

1912

樹德科技大學餐旅與烘焙管理系 106 學年度四技日間部入學生課程表

科目	第一學年(106 學年度)				第二學年(107 學年度)				第三學年(108 學年度)				第四學年(109 學年度)				
	上學期	學分	下學期	學分	上學期	學分	下學期	學分	上學期	學分	下學期	學分	上學期	學分	下學期	學分	
校訂必修 (106 學年)	基礎英文(一)	0	基礎英文(二)	2	進階英文(一)	2	進階英文(二)	2	人與自然	2	藝術之多元呈現	2					
	寫作技巧	3	文學欣賞	3	文化與生活	2	民主與法治	2	情意通識	2							
	體育	0	體育	0			情意通識	2									
	服務領導教育	0	服務領導教育	0													
	科際整合與大學教育	2	創造思考與問題解決	2													
			資訊技能與實作	2													
院必修	大學領航	1	管理學	3	統計學	3											
	經濟學原理	3															
專業必修	餐飲管理	3	旅館管理	3	餐飲服務實務	3	觀光概論	3	實務專題(一)	1	實務專題(二)	1	餐旅事業實習	6			
	休閒遊憩概論	3			行銷原理	3	房務實務	3	研究方法	3	餐旅財務管理	3	專業證照	0			
							顧客關係管理	3	餐旅衛生與安全	3	工作態度與倫理	3					
							人力資源管理	3									
專業選修	餐旅組	國際禮儀	3	菜單規劃與設計	3	客務實務	3	餐旅採購與驗收	3	餐旅英語	3	餐旅督導	3	餐旅服務業行銷	3	餐旅美學	3
								宴會與會議管理	3	餐旅危機管理	3						
	廚藝組	烘焙原理與實務	4	西式點心製作	4	蛋糕製作與裝飾	4	中式點心製作	4	飲料調製	3	西餐烹調(二)	3	歐式點心製作與盤飾	4	咖啡專賣店經營管理	4
		飲食文化	3			西餐烹調(一)	3										

學分規定

- 最低畢業學分數：128 學分。校訂必修 30 學分，院必修 10 學分，系專業必修 47 學分，系專業選修 41 學分。
- 選修學分中，可承認各院系所開之課程 24 學分，但不包含通識學院學分。國際生選修學分可承認各院系所開之課程學分最高 24 學分，但不包含通識學院學分。
- 至少需完成一個以上之模組課程 21 學分，方可取得本系畢業資格。
- 本學位學程各專業選修模組課程修滿 21 學分以上將發予本系模組證書。
- 專業課程學分包含畢業實習學分數 (校外實習必修 6 學分)。
- 企業實習(管理學院開設 TOPPING 教學 9 學分)，為學生參加校外實習學程選修課程，其中 6 學分列入 128 畢業學分。
- 必須符合本校「學生英文能力畢業門檻及輔導辦法」規定始得畢業；本系門檻標準為基本門檻。
- 校訂必修課程說明：英文課程依入學分級結果循序修畢，並須修習外語課程 2 學分總計達 8 學分，分級後免修之課程學分必須選修認列之「外語課程」補足學分(認列之外語課程可至課程查詢系統或語文中心查詢)。若通過英文畢業門檻，可申請抵修部分通識英文學分，其抵修規定請參考「學生外語能力課程修課及抵免辦法」。
- 情意通識 4 學分(二門選修課程)依個人興趣於通識課程中選修。

106 年 4 月 11 日餐旅管理學位學程課程委員會議通過、106 年 4 月 18 日管院學院課程委員會議通過

106年4月26日105學年度第2學期校課程委員會通過
106年6月7日105學年度第2學期第2次教務會議通過

行政助理蕭雯文

106.4.12

餐旅與烘焙管理系
籌備處主任 陳為任

1060412

管理學院
院長 王昭雄

APR 19 2017

樹德科技大學餐旅與烘焙管理系 106 學年度四技日間部入學生課程表(適用非華語國家外國學生)

Shu-Te University Department of Hospitality Management and Baking Technology Curriculum Plan

