

樹德科技大學跨院系「餐旅事業與金流」學分學程設置計畫書

111 年 5 月 4 日 110 學年度第 2 學期校課程委員會通過
 111 年 5 月 25 日 110 學年度第 2 學期第 2 次教務會議通過
 112 年 5 月 10 日 111 學年度第 2 學期校課程委員會通過
 112 年 5 月 31 日 111 學年度第 2 次教務會議通過
 112 年 11 月 29 日 112 學年度第 1 學期第 1 次校課委員會通過
 112 年 12 月 13 日 112 學年度第 1 學期第 2 次教務會議通過
 113 年 05 月 22 日 112 學年度第 2 學期校課程委員會通過
 113 年 6 月 5 日 112 學年度第 2 學期第 2 次教務會議通過

學程編號	PU077			
學程中文名稱	餐旅事業與金流			
學程英文名稱	Hospitality and Baking Startup Finance			
學程設置單位	金融管理系			
其他參與教學單位	餐旅與烘焙管理系			
設置宗旨	<p>根據創業網站資料顯示，台灣人創業最熱門的前十名中就有八種與餐烘業相關，分別為小吃店、中式餐飲、攤餐車、飲料冰品、西式餐飲、火鍋店、咖啡店及早餐，創業者除須具備餐飲烘焙之專業技能與證照外，創業亦涉及資金籌措、股東權益、初期投資設備裝潢成本、營運資金之固定成本(如水電費、店面租金、網路月租費等)與變動成本(如人事成本、食材費、行銷費、外送 APP 抽成費等)等經營管控層面，更需具備相關編製財務報表能力，與正確現金流量與資金運用等觀念，經由此學分學程之設置，期能提升學生餐烘創業之實作與財務管理技能。</p>			
課程及學分數規定	<p>本校學生修得下列課程 15 學分，其中至少需包含 1 門他系所開之課程，即視為修完本學分學程。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 「金融管理領域」課程至少選修 1 門課。 2. 「餐烘實作能力」課程至少選修 1 門課。 			
課程名稱	課程代碼	學分數	開課單位	備註
財經知識入門	RSU17002	3	金融管理系	金融管理領域至少選修一門課
會計學	RSU07302	3	金融管理系	
進階會計	RSU07203	3	金融管理系	
財務管理	RSU04502	3	金融管理系	
投資學	RSU01502	3	金融管理系	
行銷原理與實務	RSU20401	3	金融管理系	
公司理財	RSU16901	3	金融管理系	
證券投資管理	RSU13405	3	金融管理系	
個人理財	RSU10101	3	金融管理系	
財產與責任保險	RSU15601	3	金融管理系	
微創實務與金流	RSU23601	3	金融管理系	

工作態度與倫理	RSU16201	3	金融管理系	1.
財經時事分析	RSU13701	3	金融管理系	
烘焙原理與實務	HMU01501	4	餐旅與烘焙管理系	
餐旅衛生與安全	HMU02801	3	餐旅與烘焙管理系	
餐旅英文	HMU02901	3	餐旅與烘焙管理系	
餐旅事業實習	HMU03801	6	餐旅與烘焙管理系	
校外實習-餐旅	HMU03801	6	餐旅與烘焙管理系	
餐旅採購與驗收	HMU02101	3	餐旅與烘焙管理系	
開店實務	HMU06301	3	餐旅與烘焙管理系	
西式點心製作	HMU01601	4	餐旅與烘焙管理系	
中式點心製作	HMU03901	4	餐旅與烘焙管理系	
西餐烹調(一)	HMU05701	3	餐旅與烘焙管理系	
西餐烹調(二)	HMU05801	3	餐旅與烘焙管理系	
歐式麵包製作	HMU06401	4	餐旅與烘焙管理系	
蛋糕製作與裝飾	HMU01202	4	餐旅與烘焙管理系	
巧克力製作	HMU04501	4	餐旅與烘焙管理系	