

23/22C

樹德科技大學 餐旅與烘焙管理系【餐旅與烘焙僑生專班】112 學年度 四技日間部 入學生課程表

類別 科目	第一學年 (112學年度)						第二學年 (113學年度)						第三學年 (114學年度)						第四學年 (115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	管理學		2	2	經濟學原理		2	2	統計學		2	2																				
專業 必修	★餐旅事業實習(一)		4	17	★餐旅事業實習(二)		4	17	★餐旅事業實習(三)		4	17	★餐旅事業實習(四)		4	17	★餐旅事業實習(五)		4	17	★餐旅事業實習(六)		4	17	★餐旅事業實習(七)		4	17	★餐旅事業實習(八)		4	17
	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	宴會會議管理		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	餐旅督導		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 112年3月30日系課程委員會通過、112年4月17日院課程委員會通過、112年5月10日校課程委員會通過、112年5月31日教務會議備查

列印日期 2023/6/6

系所助理：

行政助理蕭雯文

112. 6. 06

系所主管：

林宥君

112. 6. 07

院長：

管理學院院長陳為任

112. 6. 09