

大葉大學109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：109年07月16日

類別	必修	科目名稱	修課年級、學期別	學分數	每週上課時數		修習需求	備註
					講授	實習(驗)		
校 必 28 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)	一下	2	2	0		
	必	進修_英語聽力與口語(二)	二下	2	2	0		
	必	進修_英文閱讀與寫作(二)	二上	2	2	0		
	必	通識		14	14	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，學生從五大領域中選修核心課程或延伸課程，合計12學分。	
	必	進修_大一體育(上)	一上	2	2	0		
	必	進修_大一體育(下)	一下	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)。		
6 學 分	必	會計學	三上	3	3	0		
	必	經濟學	四上	3	3	0		
系 定 必 修 科 目 4 2 學 分	必	基礎廚藝	一上	2	2	0	院基礎課程	
	必	烘焙原料與實作	一上	3	2	2		
	必	中餐烹調與實習(一)	一上	3	2	2	需修習基礎廚藝	
	必	西餐烹調與實習(一)	一上	3	2	2	需修習基礎廚藝	
	必	飲務管理與實習(一)	一下	3	2	2		
	必	麵包製作	一下	4	3	2	需修習烘焙原料與實作	
	必	計算機概論	二上	3	3	0		
	必	西點製作(一)	二上	3	2	2	需修習烘焙原料與實作	
	必	餐廳管理	二上	3	3	0	餐飲服務管理模組基礎課程	
	必	餐飲服務與實務	二下	3	2	2	院基礎課程	
	必	咖啡調製與實務(一)	二下	3	2	2		
	必	食物與營養	三下	2	2	0	院基礎課程	
	必	餐飲衛生與安全	三下	2	2	0	院基礎課程	
	必	食品添加物	四上	2	2	0		
必	團體膳食製備實務	四下	3	3	0			
選	選	餐旅英語(一)	二上	2	2	0		
	選	餐旅英語(二)	二下	2	2	0	需修習餐旅英語(一)	
	選	中餐烹調與實習(二)	一下	3	2	2	需修習基礎廚藝、中餐烹調與實習(一)	
	選	西餐烹調與實習(二)	一下	3	2	2	需修習基礎廚藝、西餐烹調與實習(一)	
	選	飲務管理與實習(二)	二上	3	2	2	需修習飲務管理與實習(一)	
	選	台灣料理	二下	3	2	2	需修習基礎廚藝、中餐烹調與實習(一)中餐烹調與實習(二)	
	選	西點製作(二)	二下	3	2	2	需修習西點製作(一)	

大葉大學109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：109年07月16日

類別	必修	科目名稱	修課年級、 學期別	學分 數	每週上課時數		修習需求	備註
					講授	實習(驗)		
系定 選修	選	桌邊烹調與服務	三上	3	2	2		
	選	蛋糕製作與裝飾	三上	3	2	2		
	選	咖啡調製與實務(二)	三上	3	2	2	需修習咖啡調製與實務(-)	
	選	客務與房務管理與實務	三下	3	3	0		
	選	旅館資訊系統	四上	3	3	0		
	選	台灣小吃	四上	3	2	2		
	選	宴會管理與實務	四下	3	3	0		
	選	中式點心製作	四下	3	2	2		
	選	飲料設計與成本控制	四下	3	3	0		
自由選 修9學分	本校所開課程之學分皆可認為自由學分							

◎ 觀光餐旅學院烘焙暨飲料調製進修學士學位學程 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 6學分

C、系定必修42學分

D、學系選修43學分

E、自由選修 9學分

※109年5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

※108年9月16日108學年第27次校課程委員會通過