

大葉大學102學年度大學部新生入學四年學程

院別：觀光餐旅學院

系別：餐旅管理學系(原住民專班)

畢業總學分：128學分

製表日期：103年9月30日

| 類別 | 必選別 | 科目名稱 | 修課年級、學期別 | 科目代號 | 學分數 | 每週上課時數 | | 修習需求 | 備註 |
|------------|----------|------------|----------|---------|-----|--------|-------|--|---|
| | | | | | | 講授 | 實習(驗) | | |
| 校定必修28學分 | 必 | 國文能力 | | | 2 | 2 | 0 | | |
| | 必 | 英語聽力與口語(一) | 一上 | | 1 | 2 | 0 | 此八科「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) | |
| | 必 | 英文閱讀與寫作(一) | 一上 | | 1 | 2 | 0 | | |
| | 必 | 英語聽力與口語(二) | 一下 | | 1 | 2 | 0 | | |
| | 必 | 英文閱讀與寫作(二) | 一下 | | 1 | 2 | 0 | | |
| | 必 | 英語聽力與口語(三) | 二上 | | 1 | 2 | 0 | | |
| | 必 | 英文閱讀與寫作(三) | 二上 | | 1 | 2 | 0 | | |
| | 必 | 英語聽力與口語(四) | 二下 | | 1 | 2 | 0 | | |
| | 必 | 英文閱讀與寫作(四) | 二下 | | 1 | 2 | 0 | | |
| | 必 | 通識 | | | | 16 | 16 | 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，每類均須選修一科，共五科10學分，五大領域中選修核心課程或延伸課程至多6學分，合計16學分。 |
| 必 | 體育 | 一上、一下 | | | 2 | 4 | 0 | 1.大一每學期均須修習，每學期1學分。 2.學生畢業前，須自體育興趣選項中至少選1門課程修習，並認列於自由學分中。 | |
| 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，成績須達400分以上(或全民英檢中級初試，或托福測驗，或其他同級英檢分數) | |
| 必 | 中文能力檢定 | | | | 0 | 0 | 0 | 依大葉大學學生中文能力檢定實施辦法辦理。 | |
| 必 | 大葉服務學習 | | | | 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。 | |
| 必 | 資訊基本能力檢定 | | | | 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。 | |
| 必 | 職場實習暨體驗 | | | | 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60小時以上，始得畢業。 | |
| 院訂必修12學分 | 必 | 觀光學概論 | 一上 | | 3 | 3 | 0 | | |
| | 必 | 經濟學 | 一上 | | 3 | 3 | 0 | | |
| | 必 | 管理學 | 一下 | | 3 | 3 | 0 | | |
| | 必 | 會計學 | 二上 | | 3 | 3 | 0 | | |
| 系定必修科目41學分 | 必 | 計算機概論 | 一上 | HOG1005 | 3 | 3 | 0 | | |
| | 必 | 中餐烹調與實習(一) | 一上 | HOG1002 | 3 | 2 | 2 | | |
| | 必 | 食物學原理 | 一上 | HOG1004 | 2 | 2 | 0 | | |
| | 必 | 國際禮儀 | 一上 | HOG1001 | 2 | 2 | 0 | | |
| | 必 | 西餐烹調與實習(一) | 一下 | HOG1006 | 3 | 2 | 2 | | |
| | 必 | 營養學 | 一下 | HOG1007 | 2 | 2 | 0 | | |
| | 必 | 餐旅管理 | 一下 | HOG1008 | 3 | 3 | 0 | | |
| | 必 | 烘焙實務與實習(一) | 二上 | HOG2001 | 3 | 2 | 2 | | |
| | 必 | 餐飲衛生與安全 | 二上 | HOG2002 | 2 | 2 | 0 | | |
| | 必 | 企業倫理 | 二上 | HOG2003 | 2 | 2 | 0 | | |
| | 必 | 餐旅日語會話(一) | 二上 | HOG2005 | 2 | 2 | 0 | | |
| | 必 | 人力資源管理 | 二下 | HOG2006 | 3 | 3 | 0 | | |
| | 必 | 保健膳食與食療 | 二下 | HOG3001 | 3 | 3 | 0 | | |
| | 必 | 餐旅行銷策略 | 三上 | HOG3002 | 3 | 3 | 0 | | |
| | 必 | 餐旅英語會話(一) | 三上 | HOG3003 | 2 | 2 | 0 | | |
| | 必 | 房務客務管理 | 三下 | HOG3003 | 3 | 3 | 0 | | |
| 學系選修38學分 | 選 | 部落發展與觀光旅遊 | 一下 | | 2 | 2 | 0 | | |
| | 選 | 休閒遊憩概論 | 一下 | | 2 | 2 | 0 | | |
| | 選 | 飲務管理與實習(一) | 一下 | | 3 | 2 | 2 | | |
| | 選 | 原住民餐旅美學 | 二上 | | 2 | 2 | 0 | | |
| | 選 | 原住民有機農業經營 | 二上 | | 2 | 2 | 0 | | |
| | 選 | 中餐烹調與實習(二) | 二上 | | 3 | 2 | 2 | | |
| 選 | 食品與健康 | 二上 | | 3 | 3 | 0 | | | |

