

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:106/12/12

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	必修 Required/Optional	科目名稱	Course Title	修課年級 Year/Semester	學分 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 Speaking (1), Upper-Intermediate English Listening and Speaking (1), and Advanced English Listening and Speaking (1).
		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		
		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。	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 400/1st-level CSEPT 170/Intermediate GEPT/TOEFL or IELTS scores at equivalent levels.
		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-Yeh University Service Learning Measures for the Implementation.
		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.Techiciency Quotient Certification in Word 2007 or 2010 5.Techiciency Quotient Certification in Powerpoint 2007 or 2010 6.Techiciency Quotient Certification in Excel 2007 or 2010 7.Other Microsoft Office certifications authenticated by Computer Center.
		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. Conduct according to Internship regulation of Da-Yeh University.
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 University.		
必 Required	體育	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39 學分	department required 39 credits	必 Required	飲務管理與實習(一)	Beverage Management and Practice (1)	一上	3	2	2			
		必 Required	食物與營養	Food and Nutrition	一上	2	2	0			
		必 Required	發酵學實務	Fermentation Practice	一上	3	0	3			
		必 Required	烘焙原料與實作(一)	Baking Ingredients and Practice (1)	一上	3	2	2			
		必 Required	烘焙原料與實作(二)	Baking Ingredients and Practice (2)	一下	3	2	2			
		必 Required	餐飲美學	Food and Beverage Aesthetics	一下	2	2	0			
		必 Required	計算機概論	Introduction to Computer Science	一下	3	3	0			
		必 Required	食品添加物	Food Additives	一下	2	2	0			
		必 Required	餐飲服務與實務	Hospitality Service and Practice	二上	3	3	0			
		必 Required	餐飲衛生與安全	Food Sanitation and Safety	二上	2	2	0			

大葉大學 107學年度新生入學四年學程  
107 Academic 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:106/12/12

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	必修 Required	選修 Optional	科目名稱	Course Title	修課年級、 學期別	Academic Year/Semeste r	學分 數Credits	每週上課時數 Class Hours		備註	Remarks
									講授L ecture	實習(驗) Lab.		
		必	Required	餐旅英文(一)	Hospitality English (1)	二上	2	2	0			
		必	Required	餐旅英文(二)	Hospitality English (2)	二下	2	2	0			
		必	Required	校外實習(一)	Off Campus Internship (1)	四上	9	0	40			
D.學程 模組課	department optional credits	選	Optional	烘焙原料學與製作原理	Principle of Bakery Material and Making	一上	3	0	3			
		選	Optional	校外實習(二)	Off Campus Internship (2)	四下	9	0	40			
		選	Optional	麵包製作(一)	Bread Making (1)	一上	4	3	2			
		選	Optional	麵包製作(二)	Bread Making (2)	一下	3	2	2			
		選	Optional	歐式麵包製作	European Style Bread	一下	3	2	2			
		選	Optional	蛋糕製作	Cake Making	二下	3	2	2			
		選	Optional	蛋糕裝飾技術		二下	3	2	2			
		選	Optional	產品包裝與設計	Design for Product Packing	三上	3	2	2			
		選	Optional	烘焙模具創意設計	Mold Design and 3D Printing	三下	3	2	2			
		選	Optional	西點製作(一)	Pastry Making (1)	二上	3	2	2			
		選	Optional	西點製作(二)	Pastry Making (2)	二上	3	2	2			
		選	Optional	中式點心製作(一)	Chinese Snack Cooking and Practice	二上	3	2	2			
		選	Optional	中式點心製作(二)	Chinese Snack Cooking and Practice (2)	二下	3	2	2			
		選	Optional	日式甜點製作	Japanese Dessert	三上	3	2	2			
		選	Optional	巧克力製作	Chocolate and Candy Making	三下	3	2	2			
		選	Optional	糖飾甜點製作		三下	3	2	2			
		選	Optional	飲務管理與實習(二)	Beverage Management and Practice (2)	一下	3	2	2			
		選	Optional	咖啡調製與實務(一)	Coffee Brewing and Practice (1)	二上	3	2	2			
		選	Optional	咖啡調製與實務(二)	Coffee Brewing and Practice (2)	二下	3	2	2			
		選	Optional	葡萄酒知識與品評	Wine Knowledge and Testing	二下	3	3	0			
選	Optional	飲料設計與成本控制	Beverage Design and Cost Control	三上	3	3	0					
選	Optional	酒類賞析(Liquor&Liqueur)	Liquor&Liqueur	三上	3	2	2					
選	Optional	侍酒服務與美食賞析		三下	3	2	2					
E.自由 選修 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。</p> <p>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。</p> <p>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>										

◎烘焙暨飲料調製學士學位學程 畢業應修學分數共 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 39學分  
department required 39 credits
- D.學系選修 43學分  
department optional 43 credits
- E.自由選修 9學分  
Free selective courses 9 credits

※106年12月12日106學期第一學期第3次烘焙暨飲料調製學士學位學程課程委員會修正通過