

樹德科技大學 餐旅與烘焙管理系 114 學年度 四技日間部 入學生課程表

類別 科目	第一學年 (114學年度)				第二學年 (115學年度)				第三學年 (116學年度)				第四學年 (117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 I	2	2	基礎英文 II	2	2	進階英文	2	2	民主與法治	2	2	環境永續與淨零碳排	2	2	藝術之多元呈現	2	2							
	寫作技巧	2	2	文學欣賞	2	2	文化與生活	2	2	情意通識*	2	2	情意通識*	2	2										
	體育	2	2	體育	2	2																			
	大學領航	1	1	創造思考與問題解決	2	2																			
	學術倫理	0	0	AI應用與素養	2	2																			
院必修	應用程式設計	2	2	管理學	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	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							
	經濟學原理	3	3				統計學	3	3				服務業品質管理	3	3										
專業選修	共同						應用統計學	3	3							★校外實習-餐旅	6	26							
	餐旅服務學程	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	餐旅成本控制	3	3	開店實務	3	3
										宴會會議管理	3	3	網路行銷	3	3	葡萄酒實務	3	3	餐旅連鎖經營管理	3	3				
												飲料調製	3	3	節慶活動與規劃	3	3								
	烘焙廚藝學程	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	在地食材創新與研發	6	6
							西餐烹調(一)	3	3	食物學原理	3	3				歐式點心製作與盤飾	4	4							

1. 最低畢業學分數 128 學分。校必修 31 學分。院必修 5 學分。系專業必修 42 學分。系專業選修 50 學分(含承認外系專業課程 20 學分)(選修微型課程學分均承認)。

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。相關實習方式請參閱「樹德科技大學餐旅與烘焙管理系學生實習辦法」。為共同選修課程不認列就業學程學分。
 (2) 註記▲為專題課程。實務專題(一)、(二)為必修。相關專題規則請參閱「樹德科技大學餐旅與烘焙管理系學生實務專題實施辦法」。
 (3) 須完成選擇之就業學程並修習至 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。

5. 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。

6. 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。

審議程序經114年3月27日系課程委員會、114年5月5日院課程委員會、114年5月21日校課程委員會、114年6月11日教務會議通過

列印日期 2025/8/15

系所助理：

行政助理 蕭愛文
114. 8. 15

系所主任：

林宥君
114. 8. 15

院長

陳佳宏
114. 8. 15 代

樹德科技大學 餐旅與烘焙管理系【智慧商務技優專班】114 學年度 四技日間部 入學生課程表

類別科目	第一學年 (114學年度)				第二學年 (115學年度)				第三學年 (116學年度)				第四學年 (117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 I	2	2	基礎英文 II	2	2	進階英文	2	2	民主與法治	2	2	環境永續與淨零碳排	2	2	藝術之多元呈現	2	2							
	寫作技巧	2	2	文學欣賞	2	2	文化與生活	2	2	情意通識*	2	2	情意通識*	2	2										
	體育	2	2	體育	2	2																			
	大學領航	1	1	創造思考與問題解決	2	2																			
	學術倫理	0	0	AI應用與素養	2	2																			
院必修	應用程式設計	2	2	管理學	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	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							
	經濟學原理	3	3				統計學	3	3				服務業品質管理	3	3										
專業選修	共同						應用統計學	3	3							★校外實習-餐旅	6	26							
	餐旅服務學程	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
	烘焙廚藝學程	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								
技術精進學程				國際品牌與廣告管理	3	3	社群經營實務	3	3	電商平台規劃與建置	3	3	智慧商業服務應用	3	3	▲產業專題實務製作	3	3							
				零售管理	3	3			3	3	電子商務與網路行銷	3	3	大數據分析	3	3									

