

大葉大學106學年度大學部原民專班新生入學四年學程

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：106年8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 Class Hours		備註
						講授Lecture	實習(驗) Lab.	
校定必修28學分	必	國文能力	一上下		2	2	0	
	必	英語聽力與口語(一)	一上		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. 統一會考 四. 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		2	2	0	
	必	英語聽力與口語(二)	一下		2	2	0	
	必	英文語閱讀與寫作(二)	一下		2	2	0	
	必	通識			18	18	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8學分，合計18學分。
	必	英語文能力檢定			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)。
	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。公民教育認證時數依大葉大學服務學習實施辦法辦理。
	必	資訊能力檢定			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。
	必	中文能力檢定			0	0	0	依大葉大學學生中文能力檢定辦法辦理。
必	體育			2	4	0	體育必修不列入畢業學分，大一學生每學期均須修習，每學期1學分。	
院定必修9學分	必	管理學	二上		3	3	0	
	必	經濟學	二下		3	3	0	
	必	會計學	三上		3	3	0	
系定必修34學分	必	基礎廚藝	一上		2	2	0	
	必	計算機概論	一上		3	3	0	
	必	餐飲美學	一下		2	2	0	
	必	食品添加物	二上		2	2	0	
	必	餐飲衛生與安全	二上		2	2	0	
	必	餐旅英語(一)	二上		2	2	0	
	必	食物與營養	二下		2	2	0	
	必	餐飲服務與實務	二下		3	2	2	
	必	餐旅英語(二)	二下		2	2	0	
	必	校外實習(一)	四上		10	40	40	
系選修48學分	選	飲食文化	一上		2	2	0	
	選	國際禮儀	一下		2	2	0	
	選	餐旅資訊管理系統	二上		2	2	0	
	選	餐旅日語(一)	二上		2	2	2	
	選	餐旅人力資源管理	二下		3	3	0	
	選	菜單設計與成本控制	二下		2	2	0	
	選	餐旅日語(二)	二下		2	2	0	
	選	蔬菜雕刻與盤飾	三上		3	2	1	
	選	餐旅專題一	三上		2	2	0	
	選	速食業經營與管理	三上		3	3	0	
	選	餐旅專題二	三下		2	2	0	
	選	餐旅個案探討	三下		3	3	0	
	選	微型創業實務	四上		3	3	0	
	選	公共關係與危機處理	四上		3	3	0	
	選	企業倫理	四下		2	2	0	
	選	校外實習(二)	四下		10	40	40	
	選	中餐烹調與實習(一)	一上		3	2	2	
	選	中餐烹調與實習(二)	一下		3	2	2	需修過中餐烹調與實習(一)、基礎廚藝
	選	川湘菜烹調與實習	二上		3	2	2	需修過中餐烹調與實習(一)、基礎廚藝
	選	上海菜烹調與實習	二下		3	2	2	需修過中餐烹調與實習(一)、基礎廚藝
選	廣東菜烹調與實習	三上		3	2	2	需修過中餐烹調與實習(一)、基礎廚藝	
選	台灣料理與小吃	三下		3	2	2		

	選	養生藥膳烹調與實習	四下		3	2	2		
	選	中餐設計與說菜技巧	四下		3	2	2	含中式套餐製作	
國際廚藝模組24	選	西餐烹調與實習(一)	一上		3	2	2		
	選	西餐烹調與實習(二)	一下		3	2	2	需修過西餐烹調與實習(一)	
	選	義式料理烹調與實習(一)	二上		3	2	2	需修過西餐烹調與實習(一)	
	選	義式料理烹調與實習(二)	二下		3	2	2	需修過西餐烹調與實習(一)	
	選	法式料理烹調與實習(一)	三上		3	2	2	需修過西餐烹調與實習(一)	
	選	法式料理烹調與實習(二)	三下		3	2	2	需修過西餐烹調與實習(一)	
	選	日式料理烹調與實習	三上		3	2	2		
	選	西餐設計與說菜技巧	四下		3	2	2	含西式套餐製作	
餐飲服務管理模組23	選	餐廳管理	一下		2	2	0		
	選	餐飲財務管理	二上		3	3	0		
	選	會展與宴會實務	二下		3	3	0		
	選	餐廳規劃設計	三上		3	3	0		
	選	連鎖餐飲業經營與管理	三上		3	3	0		
	選	宅配商品設計與行銷	三下		3	2	2		
	選	綠色餐飲設計與實務	三下		3	3	0		
	選	桌邊烹調與服務	四下		3	2	2	含(桌邊服務)	
飯店管理模組21	選	客房管理	一上		3	1	2		
	選	房務管理	一下		3	1	2		
	選	旅館經營策略管理	二上		3	3	0		
	選	旅館規劃與籌備	二下		3	3	0		
	選	旅館資訊系統	三上		2	2	0		
	選	旅館服務品質管理	三下		3	3	0		
	選	行政管家客房服務	四上		2	2	0		
	選	行政管家餐飲服務	四下		2	2	0		
原住民特色模組24	選	原住民社會與文化	一上		2	2	0		
	選	部落發展與觀光旅遊	一下		2	2	0		
	選	原住民特色食材	一下		3	2	2		
	選	族語	一下		2	2	0		
	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			
同等學歷增加選修12學分	選	中餐烹調與實習(二)			3	2	2	需修過中餐烹調與實習(一)、基礎廚藝	
	選	西餐烹調與實習(二)			3	2	2	需修過西餐烹調與實習(一)	
	選	餐廳規劃設計			3	3	0		
	選	桌邊烹調與服務			3	2	2		
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 9學分 C、系定必修 34學分 D、學系選修 48學分 E、自由選修 9學分