

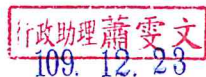
20/22

樹德科技大學 餐旅與烘焙管理系 109 學年度 四技日間部 入學生課程表

類別 科目	第一學年 (109學年度)				第二學年 (110學年度)				第三學年 (111學年度)				第四學年 (112學年度)								
	第一學期	學分	時數	第二學期	學分	時數	第一學期	學分	時數	第二學期	學分	時數	第一學期	學分	時數	第二學期	學分	時數			
校必修	基礎英文(一)	0	2	基礎英文(二)	2	2	進階英文(一)	2	2	進階英文(二)	2	2	人與自然	2	2	藝術之多元呈現	2	2			
	寫作技巧	3	3	文學欣賞	3	3	文化與生活	2	2	民主與法治	2	2	情意通識	2	2						
	體育	0	2	體育	0	2				情意通識	2	2									
	服務領導教育	0	1	服務領導教育	0	1				體育	0	2									
	科際整合與大學教育	2	2	創造思考與問題解決	2	2															
	學術倫理	0	0	資訊技能與實作	2	2															
院必修	大學領航	1	1	管理學	3	3	統計學	3	3												
	程式設計應用	2	2																		
	經濟學原理	3	3																		
專業必修	餐旅概論	3	3	客房管理實務	3	3	餐飲服務實務	3	3	行銷原理	3	3	▲實務專題(一)	1	1	▲實務專題(二)	1	1			
	烘焙原理與實務	4	4	餐旅衛生與安全	3	3	人力資源管理	3	3	餐旅英語	3	3	研究方法	3	3	工作態度與倫理	3	3			
												顧客關係管理	3	3			★餐旅事業實習	6	26		
專業選修	●國際禮儀	3	3	●飲食文化	3	3	菜單規劃與設計	3	3	餐旅採購與驗收	3	3	餐旅危機管理	3	3	餐旅督導	3	3			
				飲料調製	3	3			宴會會議管理	3	3	電子商務與網路行銷	3	3	餐旅成本控制	3	3	博弈事業管理	3	3	
	●廚藝概論	3	3	●西式點心製作	4	4	蛋糕製作與裝飾	4	4	中式點心製作	4	4	品評學	3	3	西餐烹調(二)	3	3	開店實務	4	4
							西餐烹調(一)	3	3	食物學原理	3	3			巧克力製作	4	4				
學分規定	<p>1. 最低畢業學分數 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(含承認外系專業課程 16 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) 註記★為實習課程。校外實習6學分，計480小時以上，相關實習方式請參閱「餐旅與烘焙管理系學生實習辦法」。 (2) 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「餐旅與烘焙管理系專題研究實施辦法」。 (3) 註記●為就業課程之必修，需完成選擇之就業課程兩門必修並修習至21學分，方可取得本系畢業資格並發予學程證書。</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「至少修畢1個學程」及「取得6點專業證照」條件者，為具備本系畢業之專業能力，於畢業前申請並附上佐證資料，相關規定請參閱本校「餐旅與烘焙管理系畢業門檻實施要點」。</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>																				
審議程序	109年4月9日系課程委員會議通過、109年4月16日院課程委員會議通過、109年4月29日校課程委員會議通過、109年5月27日教務會議備查、109年10月22日系課程委員會議通過、109年11月3日院課程委員會議通過、109年11月25日校課程委員會議通過、109年12月9日教務會議備查																				

列印日期 2020/12/23

系所助理：



系所主管：



院長：



樹德科技大學 餐旅與烘焙管理系 109 學年度 四技日間部 入學生課程表(適用非華語國家學生)

Shu-Te University Department of Hospitality and Baking Management of Curriculum Plan (2020)

