

樹德科技大學餐旅管理學位學程 105 學年度四技日間部入學生課程表 SHU-TE University Bachelor's Program in Hospitality Management Curriculum plan (2016)

Semester 學期 科目 Subjects	第一學年(105 學年度) Fresh Year(2016~2017)				第二學年(106 學年度) Sophomore Year(2017~2018)				第三學年(107 學年度) Junior Year(2018~2019)				第四學年(108 學年度) Senior Year(2019~2020)			
	上學期 First Semester	學分 Credits	下學期 Second Semester	學分 Credits	上學期 First Semester	學分 Credits	下學期 Second Semester	學分 Credits	上學期 First Semester	學分 Credits	下學期 Second Semester	學分 Credits	上學期 First Semester	學分 Credits	下學期 Second Semester	學分 Credits
校訂必修 Common Requirements	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				
	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 Required Courses	經濟學原理	3	管理學	3	統計學	3										
專業必修 Required Courses	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		
	餐飲管理	3	旅館管理	3	行銷原理	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				
專業選修 Elective Courses	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	餐旅服務業行銷	3	餐旅美學	3
							宴會與會議管理	3	餐旅危機管理	3					餐旅產業海外參訪	3
	烘焙原理與實務	4	西式點心製作	4	蛋糕製作與裝飾	4	中式點心製作	4	飲料調製	3	歐式點心製作與盤飾	4	烘焙產品研發	4	咖啡專賣店經營管理	3
	飲食文化	3														
學分規定 Min. Total Credits	1. 最低畢業學分 136 學分。校訂必修 28 學分。院必修 9 學分。系專業必修 57 學分。系專業選修(模組課程)42 學分。 2. 選修學分中，可承認各院系所開之課程 18 學分，但不包含通識學院學分。國際生選修學分可承認各院系所開之課程學分最高 20 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課程修滿 21 學分以上將發予本系模組證書；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，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. 本系畢業資格需通過英文能力條件：符合本校「學生英文能力畢業門檻及輔導辦法」；本系門檻標準為基本門檻。 8. 校訂必修：(1)國文課程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。 (2)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認列之「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文中心查詢)。 (3)情意通識 6 學分(三門選修課程)依個人興趣於通識課程中選修。															

105 年 3 月 15 日 104 學年度第 2 學期第 1 次系課程委員會通過

105 年 3 月 24 日 104 學年度第 2 學期第 2 次系課程委員會通過

樹德科技大學餐旅管理學位學程 105 學年度四技日間部入學生課程表 (適用非華語系外國學生)

SHU-TE University Bachelor's Program in Hospitality Management Curriculum plan (2016)

Semester 學期 科目 Subjects	第一學年(105 學年度) Fresh Year(2016~2017)				第二學年(106 學年度) Sophomore Year(2017~2018)				第三學年(107 學年度) Junior Year(2018~2019)				第四學年(108 學年度) Senior Year(2019~2020)			
	上學期 First Semester	學分 Credits	下學期 Second Semester	學分 Credits	上學期 First Semester	學分 Credits	下學期 Second Semester	學分 Credits	上學期 First Semester	學分 Credits	下學期 Second Semester	學分 Credits	上學期 First Semester	學分 Credits	下學期 Second Semester	學分 Credits
校訂必修 Common Requirements	體育 Physical Education	0	體育 Physical Education	0	民主與法治 Democracy and Rule of Law	2	人與自然 Human and Nature	2	藝術之多元呈現 Multi-presentation of Arts	2	文化與生活 Culture and Life	2				
	服務領導教育 Service Leadership Education	0	服務領導教育 Service Leadership Education	0	情意通識 Affective liberal education	2	情意通識 Affective liberal education	2	情意通識 Affective liberal education	2						
	華語句型練習(一) Chinese Sentence Pattern Practice I	3	華語句型練習(二) Chinese Sentence Pattern Practice II	3												
	華語視聽(一) Audio-Visual Chinese I	3	華語視聽(二) Audio-Visual Chinese II	3												
	中華文化(一) Chinese Culture I	3	中華文化(二) Chinese Culture II	3												
	華語閱讀(一) Chinese Reading I	3	華語閱讀(二) Chinese Reading II	3												
	華語會話(一) Chinese Conversation I	3	華語會話(二) Chinese Conversation II	3												
	民俗典故 Folk Customs and Allusions	3	成語與寓言故事 Idiom and Fable Stories	3												
	華語寫作(一) Chinese Writing I	3	華語寫作(二) Chinese Writing II	3												
院必修 Required Courses					經濟學原理 The Principle of Economics	3	管理學 Management	3	統計學 Statistics	3						
專業必修 Required Courses					餐飲服務實務 Food Service Operation	3	觀光概論 Introduction of Tourism	3								
					行銷原理 Marketing theory	3	房務實務 Housekeeping Operation Management	3	研究方法 Methods of Research	3	餐旅產業講座 Seminar on Hospitality	3				
							顧客關係管理 Customer Relationship Management	3	餐旅衛生與安全 Workplace Hygiene	3	餐旅財務管理 The Practice of Finance Management	3				
專業選修 Elective Courses					客務實務 Front Office Management	3	餐旅採購與驗收 Purchasing for the food and beverage industry	3	餐旅英語 Hospitality English	3	餐旅督導 Supervision and Training in Hospitality Industry	3	餐旅服務業行銷 Hospitality Marketing	3	餐旅美學 Hospitality Aesthetics	3
					蛋糕製作與裝飾 Cake making and decoration	4	宴會與會議管理 Banquet and Convention Management	3	餐旅危機管理 Crisis management in hospitality	3	歐式點心製作與裝飾 European production and dessert plate decorated	4	烘焙產品研發 Baking product development	4	餐旅產業海外參訪 Hospitality overseas Internship	3
							中式點心製作 Chinese dim sum making	4	飲料調製 Principles of Beverage Operation	3					咖啡專賣店經營管理 Coffee Shop Management	3
學分規定 Min. Total Credits	最低畢業學分：128 學分 校訂必修 56 學分，院必修 9 學分，系專業必修 27 學分，系專業選修 36 學分(其中可承認各院系所開之課程 18 學分，但不包含通識學院學分)。															

105 年 3 月 24 日 104 學年度第 2 學期第 2 次系課程委員會會議通過