

大葉大學104學年度進修學士班入學新生四年學程

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年10月08日

類別	必修	科目名稱	修課年級、學期別	學分數	每週上課時數		修習需求	備註
					講授	實習(驗)		
校定必修 28學分	必	國文能力		2	2	0		
	必	進修_英語聽力與口語(一)	一上	2	2	0	「英文能力」類課程: 課程名稱: 進修_英語聽力與口語 進修_英文閱讀與寫作	
		進修_英文閱讀與寫作(一)	一下	2	2	0		
	必	進修_英語聽力與口語(二)	二下	2	2	0		
	必	進修_英文閱讀與寫作(二)	二上	2	2	0		
	必	通識		12	12	0	哲學與歷史、文學與藝術、民主與法治、社會與心理、科學與技術共五類，學生從五大領域中選修核心課程或延伸課程，合計12學分。	
	必	進修_大一體育(上)		2	2	0		
	必	進修_大一體育(下)		2	2	0		
	必	國防教育類課程		2	2	0	大一學生均須修習國防教育類課程(如「軍訓」、「國防情勢分析」、「國防通識」、「全民國防教育軍事訓練」等)	
必	英文能力檢定		0	0	0	大一下學生均須參加多益英語測驗(或全民英檢中級初試，或托福測驗，或其他英檢測驗)		
院定必修 12學分	必	觀光學概論	一上	3	3	0		
	必	管理學	一上	3	3	0		
	必	經濟學	一下	3	3	0		
	必	會計學	二上	3	3	0		
系定必修科目 52學分	必	烘焙原料學與製作原理	一上	3	3	0		
	必	餐飲衛生安全管理	一上	2	2	0		
	必	烘焙學概論	一上	2	2	0		
	必	麵包製作	一下	4	3	2		
	必	飲料調製概論	一下	2	2	0		
	必	飲務管理與實習(一)	一下	3	2	2		
	必	茶與咖啡烘焙技術	一下	3	2	2		
	必	計算機概論	一下	3	3	0		
	必	蛋糕與西點製作	二上	3	2	2		
	必	釀酒理論與實務	二上	3	2	2		
	必	餐旅服務與實務	二上	3	2	2		
	必	飲務管理與實習(二)	二上	3	2	2		
	必	餐旅英文(一)	二上	2	2	0		
	必	餐飲財務管理	三上	3	3	0		
必	餐旅採購與成本控制	三上	3	3	0			
必	校外實習(一)	四上	10	0	40			
選	選	飲食文化	一上	2	2	0		
	選	餐飲美學	一上	2	2	0		
	選	餐飲營養學	一上	3	3	0		
	選	國際禮儀	一下	2	2	0		
	選	食品添加物	二上	2	2	0		
	選	餐旅資訊管理系統	二上	2	2	0		
	選	餐旅人力資源管理	二下	3	3	0		
	選	餐旅英文(二)	二下	2	2	0		

大葉大學104學年度進修學士班入學新生四年學程

院別：觀光餐旅學院 系列：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年10月08日

類別	必修	科目名稱	修課年級、學期別	學分數	每週上課時數		修習需求	備註	
					講授	實習(驗)			
學系選修科目 27學分	選	餐飲安全管制系統	三上	2	2	0		共同選修 (經營管理模組)	
	選	餐飲法文(一)	三上	2	2	0			
	選	餐飲法文(二)	三下	2	2	0			
	選	創業經營管理	三下	3	3	0			
	選	餐飲日文(一)	三上	2	2	0			
	選	餐飲日文(二)	三下	2	2	0			
	選	消費者心理與行為	三上	3	3	0			
	選	行銷管理	三下	3	3	0			
	選	連鎖餐旅業經營與管理	三下	3	3	0			
	選	餐旅服務品質管理	三下	3	3	0			
	選	專題研究(一)	三下	2	2	0			
	選	專題研究(二)	四上	2	2	0			
	選	產品開發與發表	四下	2	1	3			
	選	個案探討	四下	3	3	0			
	選	校外實習(二)	四下	10	40	40			
	選	微型創業實務	四下	3	3	0			
	選	中式點心製作	一下	3	2	2		烘焙模組	
	選	餅乾製作	一上	2	2	0			
	選	藝術蛋糕與裝飾	二下	3	2	2			
	選	拉糖藝術與巧克力製作	二下	3	2	2			
	選	烘焙生產管理	三下	2	2	0			
	選	米食烘焙製作	三上	3	2	2			
	選	歐點製作與盤飾	三上	3	2	2			
	選	和菓子製作實務	三下	3	2	2			
	選	健康烘焙	三下	2	2	0			
	選	烘焙產品包裝與應用	三下	2	2	0			
	選	中餐烹調與實務	二上	3	2	2		飲調技藝模組	
選	西餐烹調與實務	二下	3	2	2				
選	咖啡調製	二下	3	2	2				
選	烈酒與香甜酒管理	二下	2	2	0				
選	茶藝與茶飲調製	二下	3	3	0				
選	會展與宴會實務	二下	3	3	0				
選	菜單設計	三上	2	2	0				
選	葡萄酒研究與評鑑	三上	3	3	0				
選	酒類知識與鑑賞	三下	2	2	0				
選	台菜烹調與小吃	三下	3	2	2				
選	機能性飲品開發	三下	3	2	2				
自由選修 9學分		本校所開課程之學分皆可認為自由學分							

◎ 觀光餐旅學院烘焙暨飲料調製學士學位學程 畢業應修足學分數共128學分，其中包含：

- A、校定必修 28學分
- B、院定必修 12學分
- C、系定必修 52學分
- D、學系選修 27學分
- E、自由選修 9學分

※104年10月08日104學期第一學期第3次烘焙暨飲料調製學士學位學程課程委員會修正通過

