

大葉大學107學年度進修學士班入學新生四年學程

院別：觀光餐旅學院 系別：烘焙暨飲料調製進修學士學位學程 畢業總學分：128學分 製表日期：107年8月30日

| 類別 | 必選別 | 科目名稱 | 修課年級、 | 學分數 | 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 | 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) |
| 學院訂必修9 | 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22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 | 一上 | 3 | 2 | 2 | 院通識 | |
| | 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 | |
| 系選 | 選 | 校外實習(一) | 四上 | 9 | 0 | 40 | | |
| | 選 | 校外實習(二) | 四下 | 9 | 0 | 40 | | |
| 餅乾蛋糕麵包模組22學分 | 選 | 麵包製作(一) | 一下 | 4 | 3 | 2 | 需修習烘焙原料與實作 | |
| | 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 | 選 | 西點製作(一) | 一下 | 3 | 2 | 2 | 需修習烘焙原料與實作 | |

| | | | | | | | | |
|--|---|---|----|---|---|---|---------------|--|
| 一 日 式 甜 點 模 組 2 1 學 分 | 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 3 0 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 | 酒類賞析(Liquor&Liqueur) | 三下 | 3 | 2 | 2 | | |
| | 選 | 飲料設計與成本控制 | 四下 | 3 | 3 | 0 | | |
| | 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。 | | | | | | |
| ◎ 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 22學分 | | | | | | | | |
| D、模組課程：60學分 | | | | | | | | |
| E、自由選修 9學分 | | | | | | | | |