大葉大學102學年度大學部新生入學四年學程

院別：觀光餐旅學院 系別：餐旅管理學系(原住民專班) 畢業總學分：128學分

製表日期：103年9月30日

| 類別 | 必選別 | 科目名稱 | 修課年級、學期別 | 科目代號 | 學分數 | 每週上課時數 | | 修習需求 | 備註 |
|-----------------|---|--------------|----------|------|-----|--------|-------|------|----|
| | | | | | | 講授 | 實習(驗) | | |
| 選 | | 彩妝造型設計 | 二上 | | 2 | 2 | 0 | | |
| 選 | | 原住民特色食材 | 二下 | | 3 | 2 | 2 | | |
| 選 | | 原住民點心加工與實習 | 二下 | | 3 | 2 | 2 | | |
| 選 | | 餐飲安全管制系統 | 二下 | | 2 | 2 | 0 | | |
| 選 | | 團體膳食製備與管理 | 二下 | | 3 | 3 | 0 | | |
| 選 | | 原住民菜單設計與成本控制 | 二下 | | 3 | 3 | 0 | | |
| 選 | | 餐旅日語會話(二) | 二下 | | 2 | 2 | 0 | | |
| 選 | | 原住民觀光資源管理 | 三上 | | 3 | 3 | 0 | | |
| 選 | | 餐旅財務管理 | 三上 | | 2 | 2 | 0 | | |
| 選 | | 烘焙實務與實習(二) | 三上 | | 3 | 2 | 2 | | |
| 選 | | 餐飲服務理論與實務 | 三上 | | 3 | 2 | 2 | | |
| 選 | | 綠色餐旅管理與永續發展 | 三上 | | 3 | 3 | 0 | | |
| 選 | | 餐旅資訊系統 | 三上 | | 2 | 2 | 0 | | |
| 選 | | 餐旅服務品質管理 | 三上 | | 2 | 2 | 0 | | |
| 選 | | 連鎖餐旅業經營與管理 | 三上 | | 3 | 3 | 0 | | |
| 選 | | 餐旅實務實習 | 三下 | | 4 | 3 | 2 | | |
| 選 | | 原住民節慶活動與設計 | 三下 | | 3 | 3 | 0 | | |
| 選 | | 原住民民俗與飲食文化 | 三下 | | 3 | 3 | 0 | | |
| 選 | | 原住民創意料理(一) | 三下 | | 3 | 2 | 2 | | |
| 選 | | 飲務管理與實習(二) | 三下 | | 3 | 2 | 2 | | |
| 選 | | 原住民民宿經營管理 | 三下 | | 2 | 2 | 0 | | |
| 選 | | 芳療學 | 三下 | | 3 | 3 | 0 | | |
| 選 | | 餐旅英語會話(二) | 三下 | | 2 | 2 | 0 | | |
| 選 | | 原住民餐旅產業分析 | 四上 | | 2 | 2 | 0 | | |
| 選 | | 原住民餐旅創業專題(一) | 四上 | | 2 | 2 | 0 | | |
| 選 | | 原住民創意料理(二) | 四上 | | 3 | 2 | 2 | | |
| 選 | | 原住民養生藥膳設計與實習 | 四上 | | 3 | 2 | 2 | | |
| 選 | | 會展與宴會實務 | 四上 | | 3 | 3 | 0 | | |
| 選 | | 餐旅個案探討 | 四上 | | 3 | 3 | 0 | | |
| 選 | | 餐飲規劃與管理 | 四上 | | 3 | 3 | 0 | | |
| 選 | | 校外實習(一) | 四上 | | 10 | 40 | 40 | | |
| 選 | | 校外實習(二) | 四下 | | 10 | 40 | 40 | | |
| 選 | | 原住民餐旅創業專題(二) | 四下 | | 2 | 2 | 0 | | |
| 選 | | 茶、咖啡與酒 | 四下 | | 3 | 3 | 0 | | |
| 選 | | 餐旅趨勢與飲食文化 | 四下 | | 3 | 3 | 0 | | |
| 選 | | 公共關係與危機處理 | 四下 | | 3 | 3 | 0 | | |
| 選 | | 速食業經營與管理 | 四下 | | 3 | 3 | 0 | | |
| 選 | | 旅館規劃與管理 | 四下 | | 3 | 3 | 0 | | |
| 自由選修 9 學分 | 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.學生畢業前，須自體育興趣選項中至少選1門課程修習，並認列於自由學分中。 | | | | | | | | |

◎ 餐旅管理學士學位學程(原住民專班) 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 12學分
- C、系定必修 41學分
- D、學系選修 38學分
- E、自由選修 9學分

※103年9月30日課程委員會修正通過