

樹德科技大學 餐旅與烘焙管理系 111 學年度 四技日間部 入學生課程表

| 類別科目 | 第一學年 (111學年度) | | | | 第二學年 (112學年度) | | | | 第三學年 (113學年度) | | | | 第四學年 (114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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 大學領航 | 1 | 1 | 資訊技能與實作 | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 學術倫理 | 0 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 院必修 | 應用程式設計 | 2 | 2 | 管理學 | 3 | 3 | 統計學 | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 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 | ★餐旅事業實習 | 6 | 26 | 專業證照 | 0 | 0 | |
| | 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 | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | 服務業品質管理 | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | |
| 專業選修 | 餐旅管理學程 | ●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 | 博弈事業管理 | 3 | 3 | 開店實務 | 3 | 3 |
| | | | | 飲料調製 | 3 | 3 | | | 宴會會議管理 | 3 | 3 | 網路行銷 | 3 | 3 | 葡萄酒概論 | 3 | 3 | | | | | | | | |
| | 廚藝技術學程 | ●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 | 歐式麵包製作 | 4 | 4 | | | |
| | | | | | | 西餐烹調(一) | 3 | 3 | 食物學原理 | 3 | 3 | | | 巧克力製作 | 4 | 4 | | | | | | | | | |

1. 最低畢業學分數 128 學分。校訂必修 31 學分。院必修 11 學分。系專業必修 42 學分。系專業選修 44 學分(含可承認本校各院系專業課程 16 學分。但不包含通識課程)。

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。可依本校「學生外語能力課程修課及抵免辦法」辦理；(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。

3. 本系專業課程說明：
 (1) 註記★為實習課程。校外實習 6 學分。共計 480 小時。依「餐旅系學生實習辦法」規定。
 (2) 註記▲為專題課程。實務專題(一)、(二)為必修。依「餐旅系學生實務專題實施辦法」規定。
 (3) 註記●為就業學程之必選修。需完成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。

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「取得專業證照 5 點」條件者。為具備本系畢業之專業能力。於畢業前進行相關手續申請並需出示佐證資料。依本校「餐旅系學生畢業門檻實施要點」規定。

5. 修讀國際學程(全英語授課)課程與本系系必修科目名稱及學分數相同者：(1) 具修讀國際學程為輔系或雙主修資格者。請提出免修申請並補足免修科目後所缺的學分；(2) 未具修讀輔系或雙主修資格者。得逕予承認替代之。

6. 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。

7. 修讀國際學程(全英語授課)課程與本系系必修科目名稱及學分數相同者：
 (1) 具修讀國際學程為輔系或雙主修資格者。請提出免修申請並補足免修科目後所缺的學分。
 (2) 未具修讀輔系或雙主修資格者。得逕予承認替代之。

議程序 111年3月31日系課程委員會通過、111年4月18日院課程委員會通過、111年5月4日校課程委員會通過、111年5月25日教務會議備查、111年11月23日校課程委員會通過、111年12月7日教務會議

