

樹德科技大學 餐旅與烘焙管理系 113 學年度 四技日間部 入學生課程表

類別科目		第一學年 (113學年度)				第二學年 (114學年度)				第三學年 (115學年度)				第四學年 (116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	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	情意通識 *	2	2	情意通識 *	2	2									
		體育	0	2	體育	0	2																		
		服務領導教育	0	1	服務領導教育	0	1																		
		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																		
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	★校外實習-餐旅	6	26	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	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
									宴會會議管理	3	3	網路行銷	3	3	葡萄酒實務	3	3								
											飲料調製	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						
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5學分，系專業必修 48 學分，系專業選修 44 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：</p> <p>(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」。</p> <p>(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」。</p> <p>(3) 註記●為就業學程之必修，須完成選擇之就業學程兩門必修並修習至 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：</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：113年3月28日系課程委員會通過、113年4月30日院課程委員會通過、113年5月22日校課程委員會通過、113年6月5日教務會議備查

列印日期 2024/8/22

系所助理：

行政助理蕭雯文

系所主管：

林宥君

院長：

管理學院 副院長 宋玉麒

13. 8. 23

代

樹德科技大學 餐旅與烘焙管理系 113 學年度 四技日間部 入學生課程表
Shu-Te University Department of Hospitality and Baking Management Curriculum Plan (2024)

科目 Subjects	第一學年(113學年度) Sophomore Year(2024~2025)			第二學年(114學年度) Junior Year(2025~2026)			第三學年(115學年度) Senior Year(2026~2027)			第四學年(116學年度) Senior Year(2027~2028)		
	科目Subjects	Fall Credits / hours	Spring Credits / hours	科目Subjects	Fall Credits / hours	Spring Credits / hours	科目Subjects	Fall Credits / hours	Spring Credits / hours	科目Subjects	Fall Credits / hours	Spring Credits / hours
校必修 Common Requirements	基礎英文 I Basic English I	2 / 2		文化與生活 Culture and Life		2 / 2	民主與法治 Democracy and Rule of Law		2 / 2			
	基礎英文 II Basic English II		2 / 2	進階英文 English	2 / 2		情意通識 * Affective Liberal Education	2 / 2				
	寫作技巧 Chinese Writing Skills	3 / 3		人與自然 Human and Nature	2 / 2							
	文學欣賞 Chinese Literature		3 / 3	藝術之多元呈現 Multi-presentation of Arts		2 / 2						
	資訊技能與實作 Computer Skills and Practices	2 / 2		情意通識 * Affective Liberal Education		2 / 2						
	科際整合與大學教育 Interdisciplinary and University Education	2 / 2										
	創造思考與問題解決 Creative Thinking and Problem Solving		2 / 2									
	體育 Physical Education	0 / 2	0 / 2									
	服務領導教育 Service Leadership Education	0 / 1	0 / 1									
	大學領航 University Navigation	1 / 1										
	學術倫理 Academic Ethics	0 / 0										
院必修 Required Courses	應用程式設計 Application design using programming languages	2/2										
	管理學 Management		3/3									
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		★校外實習-餐旅 Hospitality Business Internship	6/26	
	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		專業證照 Professional Certificate		0/0
	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			

樹德科技大學 餐旅與烘焙管理系 113 學年度 四技日間部 入學生課程表

Shu-Te University Department of Hospitality and Baking Management Curriculum Plan (2024)

科目 Subjects	第一學年(113學年度) Sophomore Year(2024~2025)			第二學年(114學年度) Junior Year(2025~2026)			第三學年(115學年度) Senior Year(2026~2027)			第四學年(116學年度) Senior Year(2027~2028)		
	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
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	西餐烹調(一) western culinary arts I	3/3		飲料調製 Principles of Food and Beverage Operation	3/3		開店實務 Practice of store opening		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				
				宴會會議管理 Banquet 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	葡萄酒實務 Practice on wine beverage		3/3			
				食物學原理 Principles of Food Science demonstrates		3/3	西餐烹調(二) western culinary arts II		3/3			
							巧克力製作 Chocolate making course		4/4			

樹德科技大學 餐旅與烘焙管理系 113 學年度 四技日間部 入學生課程表

Shu-Te University Department of Hospitality and Baking Management Curriculum Plan (2024)

