

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	1	2	2	0			
		必	Required	運算思維		一上下	1	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. 能力分組 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)	The four courses in the "Fundamental English" category have the following features: a.) English-taught instruction	
		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				16	16			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/ 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權實施辦法辦理	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 2010 6.Techficiency Quotient Certification in Excel 2007 or 2010 7.Other Microsoft Office certifications authenticated by
		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
		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	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。
						一下	1/2	1	2	0			
院必修6學分	college required 6credits	必	Required	經濟學	Economics	三上	3	3	3	0			
		必	Required	會計學	Accounting	三下	3	3	3	0			
C.學系必修34學分	department required 34 credits	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			
		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	0			
		必	Required	烘焙盤飾實務與應用	Baking plate decoration practice and application	三上	3/1	3	2	2			
		必	Required	食品添加物	Food Additives	三下	3/2	2	2	0			

類別	Category	必修/選修	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		備註	Remarks	
									講授 Lecture	實習(驗) Lab.			
D.學系選修		必	Required	校外實習(一)	Off Campus Internship (1)	四上	4/1.	9	0	40	基礎烘焙模組共19學分		
		選	Optional	麵包製作(一)	Bread Making (1)	一上	1/1.	4	3	2			
		選	Optional	西點製作(一)	Pastry Making (1)	二上	2/1.	3	2	2			
		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	Chinese Snack Cooking and Practice	二下	3/1.	3	2	2			
		選	Optional	蛋糕製作	Cake Making	三下	3/1.	3	2	2			
		選	Optional	蛋糕裝飾技術	Cake Decoration	三下	3/1.	3	2	2			
		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	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	巧克力製作	Chocolate and Candy Making	三下	3/2.	3	2	2			
		選	Optional	烘焙實作(二)		三上	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			
		選	Optional	酒類概論	WINE INTRODUCTION	二上	2/1.	3	3	0			
		選	Optional	酒類暨葡萄酒知識與賞析	Knowledge of Wine and Spirits	二下	2/2.	3	2	2			
		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	飲料設計與成本控制	Beverage Design and Cost Control	三上	3/1.	3	3	0			
		選	Optional	侍酒服務與美食賞析	Wine Service & Appreciation of Food	三下	3/2.	3	2	2			
選	Optional	校外實習(二)	Off Campus Internship (2)	四下	4/2.	9	0	40					
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					
E.自由選修9學分	Free selective courses		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.										
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						
畢業門檻	Graduation Requirement	需於修業期間考得烘焙或飲調專業證照詳情依:觀光餐旅學院烘焙暨飲料調製學士學位學程畢業證照門檻標準表(1090521) 辦理，請注意公告可認可之證照類別。											
◎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 A.校定必修 28學分 university required 28 credits B.院定必修 6學分 college required 6credits C.系定必修 34學分 department required 34 credits D.學系選修 51學分 department optional 51credits E.自由選修 9學分 Free selective courses 9 credits ※109年05月21日108學年第5次烘焙暨飲料調製學士學位學程課程委員會通過 ※109年5月28日108學年觀光餐旅學院課程委員會通過 ※109年7月16日108學年第27次校課程委員會通過													