3	2	2		
		選	Optional	咖啡調製	Coffee Modulation	二下	2/2.	3	2	2		
		選	Optional	烈酒與香甜酒管理	Liquor and Liqueur Management	二下	2/2.	2	2	0		
		選	Optional	茶藝與茶飲調製	Tea Arts & Tea Drink Making	二下	2/2.	3	3	0		
		選	Optional	會展與宴會實務	Tea Arts & Tea Drink Making	二下	2/2.	3	3	0		
		選	Optional	菜單設計	Manu Design	三上	3/1.	2	2	0		
		選	Optional	葡萄酒研究與評鑑	Wine Knowledge and Testing	三上	3/1.	3	3	0		
		選	Optional	酒類知識與鑑賞	Liquor Appreciation and Practice	三上	3/1.	2	2	0		
		選	Optional	機能性飲品開發	Energy Drinking Development	三下	3/2.	3	2	2		
E.自由選修9學分	Free selective courses 9 credits	1.大一學生每學期均需修習國防教育類課程(如「軍訓」、「國防情勢分析」、「國防通識」、「國家安全」、「國防教育」等)，上下學期共2學分，認列於自由學分中。 Students are required to take National Defense related courses in their first year of study (A total of 2 credits in two semesters required; recognised as Free Elective credits).Courses available include Military Training, National Defence Circumstances Analysis, National Security, and National Defence Education. 2.學生可修習跨院系領域課程做為自由學分，以增加跨界學習能力。 To increase students' inter-disciplinary learning ability, the school encourages students to take courses offered in different departments or colleges, which can be recognized as Free Elective credits.										

◎烘焙暨飲料調製學位學程 畢業應修足學分數共 128學分， 其中包含：

Total Credits for Department of Baking and beverage preparation Management

A.校定必修　　28學分

university required　　28 credits

B.院定必修　　12學分

cllege required　　12credits

C.系定必修　　46學分

department required　　46 credits

D.學系選修　　33學分

department optional　　33 credits

E.自由選修　　9學分

Free selective courses　　9 credits

※104年09月07日104學年第2次烘焙暨飲料調製學士學位學程課程委員會修正通過