科目 Subjects	第一學年(113學年度) Sophomore Year(2024~2025)				第二學年(114學年度) Junior Year(2025~2026)				第三學年(115學年度) Senior Year(2026~2027)				第四學年(116學年度) Senior Year(2027~2028)			
	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				
學分規定 Min. Total Credits	<p>1. 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 48 學分，系專業選修 44 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：</p> <p>(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」。</p> <p>(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」。</p> <p>(3) 註記●為就業學程之必修，須完成選擇之就業學程兩門必修並修習至 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：</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> <p>1.Minimum for Total Credits: 128 credits. This includes 31 credits of university-required courses, 5 credits of college-required courses, 48 credits of department-required courses, and 44 credits of department-elective courses (including 20 credits from approved courses outside the department).</p> <p>2.University-Required Courses Description:</p> <p>(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."</p> <p>(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:</p> <p>(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.</p> <p>(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.</p> <p>(3)Note: ● denotes compulsory courses for the career development program. Students must complete two compulsory courses selected from the career development program and accumulate a minimum of 21 credits to qualify for graduation from the department and receive a program certificate.</p> <p>4.Graduation conditions need to pass the English ability established by the school and the professional ability threshold established by the department.</p> <p>(1)English Proficiency – Must meet the basic standards of the "Student English Proficiency Graduation Threshold and Counseling Guidelines".</p> <p>(2)Professional abilityz-Meet the requirement of 「at least completing one career development program」 and 「obtain3 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:</p> <p>(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.</p> <p>(2) Those who are not eligible for a minor or double major may be admitted.</p>															

審議程序 113年3月28日系課程委員會通過、113年4月30日院課程委員會通過、113年5月22日校課程委員會通過、113年6月5日教務會議備查

列印日期 2024/8/22

系所助理：

行政助理蕭雯文

系所主管：

林宥君

院長：

管理學院 宋玉麒 代
副院長

113. 8. 23

113122

樹德科技大學 餐旅與烘焙管理系【智慧商務技優專班】113 學年度 四技日間部 入學生課程表

類別科目		第一學年 (113學年度)				第二學年 (114學年度)				第三學年 (115學年度)				第四學年 (116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	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	情意通識 *	2	2	情意通識 *	2	2			
		體育	0	2	體育	0	2												
		服務領導教育	0	1	服務領導教育	0	1												
		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												
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
		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	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
											宴會會議管理	3	3	網路行銷	3	3	葡萄酒實務	3	3
														飲料調製	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	
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	國際物流管理	3	3	
				零售管理	3	3		3	3	電子商務與網路行銷			大數據分析	3	3	▲產業專題實務製作	3	3	
<div>學分規定</div> <div>1. 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 48 學分，系專業選修 44 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)。</div> <div>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。</div> <div>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) 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。</div> <div>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。</div> <div>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。</div> <div>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。</div> <div>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。</div>																			

審議程序 113年3月28日系課程委員會通過、113年4月30日院課程委員會通過、113年5月22日校課程委員會通過、113年6月5日教務會議備查

列印日期 2024/8/22

系所助理：

行政助理蕭雯文

系所主管：

餐旅與烘焙管理系系主任林宥君

院長：

管理學院副院長宋玉麒代

113. 8. 23

樹德科技大學 餐旅與烘焙管理系【餐旅與烘焙僑生專班】113 學年度 四技日間部 入學生課程表

類別 科目	第一學年 (113學年度)						第二學年 (114學年度)						第三學年 (115學年度)						第四學年 (116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	管理學	2	2	經濟學原理	2	2	統計學	2	2															
專 業 必 修	★餐旅事業實習(一)	4	17	★餐旅事業實習(二)	4	17	★餐旅事業實習(三)	4	17	★餐旅事業實習(四)	4	17	★餐旅事業實習(五)	4	17	★餐旅事業實習(六)	4	17	★餐旅事業實習(七)	4	17	★餐旅事業實習(八)	4	17
	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	宴會會議管理	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	餐旅督導	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 113年3月28日系課程委員會通過、113年4月30日院課程委員會通過、113年5月22日校課程委員會通過、113年6月5日教務會議備查

列印日期 2024/8/22

系所助理：

行政助理蕭雯文

系所主管：

餐旅與烘焙
管理系主任林宥君

院長：

管理學院
副院長宋玉麒

113. 8. 23