

樹德科技大學 107 學年度餐旅與烘焙管理系四技日間部入學生課程表

類別及科目	第一學年(107 學年度)				第二學年(108 學年度)				第三學年(109 學年度)				第四學年(110 學年度)				
	第一學期	學分	第二學期	學分	第一學期	學分	第二學期	學分	第一學期	學分	第二學期	學分	第一學期	學分	第二學期	學分	
校訂必修	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	經濟學原理	3	統計學	3											
	管理學	3															
	程式設計應用	3															
專業必修	餐飲管理	3	旅館管理	3	房務實務	3	人力資源管理	3	▲實務專題(一)	1	▲實務專題(二)	1	★餐旅事業實習	6			
	烘焙原理與實務	4	餐旅衛生與安全	3	行銷原理	3	餐飲服務實務	3	研究方法	3	工作態度與倫理	3	專業證照	0			
									顧客關係管理	3							
專業選修	餐旅學程	國際禮儀	3	飲料調製	3	菜單規劃與設計	3	餐旅採購與驗收	3	餐旅英語	3	餐旅督導	3	博弈事業管理	3	開店實務	4
		飲食文化	3				客務實務	3	餐旅危機管理	3	餐旅財務管理	3					
	廚藝學程	營養與健康規劃	3	西式點心製作	4	蛋糕製作與裝飾	4	中式點心製作	4	品評學	3	西餐烹調(二)	3	歐式麵包製作	4		
						西餐烹調(一)	3	食物學原理	3			巧克力製作	4				
學分規定	<p>1. 最低畢業學分：128 學分。校訂必修 30 學分，院必修 13 學分，系專業必修 42 學分，系專業選修 43 學分(選修學分中，可承認本校各院系專業課程 24 學分，但不包含通識課程)。</p> <p>2. 校訂必修課程說明： (1) 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「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，其抵修規定請參考本校「學生外語能力課程修課及抵免辦法」。</p> <p>(2) 情意通識 4 學分(2 門選修課程)依個人興趣於通識課程中選修。</p> <p>3. 本系專業課程說明： (1) 至少需完成一個以上之學程課程 21 學分，方可取得本系畢業資格。 (2) 本系各專業選修學程課程修滿 21 學分以上將發予學程證書。 (3) 專業課程包含畢業實習學分數(校外實習必修 6 學分)。 (4) 企業實習(管理學院開設 TOPPING 教學 6 學分)，為學校參加校外實習選修課程，列入 128 畢業學分。 (5) 註記▲為專題課程。實務專題(一)、(二)為必修，相關專題規則請參閱本系實務專題實施辦法。 (6) 註記★為實習課程。實習 6 學分，共計 720 小時，相關實習方式請參閱本系實習手冊。</p> <p>4. 畢業須通過校訂英文能力與系訂專業能力門檻，門檻如下： (1) 英文能力 - 符合本校「學生英文能力畢業門檻及輔導辦法」基本標準。 (2) 專業能力 - 符合餐旅專業證照 6 點(含)以上者，為具備本系畢業門檻之專業能力，學生於申請時需出示佐證資料，相關規定及申請表請參閱本系系網。</p> <p>5. 以海外中五學制畢(結)業入學生，畢業學分數應為就讀本系之最低畢業學分數外加 12 學分。</p>																

107 年 04 月 02 日餐旅與烘焙管理系課程委員會議通過、107 年 04 月 13 日管理學院課程委員會議通過、107 年 5 月 9 日校課程委員會、107 年 6 月 13 日教務會議通過

