

大葉大學 107學年度新生入學四年學程
107Academic Year Bachelor Degree Program, Da-Yeh University

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:107/06/20

Department of Bachelor Program For Baking and beverage preparation Management, College of Tourism and Hospitality Total Credits: 128 Publish Date:Dec12, 2015

類別	Category	必選別	Required/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)。	The four courses in the "Fundamental English" category have the following features: a.) English-taught instruction b.) Student attending placement tests prior formal classes c.) Students are divided into classes of different levels according to the results of the English proficiency placement test, including Elementary English Listening and Speaking (1) Intermediate English Listening and		
		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	英文語閱讀與寫作(二)	English Reading and Writing (2)	一下	1/2	2	2	0				
		必	Required	通識	General Education			18	18	0			哲學與歷史、文學與藝術、民主與法治、社會與心理、科學與技術共五大領域，每領域均須選修核心課程一科，共五科10學分，再於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。	Students must take one course from each of the following five categories: Philosophy & History, Literature & Art, Democracy & Law, Social Science & Psychology and Science & Technology. Besides the above five courses, 10 credits. The students have to finish 18 credits in General Education. Ten credits (5 courses) have to be
		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)。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。	Students are required to sit in for campus/off-campus English proficiency tests before the end of freshman year. The passing requirement for each proficiency test is described below: TOEIC 400/161 Test
		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。	Students are required to accumulate a civic education certification number up to 50 hours or more(inclusive) may only graduation. Civic Education Certification class hours According to Da-
		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	One of the following Microsoft Office certifications is required for graduation. 1.Microsoft Office Specialist(MOS) in Word 2007 or 2010 2.Microsoft Office Specialist(MOS) in Powerpoint 2007 or 2010 3.Microsoft Office Specialist(MOS) in Excel 2007 or 2010 4.Techficiency Quotient Certification in Word 2007 or 2010 5.Techficiency Quotient Certification in Powerpoint 2007 or
		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。	Students should complete an internship during the study period, the hours of authentication for more than 100 hours before graduation.
		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。	Conduct according to Chinese Language Proficiency Test regulation of Da-Yeh
		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				
		必	Required	管理學	Management Science	二下	2/2	3	3	0				
		必	Required	經濟學	Economics	三下	3/2	3	3	0				
		必	Required	會計學	Accounting	三上	3/1	3	3	0				
		必	Required	飲務管理與實習(一)	Beverage Management and Practice (1)	一上	1/1	3	2	2				
		必	Required	食物與營養	Food and Nutrition	一上	1/1	2	2	0				

大葉大學 107學年度新生入學四年學程
107Academic Year Bachelor Degree Program, Da-Yeh University

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:107/06/20

Department of Bachelor Program For Baking and beverage preparation Management, College of Tourism and Hospitality Total Credits: 128 Publish Date:Dec12, 2015

類別	Category	必選別	Required/Optional	科目名稱	Course Title	修課年級、學期別	Academic Year/Semester	學分數	每週上課時數 Class Hours		備註	Remarks	
									講授 Lecture	實習 (驗) Lab.			
C.學系必修36學分	department required 36 credits	必	Required	烘焙原料與實作(一)	Baking Ingredients and Practice (1)	一上	1/1.	3	2	2			
		必	Required	烘焙原料與實作(二)	Baking Ingredients and Practice (2)	一下	1/2.	3	2	2			
		必	Required	餐飲美學	Food and Beverage Aesthetics	一下	1/2.	2	2	0			
		必	Required	計算機概論	Introduction to Computer Science	一下	1/2.	3	3	0			
		必	Required	食品添加物	Food Additives	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	3	0			
		必	Required	餐旅英文(一)	Hospitality English (1)	二上	2/1.	2	2	0			
		必	Required	餐旅英文(二)	Hospitality English (2)	二下	2/2.	2	2	0			
		必	Required	餐飲衛生與安全	Food Sanitation and Safety	三上	3/1.	2	2				
		必	Required	校外實習(一)	Off Campus Internship (1)	四上	4/1.	9	0	40			
D.學程模組課	department optional	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	產品包裝與設計	Design for Product Packing	四年級	4	3	2	2			
		選	Optional	烘焙模具創意設計	Mold Design and 3D Printing	四年級	4	3	2	2			
		選	Optional	校外實習(二)	Off Campus Internship (2)	四下	4/2.	9	0	40			
		選	Optional	麵包製作(一)	Bread Making (1)	一上	1/1.	4	3	2		餅乾蛋糕麵包模組共16學分	
		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	三上	3/1.	3	2	2			
		選	Optional	蛋糕裝飾技術	Cake Decoration	三上	3/1.	3	2	2			
		選	Optional	西點製作(一)	Pastry Making (1)	二上	2/1.	3	2	2		中西日式甜點模組共27學分	
		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	西點製作(三)	Pastry Making (3)	二下	2/2.	3	2	2			
		選	Optional	烘焙實作(一)		二下	2/2.	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	巧克力製作	Chocolate and Candy Making	三下	3/2.	3	2	2			
		選	Optional	烘焙實作(二)		三下	3/2.	3	2	2			
		選	Optional	盤飾甜點製作	Assiette Dessert	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		品酒咖啡調製模組共21學分	
		選	Optional	咖啡調製與實務(一)	Coffee Brewing and Practice (1)	二上	2/1.	3	2	2			
選	Optional	咖啡調製與實務(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	三上	3/1.	3	2	2					
選	Optional	侍酒服務與美食賞析	Wine Service & Appreciation of Food	三下	3/2.	3	2	2					
E.自由選修9學分	Free selective courses 9 credits	<p>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」、「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。 Students are required to take National Defense related courses in their first year of study (A total of 2 credits in two semesters required; recognised as Free Elective credits).Courses available include Military Training, National Defence Circumstances Analysis, National Security, and National Defence Education.</p> <p>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.</p>											
中五生需加修12學分	department optional	系選修與系模組課程另加修習12學分					畢業年級相當於國內高級中等學校二年級之國外或香港、澳門同級同類學校畢業生,以同等學力就讀本校學士班者(不含已離校二年以上者及以僑先部結業成績分發入大學者),除畢業學分數128學分外,應增修12個畢業學分						
<p>◎烘焙暨飲料調製學位學程 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</p> <p>A.校定必修 28學分 university required 28 credits</p> <p>B.院定必修 9學分 college required 9credits</p> <p>C.系定必修 36學分 department required 36 credits</p> <p>D.學系選修 46學分 department optional 46 credits</p> <p>E.自由選修 9學分 Free selective courses 9 credits</p> <p>※107年06月20日106學期第5次烘焙暨飲料調製學士學位學程課程委員會通過</p> <p>※108年07月22日107學年第5次烘焙暨飲料調製學士學位學程課程委員會修正通過</p>													