

餐旅管理系主任 陳宏斌

國立澎湖科技大學 餐旅管理系 四技102級課程規劃表

102.3.13系課程委員會通過
 102.3.19院課程委員會通過
 102.3.27校課程委員會通過
 102.4.10教務會議通過
 103.03.12第一次修正系課程委員會通過
 103.03.19院課程會議通過
 104.12.08院課程會議通過
 105.5.11院課程會議通過
 105.06.01教務會議通過

科目類別	科目名稱	*為實務課程	◆專業或●技術科目註記	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		
	全民國防教育軍事訓練			0	(0)	2	(0)	2	(0)	2	(0)	2								
	服務教育			0																
	合計			14~16	7	10	7	10												
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	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(一)		◆	2					2	2										
	餐飲英語(二)		◆	2							2	2								
	房務管理	*	◆	3							3	3								
	研究方法概論		◆	3							3	3								
	客房英語(一)		◆	2							2	2								
	客房英語(二)		◆	2									2	2						
	餐飲實習	*	●	6							3	4	3	4						
	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		◆	3														3	3	
	專題研討與製作(一)		◆	1									1	2						
專題研討與製作(二)		◆	1														1	2		
合計			65	5	5	9	10	8	8	13	14	6	8	10	10	10	10	4	5	

科目類別	科目名稱	*為實務課程	◆專業或技術科目註記	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
專業選修	餐 飲 學 程																			
	刀工運用與烹調技巧	*	●	3	3	4														
	中餐烹調理論與實務	*	●	3			3	4												
	糕點烘焙理論與實務	*	●	3					3	4										
	飲務與吧檯實務	*	●	2					2	2										
	進階中餐烹調理論與實務	*	●	3					3	4										
	西餐烹調理論與實務	*	●	3						3	4									
	澎湖風味餐飲製作	*	●	3						3	4									
	台灣小吃	*	●	3								3	4							
	餐旅業行銷管理		◆	3								3	3							
	餐廚設備規劃與管理		◆	2								2	2							
	餐旅採購實務		◆	3															3	3
	餐飲成本控制		◆	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			43	3	4	3	4	8	10	6	8	8	9	0	0	0	0	15	18	
專業選修	旅 館 學 程																			
	餐旅組織行為		◆	3					3	3										
	旅館前檯管理與實務	*	◆	3					3	3										
	民宿經營與管理		◆	3						3	3									
	會展規劃與管理		◆	3						3	3									
	旅館行銷與個案研究		◆	3								3	3							
	旅館實習	*	◆	3															3	4
合 計			18	0	0	0	0	6	6	6	6	3	3	0	0	0	0	3	4	
專業選修	共 同 選 修																			
	接待英語		◆	3	3	3														
	服務管理		◆	3			3	3												
	經濟學		◆	2			2	2												
	餐飲服務		◆	3					3	3										
	餐旅消費者行為		◆	3					3	3										
	慢食與美味		◆	2						2	2									
	餐飲日語會話		◆	2						1	2	1	2							
	餐旅會計學		◆	3								3	3							
	國際禮儀		◆	3								3	3							
	餐旅連鎖經營與管理		◆	3								3	3							
	茶餐製作	*	◆	3								3	4							
	宴會規劃與管理		◆	3								3	3							
餐旅服務品質管理		◆	2															2	2	
合 計			35	3	3	5	5	6	6	3	4	16	18	0	0	0	0	2	2	

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73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. 全民國防教育軍事訓練為選修課程(全民國防教育軍事訓練課程可折抵役期，須修畢兩學年，始可報考預官，以當年度報考資訊為主)。
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)