

大葉大學103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	大一每學期均須修習，每學期1學分。	
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。	依大葉大學服務學習實施辦法辦理。
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。
院訂必修12學分	必	觀光學概論	一上	HOG1014	3	3	0		
	必	管理學	一下	HOG1009	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41學分	必	計算機概論	一上		3	3	0		
	必	中餐烹調與實習(一)	一上		3	2	2		
	必	食物學原理	一上		2	2	0		
	必	國際禮儀	一上		2	2	0		
	必	西餐烹調與實習(一)	一下		3	2	2		
	必	營養學	一下		2	2	0		
	必	旅館管理	一下		2	2	0		
	必	餐飲管理	二上		2	2	0		
	必	烘焙學與實務(一)	二上		3	2	2		
	必	餐飲衛生與安全	二上		2	2	0		
	必	餐旅日語會話(一)	二上		2	2	0		
	必	餐旅英語會話(一)	二上		2	2	0		
	必	人力資源管理	二下		3	3	0		
	必	餐旅服務與實習	三下		3	3	0		
必	校內實習	三上		4	4	10			
學系選修38學分	選	企業倫理	二上		2	2	0		共同選修
	選	飲務管理與實習(一)	二上		3	2	2		
	選	餐旅日語會話(二)	二下		2	2	0		
	選	餐旅英語會話(二)	二下		2	2	0		
	選	餐旅資訊管理系統	三上		2	2	0		
	選	餐飲安全管理系統	三上		2	2	0		
	選	餐旅專題一	三下		2	2	0		

大葉大學103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	餐旅專題二	四上		2	2	0			
	選	餐旅個案探討	四下		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	微型創業實務	四下		3	3	0			
	選	速食業經營與管理	四下		3	3	0			
	選	中餐烹調與實習(二)	二上		3	2	2		餐飲廚藝模組	
	選	烘焙學與實務(二)	二下		3	2	2			
	選	西餐烹調與實習(二)	二下		3	2	2			
	選	飲務管理與實習(二)	二下		3	2	2			
	選	菜單設計與成本控制	二下		2	2	0			
	選	中式點心加工與實習	二下		3	2	2			
	選	團體膳食製備與管理	三上		3	3	0			
	選	創意料理與實習	三上		3	3	0			
	選	調味學	三上		2	2	0			
	選	米食烘焙製作	三上		3	2	2			
	選	酒類知識與鑑賞	三下		2	2	0			
	選	台菜烹調與小吃	三下		3	3	0			
	選	蔬果雕刻理論與實務	三下		3	3	0			
	選	藥膳學與實務	四下		3	3	0			
	選	餐旅財務管理	二下		2	2	0			餐旅經營管理模組
	選	會展與宴會實務	二下		3	3	0			
	選	連鎖餐旅業經營與管理	二下		3	3	0			
	選	餐旅服務品質管理	二下		3	3	0			
	選	旅館規劃與籌備	三上		2	2	0			
	選	客務與房務營運管理與實務	三上		3	3	0			
	選	餐廳規劃設計	三下		3	3	0			
	選	餐旅產品規劃與設計	三下		2	2	0			
	選	餐旅採購學與實務	三下		2	2	0			
	選	時尚精品旅館經營管理	四下		2	2	0			
	選	部落發展與觀光旅遊	一下		2	2	0		原住民特色模組	
	選	原住民特色食材	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	原住民點心加工與實務	二上		3	2	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	原住民餐旅創業專題	四下		2	2	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。								

◎ 餐旅管理學系 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日第3次(1030930)系課程委員會修正通過