

## 國立澎湖科技大學 餐旅管理系 四技101級課程規劃表

101.02.29系課程委員會通過  
 101.03.07院課程委員會通過  
 101.03.14校課程委員會通過  
 101.03.28教務會議通過  
 103.03.12第一次修正系課程會議通過  
 103.03.19院課程會議通過  
 104.12.08院課程會議通過

科目類別	科目名稱	*為 實務 課程	學 分 數	第一學年				第二學年				第三學年				第四學年			
				上學期		下學期		上學期		下學期		上學期		下學期		上學期		下學期	
				學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數
共同必(選)修	國文		6	3	3	3	3												
	英文(一)		3	3	3														
	英文(二)		3			3	3												
	體育		2~4	1	2	1	2	(1)	2	(1)	2	(1)	2	(1)	2	(1)	2	(1)	2
	軍訓		0	(0)	2	(0)	2	(0)	2	(0)	2								
	服務教育		0			0	1	0	1										
	合計		14~16	7	10	7	11	(1)	5	(1)	4	(1)	2	(1)	2	(1)	2	(1)	2
通識必選	人文藝術(一)		2																
	人文藝術(二)		2																
	社會科學(一)		2																
	社會科學(二)		2																
	社會科學(三)		2																
	自然科學(一)		2																
	自然科學(二)		2																
	合計		14																
院定必修	澎湖觀光休閒資源		2	2	2														
	管理學		2			2	2												
	觀光英語		2					2	2										
	統計學		2							2	2								
	合計		8	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	
專業必修	餐旅服務業導論		3	3	3														
	餐飲營養與衛生		2	2	2														
	食物學原理與製備	*	3			3	4												
	餐飲經營與管理		3			3	3												
	旅館經營與管理		3			3	3												
	餐旅行銷學		3					3	3										
	客務管理		3					3	3										
	餐飲英語		4					2	2	2	2								
	房務管理		3							3	3								
	研究方法概論		3							3	3								
	餐飲實習	*	6							3	4	3	4						
	客房英語		4							2	2	2	2						
	專業校外實習(一)	*	10										10	10					
	專業校外實習(二)	*	10												10	10			
	人力資源管理		2															2	2
	專題研討與製作(一)		1									1	2						
專題研討與製作(二)		1															1	2	
合計		64	5	5	9	10	8	8	13	14	6	8	10	10	10	10	3	4	

## 101級課規

科目類別	科目名稱	*為實務課程	學分數	第一學年				第二學年				第三學年				第四學年			
				上學期		下學期		上學期		下學期		上學期		下學期		上學期		下學期	
				學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數
<b>餐 飲 學 程</b>																			
專業選修	刀工運用與烹調技巧	*	3	3	4														
	中餐烹調理論與實務	*	3			3	4												
	飲務與吧檯實務	*	2			2	2												
	台灣小吃		3					3	4										
	進階中餐烹調理論與實務	*	3					3	4										
	糕點烘焙理論與實務	*	3						3	4									
	澎湖風味生機飲食餐飲製作	*	3						3	4									
	西餐烹調理論與實務	*	3								3	4							
	餐飲服務		3								3	3							
	餐旅業行銷管理		3								3	3							
	餐廚設備規劃與管理		2								2	2							
	餐飲成本控制		2											2	2				
	餐旅採購學		3													3	3		
	中式點心製作理論與實務	*	3													3	4		
	異國料理與飲食文化	*	3													3	4		
創意廚藝	*	3													3	4			
合 計		45	3	4	5	6	6	8	6	8	11	12	0	0	2	2	12	15	
<b>旅 館 學 程</b>																			
專業選修	餐旅組織行為學		3			3	3												
	俱樂部經營管理		2					2	2										
	旅館行銷與個案研究		3					3	3										
	民宿經營與管理		3						3	3									
	旅館前檯管理		3						3	3									
	會展規劃與管理		3						3	3									
	旅館實習		3													3	4		
	合 計		20	0	0	0	0	5	5	9	9	0	0	0	0	0	0	3	4
<b>共 同 選 修</b>																			
專業選修	經濟學		2			2	2												
	餐旅消費者行為		3					3	3										
	服務管理		3					3	3										
	餐旅連鎖經營與管理		3					3	3										
	消費者行為		2							2	2								
	餐飲日語會話		2							1	2	1	2						
	國際禮儀		2									2	2						
	宴會規劃與管理		3									3	3						
	餐旅會計學		3									3	3						
	餐旅策略管理		3													3	3		
	茶藝文化	*	2													2	3		
餐旅服務品質管理		2													2	2			
合 計		30	0	0	2	2	9	9	3	4	9	10	0	0	0	0	7	8	

最低畢業學分：130學分(共同必(選)修14~16學分、通識必選14學分、院定及專業必修72學分)

備註：

1. 跨系修課學分最多承認12學分為畢業學分。
2. 共同必(選)修科目部分之( )係為選修課程。
3. 軍訓為選修課程(軍訓課程可折抵役期，須修畢兩學年，始可報考預官)。
4. 體育課程：大一為必修(2學分)，大二、三、四得選修，最多承認畢業學分4學分。
5. 服務教育為一下至四上，任選2學期(每學期服務需滿15小時)。
6. 本校日間部100學年度起大學部入學新生除聽障者外，均須通過全民英檢初級(或相當於TOEIC測驗350分以上)始得畢業。
7. 本系畢業門檻必須考取專業證照三張(含)以上，其中一張證照需於在校期間考取，始得畢業。(本系承認之專業證照請見系網)