

大葉大學第 38 期海青班餐旅烘焙科修業二年學程規劃(共 86 學分)

類別	科目	第一學期		第二學期		第三學期		第四學期		總學分數	總時數	
		學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數			
一般科目	語言與應用	2	2							2	2	
	英文聽力與口語	2	2							2	2	
	英文閱讀與寫作			2	2					2	2	
	計算機概論	3	3							3	3	
	全球化與國際觀講座					2	2			2	2	
	小計	7	7	2	2	2	2	0	0	11	11	
專業科目	管理學	3	3							3	3	
	國際禮儀			3	3					3	3	
	烘焙原料與製作原理	3	3							3	3	
	營養學			3	3					3	3	
	餐飲衛生安全管理					3	3			3	3	
	餐旅服務與實務							3	3	3	3	
	餐旅資訊系統							3	3	3	3	
	小計	6	6	6	6	3	3	6	6	21	21	
實習科目	餅乾製作	3	4							3	4	
	基礎廚藝			3	4					3	4	
	麵包製作			3	4					3	4	
	蛋糕製作					3	4			3	4	
	中餐烹調與實習					3	4			3	4	
	西餐烹調與實習							3	4	3	4	
	飲料調製概務	3	4							3	4	
	茶與咖啡導論			3	4					3	4	
	飲務管理與實務(一)					3	4			3	4	
	咖啡調製					3	4			3	4	
	飲務管理與實務(二)							3	4	3	4	
	葡萄酒知識與品評							3	3	3	3	
	服務業管理	3	3							3	3	
	解說與導覽			3	3					3	3	
	基礎攝影			3	3					3	3	
	跨文化溝通					3	3			3	3	
	觀光心理與行為					3	3			3	3	
	領隊導遊實務							3	3	3	3	
小計	9	11	15	18	18	22	12	14	54	65		
總計			22	24	23	26	23	27	18	20	86	97