

類別	Category	必修 Required	選修 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		備註	Remarks
									講授 Lecture	實習(驗) Lab.		
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」類課程係： 一.全英語教學 二.能力分組 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	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		
		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須參加 英文檢定校園考或校外英文檢定測 驗，成績須達分數400分以上(含) 或 CSEPT第一級170分，或全民英檢 中級初級通過，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。
		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。
		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
		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。
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。		
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9 學分	college required 9 credits	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44 學分	department required 44 credits	必	Required	烘焙原料學與製作原理	The science and principles of baking materials	一上	1/1	3	2	2		
		必	Required	飲務管理與實習(一)	Beverage Management and Practice (1)	一上	1/1	3	2	0		
		必	Required	計算機概論	Introduction to Computer Science	一上	1/1	3	0	3		
		必	Required	麵包製作(一)	Bread Making (1)	一上	1/1	4	2	2		
		必	Required	飲料原料與調製原理	Beverage ingredients and principles of preparation	一下	1/2	3	2	2		
		必	Required	食物與營養	Food and Nutrition	一下	1/2	2	2	0		
		必	Required	餐旅英文(一)	Hospitality English (1)	一下	1/2	2	3	0		
		必	Required	食品添加物	Food Additives	一下	1/2	2	2	0		
		必	Required	餐飲美學	Food and Beverage Aesthetics	二上	2/1	2	3	0		
		必	Required	餐旅英文(二)	Hospitality English (2)	二上	2/1	2	2	0		
		必	Required	餐飲服務與實務	Hospitality Service and Practice	二上	2/1	3	2	0		
		必	Required	餐飲衛生與安全	Food Sanitation and Safety	二下	2/2	2	2	0		
		必	Required	發酵學實務	Fermentation Practice	一下	1/2	3	3	0		
		必	Required	校外實習(一)	Off Campus Internship (1)	四上	4/1	10	0	40		
D.學程 模組選 修課	department optional credits	選	Optional	烘焙原料學與製作原理	Principle of Bakery Material and Making	一上	1/1	3	0	3		
		選	Optional	校外實習(二)	Off Campus Internship (2)	四下	4/2	9	0	40		
		選	Optional	麵包製作(二)	Bread Making (2)	一下	1/2	3	2	2		
		選	Optional	歐式麵包製作	European Style Bread	一下	1/2	3	2	2		
		選	Optional	蛋糕製作	Cake Making	二下	2/2	3	2	2		
		選	Optional	蛋糕裝飾技術	Cake decorating	二下	2/2	3	2	2		
		選	Optional	產品包裝與設計	Design for Product Packing	三上	3/1	3	2	2		
		選	Optional	烘焙模具創意設計	Mold Design and 3D Printing	三下	3/2	3	2	2		
		選	Optional	西點製作(一)	Pastry Making (1)	二上	2/1	3	2	2		
		選	Optional	西點製作(二)	Pastry Making (2)	二上	2/1	3	2	2		
		選	Optional	中式點心製作(一)	Chinese Snack Cooking and Practice	二上	2/1	3	2	2		
		選	Optional	中式點心製作(二)	Chinese Snack Cooking and Practice (2)	二下	2/2	3	2	2		
		選	Optional	日式甜點製作	Japanese Dessert	三上	3/1	3	2	2		
		選	Optional	巧克力製作	Chocolate and Candy Making	三下	3/2	3	2	2		
		選	Optional	麵飾甜點製作	Cake Decoration Technique	三下	3/2	3	2	2		
		選	Optional	飲務管理與實習(二)	Beverage Management and Practice (2)	一下	1/2	3	2	2		
		選	Optional	咖啡調製與實習(一)	Coffee Brewing and Practice (1)	二上	2/1	3	2	2		
		選	Optional	咖啡調製與實習(二)	Coffee Brewing and Practice (2)	二下	2/2	3	2	2		
		選	Optional	葡萄酒知識與品評	Wine Knowledge and Testing	二下	2/2	3	3	0		
		選	Optional	飲料設計與成本控制	Beverage Design and Cost Control	三上	3/1	3	3	0		
選	Optional	酒類賞析(Liquor&Liqueur)	Liquor&Liqueur	三上	3/1	3	2	2				
選	Optional	侍酒服務與美食賞析	Plated Dessert Making	三下	3/3	3	2	2				
E.自由 選修9 學分	Free selective courses 9 credits	1.大一學生每學期均須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。 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.										

◎烘焙暨飲料調製學士學位學程 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 9學分  
college required 9credits
- C.系定必修 44學分  
department required 44credits
- D.學系選修 38學分  
department optional 38credits
- E.自由選修 9學分  
Free selective courses 9 credits