學分規定

1. 最低畢業學分數 128 學分。校必修 31 學分。院必修 5 學分。系專業必修 42 學分。系專業選修 50 學分(含承認外系專業課程 20 學分)(選修微型課程學分均承認)。
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，相關實習方式請參閱「樹德科技大學餐旅與烘焙管理系學生實習辦法」，為共同選修課程不認列就業學程學分。
 - (2) 註記▲為專題課程。實務專題(一)、(二)為必修，相關專題規則請參閱「樹德科技大學餐旅與烘焙管理系學生實務專題實施辦法」。
 - (3) 須完成選擇之就業學程並修習至 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。
5. 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。
6. 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。
7. 本專班學生須通過規劃技術精進學程之 9 學分，始可認定完成本學程。學程課程在不損及學生權益之情況下，本系得視實際需要修訂之。

課程序：經114年3月27日系課程委員會、114年5月5日院課程委員會、114年5月21日校課程委員會、114年6月11日校務會議通過

印日期：2025/8/15

系所助理：

行政助理蕭雯文

114. 8. 15

系所主管：

餐旅與烘焙管理系主任 林宥君

114. 8. 15

院長

管理學院副院長 陳佳宏

114. 8. 18代

樹德科技大學 餐旅與烘焙管理系【烘焙食品僑生專班】114 學年度 四技日間部 入學生課程表

類別 科目	第一學年 (114學年度)				第二學年 (115學年度)				第三學年 (116學年度)				第四學年 (117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 I	2	2	基礎英文 II	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																					
專業必修	烘焙食品概論	2	2	經濟學原理	2	2	統計學	2	2	行銷原理	2	2	人力資源管理	2	2	服務業品質管理	2	2	營養與健康規劃	2	2	★烘焙產業實習(八)	4	17
	工作態度與倫理	2	2	烘焙實務	4	4	★烘焙產業實習(三)	4	17	餐飲服務實務	2	2	★烘焙產業實習(五)	4	17	★烘焙產業實習(六)	4	17	★烘焙產業實習(七)	4	17			
	★烘焙產業實習(一)	4	17	食品衛生與安全	2	2			★烘焙產業實習(四)	4	17													
				★烘焙產業實習(二)	4	17																		
專業選修	國際禮儀	2	2			飲料調製	2	2	蛋糕製作與裝飾	4	4	危機管理	2	2	服務業督導	2	2	營運管理實務	2	2	開店實務	2	2	
						西式點心製作	4	4			網路行銷	2	2	採購與驗收	2	2	產品規劃與設計	2	2	餐飲美學	2	2		
											中式點心製作	4	4	產品包裝與設計	2	2	飲食文化	2	2	西餐烹調(二)	4	4		
													西餐烹調(一)	4	4	餅乾製作	4	4	歐式麵包製作	4	4			
																食品添加物實務	2	2						
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 2 學分，系專業必修 56 學分，系專業選修 48 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，得採認列為烘焙產業實習(一)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 經114年3月27日系課程委員會、114年5月5日院課程委員會、114年5月21日校課程委員會、114年6月11日教務會議通過

