

大葉大學107學年度大學部新生入學四年學程

院別：觀光餐旅學院

系列：餐旅管理學系

畢業總學分：128學分

製表日期：110年7月27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	備註	
				講授	實習(驗)			
	國文能力	一上下	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)。		
	英語聽力與口語(一)	一上	2	2	0			
	英文閱讀與寫作(一)	一上	2	2	0			
	英語聽力與口語(二)	一下	2	2	0			
	英文閱讀與寫作(二)	一下	2	2	0			
	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、科學與技術共五大領域，每領域均須選修核心課程一科，共五科10學分，再於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。		
	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)。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。		
	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。		
	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。	
	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。		
	體育		一上	1	2	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。	
			一下	1	2	0		
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。		
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。		
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。		
院定必修9學分	管理學	二上	3	3	0			
	經濟學	三上	3	3	0			
	會計學	三下	3	3	0			
系定必修34學分	基礎廚藝	一上	2	2	0			
	計算機概論	一上	3	3	0			
	餐飲美學	一下	2	2	0			
	食物與營養	二上	2	2	0			
	食品添加物	二上	2	2	0			
	餐旅英語(一)	二上	2	2	0			
	餐飲衛生與安全	二下	2	2	0			
	餐飲服務與實務	二下	3	2	2			
	餐旅英語(二)	二下	2	2	0			
	校內實習	三下	4	4	10			
校外實習(一)	四上	10	40	40				
系選	校外實習(二)	四下	10	40	40			
中華廚藝模組24學分	中餐烹調與實習(一)	一上	3	2	2	中華廚藝模組基礎課程		
	中餐烹調與實習(二)	一下	3	2	2	需修習基礎廚藝、中餐烹調與實習(一)		
	台灣料理(一)	二上	3	2	2	需修習基礎廚藝、中餐烹調與實習(一)中餐烹調與實習(二)		
	台灣料理(二)	二下	3	2	2	需修習基礎廚藝、中餐烹調與實習(一)中餐烹調與實習(二)、台灣料理(一)		
	廣東菜烹調與實習(一)	三上	3	2	2	需修習基礎廚藝、中餐烹調與實習(一)中餐烹調與實習(二)、台灣料理(一)、台灣料理(二)		
	廣東菜烹調與實習(二)	三下	3	2	2	需修習基礎廚藝、中餐烹調與實習(一)中餐烹調與實習(二)、台灣料理(一)、廣東菜烹調與實習(一)		
	台灣小吃	四下	3	2	2	需修習基礎廚藝、中餐烹調與實習(一)中餐烹調與實習(二)、台灣料理(一)、台灣料理(二)廣東菜烹調與實習(一)、廣東菜烹調與實習(二)		
	港式點心與上海點心	四下	3	2	2	需修習基礎廚藝、中餐烹調與實習(一)中餐烹調與實習(二)、台灣料理(一)、台灣料理(二)、廣東菜烹調與實習(一)、廣東菜烹調與實習(二)、台灣小吃		
國際廚藝模組21學分	西餐烹調與實習(一)	一上	3	2	2	國際廚藝模組課程		
	西餐烹調與實習(二)	一下	3	2	2	需修習基礎廚藝、西餐烹調與實習(一)		
	義式料理烹調與實習(一)	二上	3	2	2	需修習基礎廚藝、西餐烹調與實習(一)、西餐烹調與實習(二)		
	義式料理烹調與實習(二)	二下	3	2	2	需修習基礎廚藝、西餐烹調與實習(一)、西餐烹調與實習(二)、義式料理烹調與實習(一)		
	法式料理烹調與實習(一)	三上	3	2	2	需修習基礎廚藝、西餐烹調與實習(一)、西餐烹調與實習(二)、義式料理烹調與實習(一)、義式料理烹調與實習(二)		
	法式料理烹調與實習(二)	三下	3	2	2	需修習基礎廚藝、西餐烹調與實習(一)、西餐烹調與實習(二)、義式料理烹調與實習(一)、義式料理烹調與實習(二)、法式料理烹調與實習(一)		
	南洋料理烹調與實習	四下	3	2	2			

大葉大學107學年度大學部新生入學四年學程

院別：觀光餐旅學院

系列：餐旅管理學系

畢業總學分：128學分

製表日期：110年7月27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	備註
				講授	實習 (驗)		
餐飲服務管理 模組 20學	餐廳管理	一下	3	3	0	餐飲服務管理模組基礎課程	
	宴會管理與實務	二上	3	3	0		
	餐廳規劃設計	三上	3	3	0		
	餐旅財務管理	三上	3	3	0		
	桌邊烹調與服務	三上	3	2	2		
	菜單設計與成本控制	三下	2	2	0		
	餐飲設計與說菜技巧	四下	3	3	0		
飯店管理 模組 18學分	客務管理	一上	3	3	0	飯店管理模組基礎課程	
	房務管理	一下	3	3	0		
	旅館規劃與籌備	二下	3	3	0		
	旅館資訊系統	二下	3	3	0		
	旅館服務品質管理	三上	3	3	0		
	旅館經營策略管理	三下	3	3	0		
	餐旅人力資源管理	四上	3	3	0		
餐旅行銷管理	四上	3	3	0			
同等 學歷 增加 選修 12學分	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
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，編列於自由學分中。 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

※107年11月28日第1次(1071128)系課程委員會通過

※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)校課程委員會通過

※110年5月12日109學年度第2次(1100512)系課程委員會通過

※110年5月26日109學年度第3次(1100526)院課程委員會通過

※110年7月27日第31次(1100727)校課程委員會通過