印日期 2022/12/20 系所助理： 行政助理蕭雯文 系所主管： 餐旅與烘焙管理系主任林宵君 院長： 管理學院陳為任

111 12 20 111 12 20

樹德科技大學 餐旅與烘焙管理系【餐旅與烘焙僑生專班】111 學年度 四技日間部 入學生課程表

| 類別 科目 | 第一學年 (111學年度) | | | | 第二學年 (112學年度) | | | | 第三學年 (113學年度) | | | | 第四學年 (114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) | 2 | 2 | 基礎英文(二) | 2 | 2 | 資訊技能與實作 | 2 | 2 | 人與自然 | 2 | 2 | 民主與法治 | 2 | 2 | 情緒管理 | 2 | 2 | | |
| | 寫作技巧 | 2 | 2 | 文學欣賞 | 2 | 2 | 創造思考與問題解決 | 2 | 2 | 文化與生活 | 2 | 2 | 藝術之多元呈現 | 2 | 2 | | | | | |
| | 學術倫理 | 0 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 院必修 | 經濟學原理 | 2 | 2 | 管理學 | 2 | 2 | 統計學 | 2 | 2 | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 專業必修 | ★餐旅事業實習(一) | 4 | 8 | ★餐旅事業實習(二) | 4 | 8 | ★餐旅事業實習(三) | 4 | 8 | ★餐旅事業實習(四) | 4 | 8 | ★餐旅事業實習(五) | 4 | 8 | ★餐旅事業實習(六) | 4 | 8 | | |
| | 烘焙原理與實務 | 4 | 4 | 餐旅概論 | 2 | 2 | 餐旅衛生與安全 | 2 | 2 | 客房管理實務 | 2 | 2 | 餐旅英語 | 2 | 2 | 人力資源管理 | 2 | 2 | | |
| | 工作態度與倫理 | 2 | 2 | 餐飲服務實務 | 2 | 2 | | | | | | 服務業品質管理 | 2 | 2 | 行銷原理 | 2 | 2 | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 專業選修 | | | 廚藝概論 | 2 | 2 | 飲料調製 | 4 | 4 | 國際禮儀 | 2 | 2 | 食物學原理 | 2 | 2 | 菜單規劃與設計 | 2 | 2 | 餐旅危機管理 | 2 | 2 |
| | | | | | | | | 餐旅採購與驗收 | 2 | 2 | 中式點心製作 | 4 | 4 | 西餐烹調(一) | 4 | 4 | 開店實務 | 2 | 2 | |
| | | | | | | | | 西式點心製作 | 4 | 4 | | | | 西餐烹調(二) | 4 | 4 | 巧克力製作 | 4 | 4 | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | 歐式麵包製作 | 4 | 4 | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 學分規定 | 1. 最低畢業學分數 128 學分。校訂必修 22 學分，院必修 6 學分，系專業必修 54 學分，系專業選修 46 學分(含承認本校各院系專業課程 8 學分，但不含通識課程)。 2. 註記★為實習課程。校外實習 32 學分，技高端學生於高三畢業後暑假赴職場實習之時數，得採認認為餐旅事業實習(一)(實習)之實習時數，本實習課程包含寒暑假期間，相關實習方式請參閱本系學生實習要點。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

審議程序 111年3月31日系課程委員會通過、111年4月18日院課程委員會通過、111年5月4日校課程委員會通過、111年5月25日教務會議備查

列印日期 2022/5/27

系所助理：

行政助理 蕭雯文

111. 5. 27

系所主管：

餐旅與烘焙管理系主任 林宥君

111. 5. 27

院長：

管理學院 陳為任 副院長

111. 5. 30

樹德科技大學 餐旅與烘焙管理系 111 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 Curriculum Plan (2022)

| 科目 Subjects | 第一學年(111學年度) Fresh Year(2022~2023) | | | | 第二學年(112學年度) Sophomore Year(2023~2024) | | | | 第三學年(113學年度) Junior Year(2024~2025) | | | | 第四學年(114學年度) Senior Year(2025~2026) | | | |
|-------------------------------|---|-------|---------|-------|--|---------------------------------------|---------|-------|-------------------------------------|------------------------------------|---------|-------|-------------------------------------|-------|---------|-------|
| | Fall | | Spring | | Fall | | Spring | | Fall | | Spring | | Fall | | Spring | |
| | Credits | hours | Credits | hours | Credits | hours | Credits | hours | Credits | hours | Credits | hours | Credits | hours | Credits | hours |
| 校必修 Common Requirements | 體育 Physical Education | 0 | 2 | 0 | 2 | 體育 Physical Education | 0 | 2 | | 民主與法治 Democracy and Rule of Law | 2 | 2 | | | | |
| | 服務領導教育 Service Leadership Education | 0 | 1 | 0 | 1 | 藝術之多元呈現 Multi-presentation of Arts | 2 | 2 | | 人與自然 Human and Nature | | | 2 | 2 | | |
| | 華語句型練習(一) Chinese Sentence Pattern Practice I | 2 | 2 | | | 文化與生活 Culture and Life | | | 2 | 2 | | | | | | |
| | 華語句型練習(二) Chinese Sentence Pattern Practice II | | | 2 | 2 | | | | | | | | | | | |
| | 華語視聽(一) Audio-Visual Chinese I | 2 | 3 | | | | | | | | | | | | | |
| | 華語視聽(二) Audio-Visual Chinese II | | | 2 | 3 | | | | | | | | | | | |
| | 華語會話(一) Chinese Conversation I | 2 | 3 | | | | | | | | | | | | | |
| | 華語會話(二) Chinese Conversation II | | | 2 | 3 | | | | | | | | | | | |
| | 華語閱讀(一) Chinese Reading I | 2 | 3 | | | | | | | | | | | | | |
| | 華語閱讀(二) Chinese Reading II | | | 2 | 3 | | | | | | | | | | | |
| | 華語寫作(一) Chinese Writing I | 2 | 3 | | | | | | | | | | | | | |
| | 華語寫作(二) Chinese Writing II | | | 2 | 3 | | | | | | | | | | | |
| | 中華文化(一) Chinese Culture I | 1 | 2 | | | | | | | | | | | | | |
| | 中華文化(二) Chinese Culture II | | | 1 | 2 | | | | | | | | | | | |
| | 民俗典故 Folk Customs and Allusions | 1 | 2 | | | | | | | | | | | | | |
| | 成語與寓言故事 Idiom and Fable Stories | | | 1 | 2 | | | | | | | | | | | |
| | 學術倫理 Academic Ethics | 0 | 0 | | | | | | | | | | | | | |
| 院必修 Required Courses | 經濟學原理 The Principle of Economics | 3 | 3 | | | 統計學 Statistics | 3 | 3 | | | | | | | | |
| | 管理學 Management | | | 3 | 3 | | | | | | | | | | | |