科目 Subjects	第一學年(109學年度) Fresh Year(2020~2021)				第二學年(110學年度) Sophomore Year(2021~2022)				第三學年(111學年度) Junior Year(2022~2023)				第四學年(112學年度) Senior Year(2023~2024)					
	科目Subjects		Fall		Spring		科目Subjects		Fall		Spring		科目Subjects		Fall		Spring	
			Credits	hours	Credits	hours			Credits	hours	Credits	hours			Credits	hours	Credits	hours
校訂必修 Common Requirements	體育 Physical Education	0	2	0	2	民主與法治 Democracy and Rule of Law	2	2			藝術之多元呈現 Multi-presentation of Arts	2	2					
	服務領導教育 Service Leadership Education	0	1	0	1	人與自然 Human and Nature			2	2	文化與生活 Culture and Life			2	2			
	華語句型練習(一) Chinese Sentence Pattern Practice I	3	3			情意通識 Affective liberal education	2	2	2	2	情意通識 Affective liberal education	2	2					
	華語句型練習(二) Chinese Sentence Pattern Practice II			3	3	體育 Physical Education			0	2								
	華語視聽(一) Audio-Visual Chinese I	3	3															
	華語視聽(二) Audio-Visual Chinese II			3	3													
	華語會話(一) Chinese Conversation I	3	3															
	華語會話(二) Chinese Conversation II			3	3													
	華語閱讀(一) Chinese Reading I	3	3															
	華語閱讀(二) Chinese Reading II			3	3													
	華語寫作(一) Chinese Writing I	3	3															
	華語寫作(二) Chinese Writing II			3	3													
	中華文化(一) Chinese Culture I	3	3															
	中華文化(二) Chinese Culture II			3	3													
	民俗典故 Folk Customs and Allusions	3	3															
	成語與寓言故事 Idiom and Fable Stories			3	3													
	學術倫理 Academic Ethics	0	0															

樹德科技大學 餐旅與烘焙管理系 109 學年度 四技日間部 入學生課程表(適用非華語國家學生)
Shu-Te University Department of Hospitality and Baking Management of Curriculum Plan (2020)

科目 Subjects	第一學年(109學年度) Fresh Year(2020~2021)				第二學年(110學年度) Sophomore Year(2021~2022)				第三學年(111學年度) Junior Year(2022~2023)				第四學年(112學年度) Senior Year(2023~2024)								
	科目Subjects		Fall		Spring		科目Subjects		Fall		Spring		科目Subjects		Fall		Spring				
			Credits	hours	Credits	hours			Credits	hours	Credits	hours			Credits	hours	Credits	hours	Credits	hours	
院必修 Required Courses					管理學 Management				3	3											
					經濟學原理 The Principle of Economics		3	3													
					統計學 Statistics		3	3													
專業必修 Required Courses					餐飲服務實務 Food Service Operations		3	3			研究方法 Methods of Research		3	3							
					人力資源管理 Human Resource Management		3	3			工作態度與倫理 Work Attitude and Ethics				3	3					
					行銷原理 Marketing Theory				3	3	顧客關係管理 Customer Relationship Management				3	3					
					餐旅英語 Hospitality English				3	3											
專業選修 Elective Courses					菜單規劃與設計 Menu Design and Planning		3	3	3	3	餐旅危機管理 Crisis Management in Hospitality Industry		3	3			博弈事業管理 Gaming Industry Management		3	3	
					蛋糕製作與裝飾 Cake making and decoration		4	4			電子商務與網路行銷 e-Commerce and e-Marketing		3	3			歐式麵包製作 European bread making		4	4	
					餐旅採購與驗收 Purchasing for the food and beverage industry				3	3	品評學 sensory evaluation		3	3			開店實務 Coffee Shop Operation			4	4
					宴會會議管理 Banquet and Convention Management				3	3	餐旅督導 Supervision in Hospitality Industry				3	3					
					中式點心製作 Chinese dim sum making				4	4	餐旅成本控制 Food & Beverage Cost Control management				3	3					
					食物學原理 Principles of Food Science demonstrates				3	3	巧克力製作 Chocolate making course				4	4					
學分規定 Min. Total Credits	最低畢業學分數 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(含承認本校各院系課程 16 學分)																				
審議程序	109年4月9日系課程委員會通過、109年4月16日院課程委員會通過、109年4月29日校課程委員會通過、109年5月27日教務會議備查、109年10月22日系課程委員會修訂通過、109年11月3日院課程委員會通過、109年11月25日校課程委員會通過、109年12月9日教務會議備查																				

列印日期 2020/12/23

系所助理：

行政助理蕭雯文
109. 12. 23

系所主管：

餐旅與烘焙
管理系主任林宥君
109. 12. 23

院長：

管理學院
副院長陳為任
109. 12. 24