

大葉大學106學年度進修部入學四年學程

類別	必選別	科目名稱	修課年級、學期別	學分數	每週上課時數		修課需求	備註
必選別					講授	實習(驗)		
校訂必修 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	
	必	進修_英文閱讀與寫作(一)	一上	2	2	0		
	必	進修_英語聽力與口語(二)	一下	2	2	0		
	必	進修_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，學生從五大領域中選修核心課程或延伸課程，合計12學分。
			進修 大一體育(上)	一上	2	2	0	
	必		進修 大一體育(下)	一上	2	2	0	
	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)
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)	
分修院 9訂學必	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 29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		
	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		

大葉大學106學年度進修部入學四年學程

系定選修 53學分	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		
	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(一)	四上	10	0	40		
	選	校外實習(二)	四下	10	0	40		
	餅乾蛋糕麵包模組	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		
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	須修習飲務管理與實習(一)	
	選	咖啡調製與實務(一)	二上	3	2	2	須修習茶與咖啡導論	
	選	咖啡調製與實務(二)	二下	3	2	1	須修習咖啡調製與實務(一)	
	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	須修習飲務管理與實習(一)	
	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	須修習飲務管理與實習(一)(二)	
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 29學分
- D、學系選修 53學分(含所選模組內之所有課程學分)
- E、自由選修 9學分