樹德科技大學 餐旅與烘焙管理系 111 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 Curriculum Plan (2022)

| 科目 Subjects | 第一學年(111學年度) Fresh Year(2022~2023) | | | | 第二學年(112學年度) Sophomore Year(2023~2024) | | | | 第三學年(113學年度) Junior Year(2024~2025) | | | | 第四學年(114學年度) Senior Year(2025~2026) | | | | | | | | |
|-------------------------------|---|-------|---------|-------|--|---|---------|-------|-------------------------------------|-------|---|-------|-------------------------------------|-------|---------|---|---|---|---|---|--|
| | Fall | | Spring | | Fall | | Spring | | Fall | | Spring | | Fall | | Spring | | | | | | |
| | Credits | hours | Credits | hours | Credits | hours | Credits | hours | Credits | hours | Credits | hours | Credits | hours | Credits | hours | | | | | |
| 專業必修 Required Courses | 烘焙原理與實務 Baking theory and practice | 4 | 4 | | | 餐旅概論 Introduction to Hospitality | 3 | 3 | | | 餐飲服務實務 Food Service Operation | 3 | 3 | | | 研究方法 Methods of Research | 3 | 3 | | | |
| | | | | | | 餐旅衛生與安全 Food Safety and Sanitation in Hospitality | | | 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 | |
| | | | | | | 客房管理實務 Managing Front Office & Housekeeping Operations | | | 3 | 3 | 行銷原理 Marketing Theory | | | 3 | 3 | 服務業品質管理 Hospitality Quality Management | | | 3 | 3 | |
| | | | | | | | | | | | 餐旅英語 Hospitality English | | | 3 | 3 | | | | | | |
| 專業選修 Elective Courses | 國際禮儀 International Etiquette | 3 | 3 | | | 菜單規劃與設計 Menu Design and Planning | 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 | | | |
| | 廚藝概論 Introduction to Cuisine | 3 | 3 | | | 蛋糕製作與裝飾 Cake making and decoration | 4 | 4 | | | 網路行銷 e-Marketing | 3 | 3 | | | 歐式麵包製作 European bread making | 4 | 4 | | | |
| | 飲食文化 Food Culture | | | 3 | 3 | 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 Practice of store opening | | | 3 | 3 | |
| | 飲料調製 Principles of Food and Beverage Operation | | | 3 | 3 | 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 | 葡萄酒概論 Wine Studies | | | 3 | 3 | | | | | | |
| | | | | | | 西式點心製作 Pastry and decoration | | | 4 | 4 | 巧克力製作 Chocolate making course | | | 4 | 4 | | | | | | |
| | | | | | 食物學原理 Principles of Food Science demonstrates | | | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | |
| 學分規定 Min. Total Credits | 最低畢業學分數 128 學分。校訂必修 32 學分，院必修 9 學分，系專業必修 34 學分，系專業選修 53 學分(含承認本校各院系專業課程 16 學分，但不包含通識課程)。 Minimum for Total Credits: 128 Cs | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

審議程序 111年3月31日系課程委員會通過、111年4月18日院課程委員會通過、111年5月4日校課程委員會通過、111年5月25日教務會議備查

列印日期 2022/5/27

系所助理：

行政助理 蕭雯文

111. 5. 27

系所主管：

餐旅與烘焙
管理系主任 林宥君

111. 5. 27

院長：

管理學院 陳為任
副院長

111. 5. 30