Academic year 學年 學分 Credits	第一學年(2017~2018)			第二學年(2018~2019)			第三學年(2019~2020)			第四學年(2020~2021)		
	科目 Subjects	上學期 Spring	下學期 Fall	科目 Subjects	上學期 Spring	下學期 Fall	科目 Subjects	上學期 Spring	下學期 Fall	科目 Subjects	上學期 Spring	下學期 Fall
校訂必修 Common Requirements	體育 Physical Education	0	0	民主與法治 Democracy and Rule of Law	2		藝術之多元呈現 Multi-presentation of Arts	2				
	服務領導教育 Service Leadership Education	0	0	情意通識 Affective liberal education	2		情意通識 Affective liberal education	2				
	華語句型練習(一) Chinese Sentence Pattern Practice I	3		人與自然 Human and Nature		2	文化與生活 Culture and Life	2				
	華語視聽(一) Audio-Visual Chinese I	3		情意通識 Affective liberal education		2						
	中華文化(一) Chinese Culture I	3										
	華語閱讀(一) Chinese Reading I	3										
	華語會話(一) Chinese Conversation I	3										
	民俗典故 Folk Customs and Allusions	3										
	華語寫作(一) Chinese Writing I	3										
	華語句型練習(二) Chinese Sentence Pattern Practice II		3									
	華語視聽(二) Audio-Visual Chinese II		3									
	中華文化(二) Chinese Culture II		3									
	華語閱讀(二) Chinese Reading II		3									
	華語會話(二) Chinese Conversation II		3									
	成語與寓言故事 Idiom and Fable Stories		3									
	華語寫作(二) Chinese Writing II		3									

樹德科技大學餐旅與烘焙管理系 106 學年度四技日間部入學生課程表(適用非華語國家外國學生)

Shu-Te University Department of Hospitality Management and Baking Technology Curriculum Plan

Academic year 學年 學分 Credits	第一學年(2017~2018)			第二學年(2018~2019)			第三學年(2019~2020)			第四學年(2020~2021)		
	科目 Subjects	上學期 Spring	下學期 Fall	科目 Subjects	上學期 Spring	下學期 Fall	科目 Subjects	上學期 Spring	下學期 Fall	科目 Subjects	上學期 Spring	下學期 Fall
院必修 Required Courses				經濟學原理 The Principle of Economics	3		統計學 Statistics	3				
				管理學 Management		3						
專業必修 Required Courses				餐飲服務實務 Food Service Operation	3		研究方法 Methods of Research	3				
				行銷原理 Marketing theory	3		餐旅衛生與安全 Workplace Hygiene	3				
				觀光概論 Introduction of Tourism		3	工作態度與倫理 Work Attitude and Ethics		3			
				房務實務 Housekeeping Operation Management		3	餐旅財務管理 The Practice of Finance Management		3			
				顧客關係管理 Customer Relationship Management		3						
專業選修 Elective Courses				客務實務 Front Office Management	3		餐旅英語 Hospitality English	3		餐旅服務業行銷 Hospitality Marketing	3	
				蛋糕製作與裝飾 Cake making and decoration	4		餐旅危機管理 Crisis management in hospitality	3		歐式點心製作與裝飾 European production and dessert plate decorated	4	
				餐旅採購與驗收 Purchasing for the food and beverage industry		3	飲料調製 Principles of Beverage Operation	3		餐旅美學 Hospitality Aesthetics		3
				宴會與會議管理 Banquet and Convention Management		3	餐旅督導 Supervision and Training in Hospitality Industry		3	咖啡專賣店經營管理 Coffee Shop Management		4
				中式點心製作 Chinese dim sum making		4						
學分規定 Min. Total Credits	1. 最低畢業學分：128 學分。校訂必修 56 學分，院必修 9 學分，系專業必修 27 學分，系專業選修 36 學分(承認各院系專業課程 24 學分，但不含通識學院學分)。											

106 年 4 月 11 日餐旅管理學位學程課程委員會會議通過、106 年 4 月 18 日管院學院課程委員會會議通過

**管理學院
院長 王昭雄**

106年4月26日105學年第二學期課程委員會通過
106年6月7日105學年度第2學期第2次教務會議通過

製表日期 2017/4/18 系所助理:

行政助理 蕭雯文

系所主管:

**餐旅與烘焙管理系
籌備處主任 陳為任**

院長:

APR 19 2017

文件編號:AC05-4-601 版本:2.0 2016-08-29