列印日期 2025/8/15

系所助理：

行政助理蕭雯文

114. 8. 15

系所主管：

餐旅與烘焙
管理系主任 林宥君

114. 8. 15

院長：

管理學院
副院長 陳佳宏

114. 8. 18 代

樹德科技大學 餐旅與烘焙管理系【海青專班】 114 學年度 四技日間部 入學生課程表

類別 科目	第一學年 (114學年度)						第二學年 (115學年度)						第三學年 (116學年度)						第四學年 (117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	華語閱讀(一)	2	2	華語閱讀(二)	2	2	藝術之多元呈現	2	2	文化與生活	2	2												
	華語會話(一)	2	2	華語會話(二)	2	2																		
	華語視聽(一)	2	2	華語視聽(二)	2	2																		
	華語寫作(一)	2	2	華語寫作(二)	2	2																		
	體育	2	2	體育	2	2																		
	學術倫理	0	0																					
院必 修	管理學	2	2																					
專業 必修	餐旅概論	2	2	客房管理實務	2	2	★餐旅事業實習 (一)	6	20	★餐旅事業實習 (二)	6	20	★餐旅事業實習 (三)	6	20	服務業品質管理	2	2	人力資源管理	2	2	行銷原理	2	2
	餐旅衛生與安全	2	2	工作態度與倫理	2	2	經濟學原理	2	2	統計學	2	2	餐旅採購與驗收	2	2									
	餐飲服務實務	2	2	烘焙原理與實務	4	4							●研究方法	3	3									
	餐旅英語	2	2																					
專業 選修	廚藝概論	2	2	飲料調製	2	2	西式點心製作	4	4	中式點心製作	4	4	菜單規劃與設計	2	2	★餐旅事業實習 (四)	6	20	★餐旅事業實習 (五)	6	20	★餐旅事業實習 (六)	6	20
			國際禮儀	2	2							西餐烹調(一)	4	4	歐式麵包製作	4	4	西餐烹調(二)	4	4	中式米食製作	4	4	
						●蛋糕製作與裝飾	4	4	●營養與健康規劃	3	3	●餐旅危機管理	3	3	●葡萄酒實務	3	3	●廚藝美學設計實務	3	3	●開店實務	3	3	
						●烘焙產品製作與 實務	4	4	●台灣糕點文化與 實務	4	4	●品評學	3	3	●巧克力製作	4	4	●烘焙產品包裝與 運用	3	3	●店面經營與網路 行銷	3	3	
												●網路行銷	3	3										
學分 規定	1. 最低畢業學分：128 學分。校訂必修 24 分，院必修 2 學分，系專業必修 46 學分，專業選修 56 學分(含承認本校各院系專業課程 20 學分，但不包含通識課程)。 2. 註記★為校外實習課程，說明如下： (1)餐旅事業實習(一)~(三)為必修課程，因故無法參與校外實習或中斷實習者，依「樹德科技大學餐旅與烘焙管理系學生實習辦法」與「樹德科技大學餐旅與烘焙管理系新南向產學合作國際專班校外實習施行細則」→(樹德科技大學餐旅與烘焙管理系海青專班學生實習辦法)辦理。 (2)●為餐旅事業實習課程之替代科目。																							

審議程序 經114年3月27日系課程委員會、114年5月5日院課程委員會、114年5月21日校課程委員會、114年6月11日教務會議通過

列印日期 2025/8/15

系所助理：

行政助理蕭雯文

114. 8. 15

系所主管：

餐旅與烘焙
管理系主任 林宥君

114. 8. 15

院長：

管理學院
副院長 陳佳宏

114. 8. 15

專業必修 Required Courses	餐旅概論 Introduction to Hospitality	3/3		餐飲服務實務 Food Service Operation	3/3		▲實務專題(一) Seminar (I)	1/1		專業證照 Professional Certificate	0/0	
	烘焙原理與實務 Baking theory and practice	4/4		人力資源管理 Human Resource Management	3/3		研究方法 Methods of Research	3/3				
	經濟學原理 The Principle of Economics	3/3		統計學 Statistics	3/3		服務業品質管理 Hospitality Quality Management	3/3				
	客房管理實務 Managing Front Office & Housekeeping Operations		3/3	行銷原理 Marketing Theory		3/3	▲實務專題(二) Seminar (II)		1/1			
	餐旅衛生與安全 Food Safety and Sanitation in Hospitality		3/3	餐旅英語 Hospitality English		3/3	工作態度與倫理 Work Attitude and Ethics		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		★校外實習-餐旅 Hospitality Business Internship	6/26	
	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		餐旅成本控制 Food&Beverage Cost Control management	3/3	
	飲食文化 Food Culture		3/3	西餐烹調(一) western culinary arts I	3/3		飲料調製 Principles of Food and Beverage Operation	3/3		餐旅連鎖經營管理 Hospitality Chain Management	3/3	
	西式點心製作 Pastry and decoration		4/4	餐旅採購與驗收 Purchasing for the food and beverage industry		3/3	品評學 sensory evaluation	3/3		歐式麵包製作 European bread making	4/4	
				宴會會議管理 Banguet and Convention Management		3/3	餐旅督導 Supervision in Hospitality Industry		3/3	開店實務 Practice of store opening		3/3
				中式點心製作 Chinese dim sum making		4/4	節慶活動與規劃 Festival and celebration planning		3/3	在地食材創新與研發 Innovation and R & D of local ingredients		6/6
				食物學原理 Principles of Food Science demonstrates		3/3	葡萄酒實務 Practice on wine beverage		3/3			
				應用統計學 Applied Statistics		3/3	西餐烹調(二) western culinary arts II		3/3			
							歐式點心製作與裝飾 Disk decoration & Practical of European dessert		4/4			

