

樹德科技大學餐旅與烘焙管理系108學年度四技日間部入學生課程表

類別科目	第一學年(108學年度)				第二學年(109學年度)				第三學年(110學年度)				第四學年(111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													
	學術倫理	0	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											
	程式設計應用	2															
	管理學	3															
專業必修	餐旅概論	3	餐飲服務實務	3	客房實務	3	行銷原理	3	▲實務專題(一)	1	▲實務專題(二)	1	★餐旅事業實習	6	專業證照	0	
	烘焙原理與實務	4	餐旅衛生與安全	3	人力資源管理	3	餐旅英語	3	研究方法	3	工作態度與倫理	3					
										顧客關係管理	3						
專業選修	餐旅學程	●國際禮儀	3	●飲食文化	3	菜單規劃與設計	3	餐旅採購與驗收	3	餐旅危機管理	3	餐旅督導	3	博弈事業管理	3	開店實務	4
				飲料調製	3			宴會會議管理	3	節慶活動與規劃	3	餐旅財務管理	3				
	廚藝學程	●廚藝概論	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12學分，系專業必修42學分，系專業選修44學分(選修學分中，可承認本校各院系專業課程24學分，但不含通識課程。)</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教中心查詢)。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」。 (2) 情意通識共4學分(二門選修課程)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) 至少須完成一個(含)以上之學程課程21學分，方可取得本系畢業資格。 (2) 註記●為就業學程之必選修，須修習完選擇之就業學程兩門必選修並修習至21學分，方可取得本系畢業資格並發予學程證書。 (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「餐旅與烘焙管理系學生專題辦法」。 (6) 註記★為實習課程。校外實習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，學生於申請時須出示佐證資料，相關認列表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>																

108年03月28日系課程委員會議通過、108年04月22日院課程委員會議通過、108年5月1日校課程委員會議通過、108年6月10日教務會議備查

製表日期2019/4/22 系所助理：

行政助理蕭雯文
1080422

系所主管：

餐旅與烘焙管理系
主任陳為任
108.4.22

院長：

管理學院郭輝明
院長
APR 23 2019

文件編號：AC05-4-601 版本：2.0 2016-08-29

樹德科技大學108 學年度餐旅與烘焙管理系預備選修科目表

說明：因選修科目無法完全列載於課程規劃表中，故設有預備選修表，預備選修表每年更新一次。選修科目視需要增開、調整學分數或調整開課學期。

科目名稱 / 學分數			
應用統計學/3 餐旅日語/3 進階餐旅英語/3 進階餐旅日語/3 消費者行為/3			
餐旅學程		廚藝學程	
餐旅服務業行銷/3	餐旅產業海外參訪/3	創新產品與創業實務推廣/6	拉糖藝術工藝/4
食品安全管制系統/3	咖啡專賣店經營管理/4	設計翻轉與地方創生/6	藝術蛋糕製作/4
餐旅連鎖經營管理/3	進階飲料調製/3	在地食材創新與研發/3	和菓子製作/4
葡萄酒概論/3		蔬食與健康生活管理/3	
餐旅美學/3		包裝學/3	
度假村經營管理/3		進階烘焙/4	
餐旅法規/3		麵包製作/4	
餐旅業品質管理/3		餅乾製作/4	
綠色旅館/3		中式米食製作/4	
民宿經營管理/3		進階米麵食製作/4	
電子商務與網路行銷/3		歐式點心製作與盤飾/4	

製表日期2019/4/23 系所助理：

行政助理蕭雯文
1080422

系所主管：

餐旅與烘焙管理系
主任陳為任
108.4.22

院長：

管理學院
院長郭輝明

APR 23 2019