

類別	必選別	科目名稱	修課年級、學期別	學分	每週上課時數		修課需求	備註
					講授	實習(驗)		
必選別					講授	實習(驗)		
校訂必修 28學分	必	國文能力		2	2	0		
	必	英語聽力與口語(一)	一上	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)	
	必	英文閱讀與寫作(一)	一上	2	2	0		
	必	英語聽力與口語(二)	一下	2	2	0		
	必	英文閱讀與寫作(二)	一下	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, 每類均須選修一科, 共五科10學分, 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。
	必	體育	一上、一下	2	4	0	體育必修不列入畢業學分, 大一每學期均須修習, 每學期1學分。	
	必	英文能力檢定		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)。	依大葉大學學生英文能力檢定實施辦法辦理
	必	中文能力檢定		0	0	0		依大葉大學學生中文能力檢定實施辦法辦理
	必	大葉服務學習		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。	依大葉大學服務學習實施辦法辦理。
必	資訊基本能力檢定		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。	
必	職場實習暨體驗		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。	

分修 9學分	必	管理學	一下	3	3	0		
	必	經濟學	二上	3	3	0		
	必	會計學	二下	3	3	0		
系定 必修 3 9學分	必	烘焙原料與製作原理	一上	2	2	0		
	必	飲料原料與調製原理	一上	2	2	0		
	必	西點製作(一)	一上	3	2	2		
	必	麵包製作(一)	一上	3	2	2		
	必	食物與營養	一下	2	2	0		
	必	飲務管理與實習(一)	一下	3	2	2		
	必	計算機概論	一下	2	2	0		
	必	餐飲管理	二上	2	2	0		
	必	餐旅英文(一)	二上	2	2	0		
	必	餐飲服務與實務	二上	3	3	0		
	必	餐飲衛生與安全	二下	2	2	0		
	必	公共關係與危機處理	三下	3	3	0		
	必	校外實習(一)	四上	10	0	40		
系定 選修 4 3學分	選	發酵學實務	一上	3	1	2		
	選	飲食文化	一上	2	2	0		
	選	餐飲美學	一下	2	2	0		
	選	茶與咖啡導論	一下	3	3	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	餐飲人力資源管理	二下	3	3	0		
	選	餐旅財務管理	二下	2	2	0		
	選	餐旅英文(二)	二下	2	2	0		
	選	會展與宴會實務	三上	3	3	0		
	選	吧檯管理與實務	三上	3	2	2		
	選	餐飲日文(一)	三上	2	2	0		
	選	專題研究(一)	三上	2	2	0		
	選	餐飲日文(二)	三下	2	2	0		
	選	行銷管理	三下	3	3	0		
	選	創業經營管理	三下	3	3	0		
	選	專題研究(二)	三下	2	2	0		
	選	連鎖餐飲業經營與管理	四上	3	3	0		
	餅乾 蛋糕 麵包 模組	選	微型創業實務	四上	3	3	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		餅乾製作	一下	3	2	2		
選		麵包製作(二)	二上	3	2	2	需修習麵包製作(一)	
選		蛋糕裝飾技術	二下	3	2	2	需修習蛋糕製作	
選		藝術蛋糕與裝飾	三上	3	2	2	需修習蛋糕裝飾技術	
選		歐式麵包製作	三上	3	2	2	需修習麵包製作(一)	
選		烘焙模具創意設計	三下	3	2	2	需修習餅乾製作	
選	米食烘焙製作	三下	3	2	2			
選	產品包裝與設計	四下	3	2	2			

中西日式甜點模組	選	西點製作(二)	一下	3	2	2	需修習點心製作(一)
	選	中式點心製作(一)	二上	3	2	2	
	選	中式點心製作(二)	二下	3	2	2	需修習中式點心製作(一)
	選	義/法式甜點製作	三上	3	2	2	需修習西式點心(二)
	選	日式甜點製作(一)	三上	3	2	2	
	選	日式甜點製作(二)	三下	3	2	2	需修習日式甜點製作(一)
	選	巧克力/糖菓製作	三下	3	2	2	需修習西式點心(二)
	選	盤飾甜點製作	四下	3	2	2	需修習蛋糕裝飾
品酒咖啡調製模組	選	飲務管理與實習(二)	一下	3	2	2	
	選	咖啡調製與實務(一)	二上	3	2	2	
	選	咖啡調製與實務(二)	二下	3	2	1	
	選	葡萄酒知識與品評	三上	3	2	1	
	選	香甜酒賞析與實務	三上	3	2	1	
	選	烈酒導論與實務	三下	3	2	2	
	選	啤酒賞析與實務	三下	3	2	1	
	選	飲料設計與成本控制	四下	3	2	1	
自由學分	9	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」、「全民國防教育軍事訓練」等), 上下學期共2學分, 認列於自由學分中。 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。					

◎ 觀光餐飲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 9學分
- C、系定必修 39學分
- D、學系選修 43學分(含所選模組內之所有課程學分)
- E、自由選修 9學分