學分規定 Min. Total Credits	<p>1. 最低畢業學分數：最低畢業學分數 128 學分。校訂必修 31 學分。院必修 5 學分。系專業必修 42 學分。系專業選修 50 學分(含可承認本校外院系專業課程 20 學分。但不包含通識課程)(選修微型課程學分均承認)。</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： (1) 註記★為實習課程。校外實習 6 學分。共計 480 小時。相關實習方式請參閱「樹德科技大學餐旅與烘焙管理系學生實習辦法」。 (2) 註記▲為專題課程。實務專題(一)、(二)為必修。相關專題規則請參閱「樹德科技大學餐旅與烘焙管理系學生實務專題實施辦法」。 (3) 須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： (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. 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>6. 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>1. Minimum for Total Credits: 128 credits. This includes 31 credits of university-required courses, 5 credits of college-required courses, 42 credits of department-required courses, and 50 credits of department-elective courses (including 20 credits from approved courses outside the department).</p> <p>2. University-Required Courses Description: (1) English courses should be completed sequentially based on the placement test results. Additionally, students must complete 2 credits in foreign language courses, totaling 8 credits. If any credits are exempted based on placement, students must select "foreign language courses" to make up for the credits (approved foreign language courses can be checked in the course query system or at the language center). If students pass the English graduation threshold, they may follow the university's "Student Foreign Language Ability Course Registration and Credit Exemption Regulations." (2) General Education Requirements: 4 credits (two elective courses) must be chosen based on personal interest from the general education course offerings.</p> <p>3. Department-Specific Courses Description: (1) Note: ★ denotes internship courses. The off-campus internship is worth 6 credits, totaling 480 hours. Please refer to the "Internship Regulations for Students in the Department of Hospitality and Baking Management at Shu-Te University of Science and Technology" for relevant internship methods. (2) Note: ▲ denotes seminar courses. Seminar (I) 、(II) are compulsory. Please refer to the "Implementation Regulations for Seminar Courses for Students in the Department of Hospitality and Baking Management at Shu-Te University" for relevant project rules. (3) To qualify for graduation from this program and receive the program certificate, students must complete at least one employment-related curriculum, which requires a minimum of 21 credits.</p> <p>4. Graduation conditions need to pass the English ability established by the school and the professional ability threshold established by the department. (1) English Proficiency – Must meet the basic standards of the "Student English Proficiency Graduation Threshold and Counseling Guidelines". (2) Professional abilityz-Meet the requirement of 「at least completing one career development program」 and 「obtain 3 points professional certificate」. in order to have the professional ability to graduate from this department. apply for relevant procedures before graduation and provide supporting documents.</p> <p>5. For Students Who Have Graduated from an Overseas 5-Year System: The graduation credit requirement will be the minimum graduation credits of this department plus an additional 12 credits.</p> <p>6. International Course (in English only) is the same as the required subject name and credit score of the department: (1) Those who are eligible for a minor or double major in an international course should apply for exemption and fill in the missing credits after completing the exemption. (2) Those who are not eligible for a minor or double major may be admitted.</p>
----------------------------	---

審議程序 經114年3月27日系課程委員會、114年5月5日院課程委員會、114年5月21日校課程委員會、114年6月11日教務會議通過

列印日期 2025/8/15

系所助理：

行政助理蕭愛文

114. 8. 15

系所主管：

餐旅與烘焙
管理系主任 林宥君

114. 8. 15

院長：

管理學院
副院長 陳佳宏

114. 8. 18

代