大葉大學　115學年度新生入學四年學程

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:115/07/30

Bachelor Program For Baking and beverage preparation Management, College of Tourism and Hospitality Total Credits: 128

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 講授 Lecture	實習(驗) Lab.	備註	Remarks
A.校定必修30學分	University required 30 credits	必	Required	國文能力	National Studies	一上下	1	2	2	0		
		必	Required	運算思維		一下	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 classesasses 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) 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	美學與文化、社會脈動與公民、國際視野與史觀、科技與永續發展共四大向度，每向度均須選修核心課程至少2學分，另須選修多元延伸課程至少2學分，每向度及多元延伸之修課學分數2-4學分，合計16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 16 credits in General Education. Ten credits (5 courses) have to be taken from five major categories ; one course from each category. The rest 6 credits can be selected among the optional core or extended courses of General
		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	資訊基本能力檢定	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	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	大一每學期均須修習，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.院必修19學分	college required 19credits	必	Required	觀光餐旅概論	Introduction to Tourism and Hospitality	一上	1/1.	3	3	0		
		必	Required	觀光餐旅英語(一)	Hospitality English (1)	二上	2/1.	2	2	0		
		必	Required	觀光餐旅英語(二)	Hospitality English (2)	二下	2/2.	2	2	0		
		必	Required	行銷管理	Marketing Management	二下	2/2.	3	3	0		
		必	Required	人力資源管理	Human Resource Management	二下	2/2.	3	3	0		
		必	Required	職場倫理與溝通技巧	Workplace Ethics and Communication Skills	三上	3/1.	3	3	0		
		必	Required	觀光餐旅講座	Seminar to Tourism and Hospitality	三下	3/2.	3	3	0		
C.院選修15學分	college optional 15credits	選	Optional	餐飲衛生與安全	Food Sanitation and Safety	一下	1/2.	3	3	0		
		選	Optional	食物與營養	Food and Nutrition	二上	2/1.	3	3	0	適合餐旅系與烘焙學程學生修習	
		選	Optional	休閒遊憩體驗	Leisure Experience	一下	1/2.	3	3	0		
		選	Optional	解說與導覽	Interpretation Skill and Practice	三上	3/1.	3	3	0	適合休閒系與觀光系學生修習	
		選	Optional	餐飲服務與實務	Hospitality Service and Practice	一下	1/2.	3	3	0		
		選	Optional	自媒體社群行銷	Social Media Marketing	三上	3/1.	3	3	0	適合全院學生修習	
		選	Optional	微型創業	Micro Entrepreneurship	三下	3/2.	3	3	0		
D.學系必修31學分	department required 31 credits	必	Required	烘焙概論	Introduction to Bakery	一上	1/1.	3	3	0		
		必	Required	麵包製作(一)	Bread Making (1)	一上	1/1.	4	3	2		
		必	Required	飲料調製實務	Beverage Preparation Practice	一下	1/2.	3	2	2		
		必	Required	蛋糕製作實習	Cake Making	一下	1/2.	3	2	2		
		必	Required	食品添加物	Food Additives	二上	2/1.	3	3	0		
		必	Required	採購與成本控制	Procurement and Cost Control	三上	3/1.	3	3	0		
		必	Required	烘焙盤飾實務與應用	Baking plate decoration practice and application	三下	3/2.	3	2	2		
		必	Required	校外實習(一)	Off Campus Internship (1)	四	4	9	0	40		
E.學系選修 21 學分	department optional 21credits	選	Optional	餅乾製作實習	Biscuit Making	一上	1/1.	3	2	2	烘焙模組共21學分	
		選	Optional	麵包製作(二)	Bread Making (2)	一下	1/2.	4	3	2		
		選	Optional	蛋糕裝飾實習	Cake Decoration	二上	2/1.	3	2	2		
		選	Optional	中式點心製作	Chinese Snack Cooking and Practice	二上	2/1.	3	2	2		
		選	Optional	酒會西點製作實習	Reception and Pastry Making Practice	二下	2/2.	3	2	2		
		選	Optional	巧克力工藝	Chocolate Art	三上	3/1.	3	2	2		
		選	Optional	烘焙製備實作	Baking Preparation Practice	三下	3/2.	3	2	2		
		選	Optional	茶文化與茶飲製作實習	Tea Ceremony and Tea Making Practice	二上	1/2.	3	2	2	飲料調製模組共15學分	
		選	Optional	葡萄酒品評與賞析	Wine Tasting and Appreciation	二下	2/1.	3	2	2		
		選	Optional	咖啡烘焙與調製實習	Coffee Roasting and Brewing Practice	二下	2/2.	3	2	2		
		選	Optional	養生蔬果飲品製作實習	Healthy Fruit and Vegetable Making	三上	3/1.	3	2	2		
		選	Optional	吧檯管理與實務	Bar Management and Practice	三下	3/2.	3	2	2		
		選	Optional	校外實習(二)	Off Campus Internship (2)	四	4	9	0	40		
F.自由選修 12 學分	Free selective courses 12 credits	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(1150409) 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　30學分

B.院定必修　19學分

C.院定選修　15學分

D.系定必修　31學分

E.學系選修　21學分

F.自由選修　12學分

※115年4月9日 114學年第2次烘焙暨飲料調製學士學位學程課程委員會通過

※115年5月21日114學年度第5次觀光餐旅學院課程委員會通過

※115年7月30日第44次校課程委員會通過