

大葉大學107學年度大學部入學新生四年學程

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：107年8月30日

類別	必選	科目名稱	修課年	學分	每週上課時數		修課需求	備註
					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		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。	
院訂必修 9學分	必	管理學	二下	3	3	0		
	必	經濟學	三上	3	3	0		
	必	會計學	三下	3	3	0		
系定必修 36學分	必	飲務管理與實習(一)	一上	3	2	2	院通識	
	必	食物與營養	一上	2	2	0	院通識	
	必	烘焙原料與實作(一)	一上	3	2	2	院通識	
	必	烘焙原料與實作(二)	一下	3	2	2	院通識	
	必	餐飲美學	一下	2	2	0		
	必	計算機概論	一下	3	3	0		
	必	餐飲服務與實務	二上	3	3	0	院通識	
	必	食品添加物	二上	2	2	0	院通識	
	必	餐旅英文(一)	二上	2	2	0		

	必	餐旅英文(二)	二下	2	2	0	
	必	餐飲衛生與安全	二下	2	2	0	院通識
	必	校外實習(一)	四上	9	0	40	
				36			
系選	選	校外實習(二)	四下	9	0	40	
餅乾蛋糕麵包模組2 2學分	選	麵包製作(一)	一下	4	3	2	需修習烘焙原料與實作(一)、(二)
	選	麵包製作(二)	二上	3	2	2	需修習麵包製作(一)
	選	蛋糕製作	二下	3	2	2	
	選	蛋糕裝飾技術	二下	3	2	2	需修習蛋糕製作
	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	三上	3	2	2	需修習餅乾製作
	選	產品包裝與設計	三下	3	2	2	
中西日式甜點模組2 1學分	選	西點製作(一)	一下	3	2	2	需修習烘焙原料與實作(一)、(二)
	選	西點製作(二)	二上	3	2	2	需修習西點製作(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	
	選	日式甜點製作	三上	3	2	2	
	選	巧克力製作	三下	3	2	2	需修習西點製作(二)
	選	盤飾甜點製作	三下	3	2	2	需修習西點製作(二)
品酒咖啡調製模組2 1學分	選	飲務管理與實習(二)	一下	3	2	2	需修習飲務管理與實習(一)
	選	咖啡調製與實務(一)	二上	3	2	2	需修習茶與咖啡導論
	選	咖啡調製與實務(二)	二下	3	2	2	需修習咖啡調製與實務(一)
	選	葡萄酒知識與品評	三上	3	3	0	
	選	飲料設計與成本控制	三下	3	3	0	
	選	酒類賞析(Liquor&Liqueur)	四下	3	2	2	
	選	侍酒服務與美食賞析	四下	3	2	2	
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。					
畢業門檻	取得烘焙或飲料調製相關證照1張以上(需於在學期間考取, 且為勞動部國家級檢定丙級(含)以上)						

◎ 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 36學分
- D、模組課程: 46學分
- E、自由選修 9學分