

大葉大學107學年度進修學士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：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	備註
				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、科學與技術共五大領域，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)	一上	2	2	0		
	進修_大一體育(下)	一下	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)。	
院定必修 9學分	會計學	二上	3	3	0		
	管理學	三上	3	3	0		
	經濟學	四上	3	3	0		
系定必修 39學分	基礎廚藝	一上	2	2	0		
	中餐烹調與實習(一)	一上	3	2	2	需修習基礎廚藝	
	西餐烹調與實習(一)	一上	3	2	2	需修習基礎廚藝	
	計算機概論	一上	3	3	0		
	食物與營養	一下	2	2	0		
	食品添加物	二上	2	2	0		
	餐飲衛生與安全	二上	2	2	0		
	烘焙原料與實作	二下	3	2	2		
	餐飲服務與實務	二下	3	2	2		
	飲務管理與實習(一)	二下	3	2	2		
	西點製作(一)	三上	3	2	2	需修習烘焙原料與實作	
	咖啡調製與實務(一)	三下	3	2	2		
麵包製作	三下	4	3	2	需修習烘焙原料與實作		
團體膳食製備實務	四下	3	3	0			
系定選修 43學分	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)	
	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)	
	台灣料理	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)	
	餐廳管理	二上	3	3	0		
	餐旅英語(一)	二下	2	2	0		
	台灣小吃	二下	3	2	2		
	桌邊烹調與服務	三上	3	2	2		
	餐旅英語(二)	三上	2	2	0	需修習餐旅英語(一)	
	飲務管理與實習(二)	三上	3	2	2	需修習飲務管理與實習(一)	
	客務管理	三下	3	3	0		
	西點製作(二)	三下	3	2	2	需修習西點製作(一)	
	房務管理	四上	3	3	0		
	蛋糕製作與裝飾	四上	3	2	2		
	中式點心製作	四上	3	2	2		
	咖啡調製與實務(二)	四上	3	2	2	需修習咖啡調製與實務(一)	
	旅館資訊系統	四下	3	3	0		
宴會管理與實務	四下	3	3	0			
飲料設計與成本控制	四下	3	3	0			
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						

◎觀光餐旅學院餐旅管理學系進修學士班 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 9學分

C、系定必修39學分

D、學系選修43學分

E、自由選修 9學分

※107年11月28日107學年第1次(1071128)系課程委員會通過

※108年7月22日107學年第4次(1080722)系課程委員會修訂通過

※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