

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	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	★餐旅事業實習(七)	4	8	★餐旅事業實習(八)	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	餐旅督導	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	宴會會議管理	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