

# 大葉大學105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：餐旅管理學系 畢業總學分：128學分 製表日期：108年9月4日

類別	科目名稱	修課年級、學期別	學分數	每週上課時數		修習需求
				講授	實習(驗)	
校 定 必 修 28 學 分	國文能力		2	2	0	
	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
	進修_英文閱讀與寫作(一)	一下	2	2	0	
	進修_英語聽力與口語(二)	二下	2	2	0	
	進修_英文閱讀與寫作(二)	二上	2	2	0	
	通識		12	12	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，學生從五大領域中選修核心課程或延伸課程，合計12學分。
	進修_大一體育(上)		2	2	0	
	進修_大一體育(下)		2	2	0	
	國防教育類課程		2	2	0	大一學生均須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)
	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)
院 訂 必 修 12 學 分	觀光學概論	一上	3	3	0	
	管理學	一下	3	3	0	
	經濟學	二上	3	3	0	
	會計學	二下	3	3	0	
系 定 必 修 40 學 分	計算機概論	一上	3	3	0	
	中餐烹調與實習(一)	一上	3	2	2	
	食物學原理	一上	2	2	0	
	國際禮儀	一上	2	2	0	
	基礎廚藝	一上	2	2	0	
	西餐烹調與實習(一)	一下	3	2	2	
	營養學	一下	2	2	0	
	旅館管理	一下	2	2	0	
	餐飲管理	二上	2	2	0	
	烘焙學與實務(一)	二上	3	2	2	
	餐飲衛生與安全	二上	2	2	0	
	餐旅英語會話(一)	二上	2	2	0	
	餐旅服務與實務	二下	3	3	0	
	人力資源管理	三上	3	3	0	
	餐旅行銷策略	三下	3	3	0	
餐旅個案探討	四上	3	3	0		
學 系 選 修 39 學 分	飲務管理與實習(一)	一上	3	2	2	
	企業倫理	二上	2	2	0	
	中餐烹調與實習(二)	二上	3	2	2	
	餐旅日語會話(一)	二上	2	2	0	
	餐旅英語會話(二)	二下	2	2	0	
	餐旅日語會話(二)	二下	2	2	0	
飲務管理與實習(二)	二下	3	2	2		

烘焙學與實務(二)	二下	3	2	2		
西餐烹調與實習(二)	二下	3	2	2		
菜單設計與成本控制	二下	2	2	0		
餐旅財務管理	二下	2	2	0		
連鎖餐旅業經營與管理	二下	3	3	0		
餐旅服務品質管理	二下	3	3	0		
團體膳食製備與管理	三上	3	3	0		
旅館規劃與籌備	三上	2	2	0		
校內實習	三上	4	4	4		
餐廳規劃設計	三下	3	3	0		
餐旅產品規劃與設計	三下	2	2	0		
餐旅採購學與實務	三下	2	2	0		
酒類知識與鑑賞	三下	3	3	0		
創意料理與實習	四上	3	3	0		
餐飲安全管制系統	四上	2	2	0		
客務與房務營運管理與實務	四上	3	3	0		
餐旅資訊管理系統	四上	2	2	0		
宴會管理與實務	四下	3	3	0		
侍酒服務與美食賞析	四下	3	3	0		
中式點心加工與實習	四下	3	2	2		
藥膳學與實務	四下	3	3	0		
同等學歷增加選修12學分	中餐烹調與實習(二)		3	2	2	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
	西餐烹調與實習(二)		3	2	2	
	烘焙學與實務(二)		3	2	2	
	飲務管理與實習(二)		3	2	2	
自由選修9學分	本校所開課程之學分皆可認列為自由學分					

◎ 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 40學分
- D、學系選修 39學分
- E、自由選修9學分

- ※105年4月19日第4次(1050419)系課程委員會修正通過
- ※108年7月22日第4次(1080722)系課程委員會修正通過
- ※108年8月27日第1次(1080827)院課程委員會修正通過
- ※108年9月4日第23次(1080904)校課程委員會修正通過