

樹德科技大學餐旅管理學位學程 103 學年度四技日間部入學新生課程表

學年 科目	第一學年 (103 學年度)				第二學年 (104 學年度)				第三學年 (105 學年度)				第四學年 (106 學年度)				合計
	上學期	學分	下學期	學分	上學期	學分	下學期	學分	上學期	學分	下學期	學分	上學期	學分	下學期	學分	
校訂必修	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					28
	寫作技巧 I	3	寫作技巧 II	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	情意通識	2									
	服務領導教育	0	服務領導教育	0													
			計算機概論	2													
院必修	會計學	3	管理學	3	統計學	3											16
	會計實務	1	經濟學原理	3	行銷原理	3											
專業必修	科際整合與大學教育	2	創造思考與問題解決	2	餐飲服務實務	3	觀光概論	3	實務專題(一)	1	實務專題(二)	1	餐旅事業實習	9			54
	餐飲管理	3	旅館管理	3			房務實務	3	研究方法	3	餐旅產業講座	3	專業證照	0			
	休閒遊憩概論	3					顧客關係管理	3	餐旅衛生與安全	3	餐旅財務管理	3					
							人力資源管理	3			工作態度與倫理	3					
餐旅組 專業選修 模組	國際禮儀	3	菜單規劃與設計	3	客務實務	3	餐旅採購與驗收	3	餐旅英語	3	餐旅督導	3	節慶活動與規劃	3	餐旅美學	3	72
							宴會與會議管理	3	餐旅危機管理	3	餐旅資訊系統	3		餐旅產業海外參訪	3		
									餐旅業品質管理	3							
烘焙組 專業選修 模組	烘焙原理與實務	4	西式點心製作	4	蛋糕製作與裝飾	3	中式點心製作	4	飲料調製	3	巧克力製作	3	烘焙產品研發	3	咖啡專賣店經營管理	3	
	飲食文化	3										營養與健康概論	3				
學分規定	<ol style="list-style-type: none"> 1. 最低畢業學分 136 學分。校訂必修 28 學分，院必修 16 學分，系專業必修 54 學分，系專業選修(模組課程)38 學分。 2. 選修學分中，本系所開設之選修課程中至少需選 28 學分(可含管理學院—菁英學程所開設選修課 8 學分，不含管理學院--企業實習 TOPPING I 與 II)，其餘 10 學分可承認各院系所開之課程學分，但不包含通識學院學分。 3. 至少需完成一個以上之模組課程，方可取得本系畢業資格。 4. 本學位學程各專業選修模組修滿 21 學分以上將發予模組證書；若學生已取得「調酒丙級技術士」或「飲料調製丙級技術士」證照可免修烘焙模組之「飲料調製(3 學分)」，修滿該模組 18 學分即可取得該模組證書。 5. 專業課程學分包含畢業實習學分數(校外實習必修 9 學分)。 6. 企業實習(管理學院開設 TOPPING 教學 9 學分)，為學生參加校外實習學程選修課程，其中 6 學分列入 136 畢業學分。 7. 校訂必修國文課程須依入學分級結果循序修畢，免修之課程須選修「文學欣賞」課程補足學分。 8. 校訂必修英文課程依入學分級結果及「學生外語能力課程修課及抵免辦法」循序修畢，分級後免修之課程須選修各院系「專業英文課程」或「實用外語課程」補足學分。 9. 情意通識共 6 學分，依個人興趣於情意通識中選修。 10. 必須符合本校「學生英文能力畢業門檻及輔導辦法」規定始得畢業；本系門檻標準為基本門檻。 																

102 年 10 月 15 日 102 學年度第 1 學期第 1 次系課程委員會通過
 102 年 10 月 17 日 102 學年度第 1 學期第 2 次系課程委員會通過
 103 年 4 月 10 日 102 學年度第 2 學期第 1 次系課程委員會通過
 103 年 4 月 25 日 102 學年度第 2 學期第 2 次系課程委員會通過
 103 年 4 月 30 日 102 學年度第 2 學期校課程委員會通過
 103 年 6 月 11 日 102 學年度第 2 學期第 2 次教務會議備查

製表日期：2014 -04-11 製表人：組員陳致吟

系主任：餐旅管理學位學程
主任 宋玉麒

院長：管理學院
院長 陳清耀