製表日期 2018/5/9 系所助理：

行政助理蕭雯文
1070509

系所主管：

餐旅與烘焙管理系
主任 陳為任
107.5.10

院長：

管理學院
院長 郭輝明
MAY 10 2018

樹德科技大學 107 學年度餐旅與烘焙管理系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

科目 Subjects	第一學年(107 學年度) Fresh Year(2018~2019)				第二學年(108 學年度) Sophomore Year(2019~2020)				第三學年(109 學年度) Junior Year(2020~2021)				第四學年(110 學年度) Senior Year(2021~2022)			
	第一學期 First Semester	學分 Credits	第二學期 Second Semester	學分 Credits	第一學期 First Semester	學分 Credits	第二學期 Second Semester	學分 Credits	第一學期 First Semester	學分 Credits	第二學期 Second Semester	學分 Credits	第一學期 First Semester	學分 Credits	第二學期 Second Semester	學分 Credits
校訂必修 Common Requirements	體育 Physical Education	0	體育 Physical Education	0	民主與法治 Democracy and Rule of Law	2	人與自然 Human and Nature	2	藝術之多元呈現 Multi-presentation of Arts	2	文化與生活 Culture and Life	2				
	服務領導教育 Service Leadership Education	0	服務領導教育 Service Leadership Education	0	情意通識 Affective liberal education	2	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	華語句型練習(二) Chinese Sentence Pattern Practice II	3												
	華語視聽(一) Audio-Visual Chinese I	3	華語視聽(二) Audio-Visual Chinese II	3												
	中華文化(一) Chinese Culture I	3	中華文化(二) Chinese Culture II	3												
	華語閱讀(一) Chinese Reading I	3	華語閱讀(二) Chinese Reading II	3												
	華語會話(一) Chinese Conversation I	3	華語會話(二) Chinese Conversation II	3												
	民俗典故 Folk Customs and Allusions	3	成語與寓言故事 Idiom and Fable Stories	3												
華語寫作(一) Chinese Writing I	3	華語寫作(二) Chinese Writing II	3													
院必修 Required Courses					管理學 Management	3	經濟學原理 The Principle of Economics	3	統計學 Statistics	3						
專業必修 Required Courses					房務實務 Housekeeping Operation Management	3	餐飲服務實務 Food Service Operation	3	研究方法 Methods of Research	3	工作態度與倫理 Work Attitude and Ethics	3				
					行銷原理 Marketing Theory	3	人力資源管理 Human Resource Management	3	顧客關係管理 Customer Relationship Management	3						
專業選修 Elective Courses					菜單規劃與設計 Menu Design and Planning	3	餐旅採購與驗收 Purchasing for the food and beverage industry	3	餐旅英語 Hospitality English	3	餐旅督導 Supervision in Hospitality Industry	3	博弈事業管理 Gaming Industry Management	3	開店實務 Coffee Shop Operation	4
					蛋糕製作與裝飾 Cake making and	4	客務實務 Front Office	3	餐旅危機管理 Crisis	3	餐旅財務管理	3	歐式麵包製作	4		

樹德科技大學 107 學年度餐旅與烘焙管理系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

科目 Subjects	第一學年(107 學年度) Fresh Year(2018~2019)				第二學年(108 學年度) Sophomore Year(2019~2020)				第三學年(109 學年度) Junior Year(2020~2021)				第四學年(110 學年度) Senior Year(2021~2022)			
	第一學期 First Semester	學分 Credits	第二學期 Second Semester	學分 Credits	第一學期 First Semester	學分 Credits	第二學期 Second Semester	學分 Credits	第一學期 First Semester	學分 Credits	第二學期 Second Semester	學分 Credits	第一學期 First Semester	學分 Credits	第二學期 Second Semester	學分 Credits
					decoration		Management		Management in Hospitality Industry		The Practice of Finance Management					
							中式點心製作 Chinese dim sum making	4			巧克力製作 Chocolate making course	4				
							食物學原理 Principles of Food Science demonstrates	3								
學分規定 Min. Total Credits	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 21 學分，系專業選修 42 學分(承認本校各院系專業課程 24 學分，但不包含通識課程)															

107 年 04 月 02 日餐旅與烘焙管理系課程委員會會議通過、107 年 04 月 13 日管理學院課程委員會會議通過