

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	
	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
					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
								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 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)。</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。</p> <p>3. 本系專業課程說明：</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</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：</p> <p>(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。</p> <p>(2) 專業能力 - 符合「至少修畢1個學程」及「取得專業證照5點」；「華裔國際生取得專業證照3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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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：</p> <p>(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。</p> <p>(2)未具修讀輔系或雙主修資格者，得逕予承認替代之。</p>																		

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  
112年10月26日系課程委員會議修訂、112年11月06日院課程委員會議修訂、112年11月29日校課程委員會通過、112年12月13日112學年度第1學期第2次教務會議通過

列印日期 2024/3/19

系所助理：

行政助理蕭雯文

113. 3. 20

系所主管：

餐旅與烘焙管理系系主任 林宥君

院長：

管理學院 宋玉麒 副院長

113. 3. 25

文件編號：AC05-4-601 版本：2.1

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，得採認列為餐旅事業實習(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)							
	科目Subjects	Fall		Spring		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	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)							
	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
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 Banguet 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：

餐旅烘焙管理系系主任林宥君

111. 5. 27

院長：

管理學院院長陳為任

111. 5. 30

# 樹德科技大學 111 學年度 餐旅與烘焙管理系 預備選修科目表(大學部)

說明：因選修科目無法完全列載於課程規劃表中，故設有預備選修表，預備選修表每年更新一次，選修科目視需要增開、調整學分數或調整開課學期。

科 目 名 稱 - 學 分 數 - 時 數	一年級		二年級		三年級		四年級	
			餐旅日語 3-3		消費者行為 3-3			
			應用統計學 3-3		進階餐旅英語 3-3			
					進階餐旅日語 3-3			
	餐旅管理學程		廚藝技術學程		餐旅管理學程		廚藝技術學程	
	餐旅法規 3-3	麵包製作 4-4	食品安全管制系統 3-3	蔬食與健康生活管理 3-3	餐旅服務業行銷 3-3	在地食材創新與研發 3-3	餐旅成本控制 3-3	創新產品與創業實務推廣 6-6
			餐旅美學 3-3	餅乾製作 4-4	餐旅業品質管理 3-3	包裝學 3-3	餐旅連鎖經營管理 3-3	設計翻轉與地方創生 6-6
			綠色旅館 3-3	中式米食製作 4-4	節慶活動與規劃 3-3	進階烘焙 4-4	民宿經營管理 3-3	拉糖藝術工藝 4-4
					進階飲料調製 3-3	進階米麵食製作 4-4	餐旅產業海外參訪 3-3	和菓子製作 4-4
						歐式點心製作與盤飾 4-4	咖啡專賣店經營管理 4-4	
						藝術蛋糕製作 4-4	渡假村經營管理 3-3	

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：

管理學院院長 陳為任

111. 5. 30