

102.10.01系課程會議通過  
 102.10.31第一次修正系課程會議通過  
 103.03.12第二次系課程會議通過  
 103.04.29第三次系課程會議通過  
 103.10.08系課程會議通過  
 104.12.03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  
 106.04.27系課程會議通過  
 106.5.10院課程會議通過  
 106.11.08系課程會議通過  
 106.11.30院課程會議通過  
 107.03.14系課程會議通過  
 107.3.20院課程委員會通過

國立澎湖科技大學 餐旅管理系 四技103級課程規劃表

科目類別	科目名稱	*為實務課程	◆專業或●技科目註記	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	1	4										
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		
專業必修	餐飲營養與衛生		◆	2	2	2														
	餐飲英語(一)		◆	2	2	2														
	餐飲英語(二)		◆	2			2	2												
	餐旅服務業導論		◆	3			3	3												
	旅館經營與管理		◆	3			3	3												
	食物學原理與製備	*	●	3			3	4												
	餐飲經營與管理		◆	3			3	3												
	客務管理實務		◆	3					3	3										
	餐旅行銷學		◆	3					3	3										
	餐飲實習	*	●	6					3	4	3	4								
	客房英語(一)		◆	2					2	2										
	客房英語(二)		◆	2							2	2								
	房務管理實務		◆	3							3	3								
	專業校外實習(一)	*	●	10									10	10						
	專業校外實習(二)	*	●	10											10	10				
	研究方法概論		◆	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	
	人力資源管理		◆	3														3	3	
	合計			65	4	4	14	15	11	12	8	9	10	10	10	10	4	5	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						
<b>餐 飲 模 組</b>																				
專業選修	刀工運用與烹調技巧	*	●	3	3	3														
	飲務與吧檯管理	*	●	2		2	2													
	糕點烘焙理論與實務	*	●	3			3	4												
	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											
	澎湖食材製作與運用	*	●	3				3	4											
	台灣小吃	*	●	3				3	4											
	異國料理與飲食文化	*	●	3								3	3							
	慢食與美味		◆	3								3	3							
	宴會料理	*	◆	3								3	4							
	咖啡實務	*	●	3										3						
	中餐烹調理論與實務	*	●	3										3						
	餐飲成本控制		◆	3										3						
	創意廚藝	*	●	3										3						
	合計				41	3	3	2	2	6	8	9	12	0	0	0	0	9	10	12
<b>旅 館 模 組</b>																				
專業選修	國際禮儀實務	*	◆	3				3	3											
	餐旅消費者行為		◆	3				3	3											
	餐旅組織行為學		◆	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										
	餐旅會計學		◆	3					3	3										
	餐旅採購實務	*	◆	3					3	3										
	旅館行銷與個案研究		◆	3											3	3				
	餐旅連鎖經營與管理		◆	3											3	3				
	餐旅服務品質管理		◆	3														3	3	
	會展英語		◆	3														3	3	
	旅館實習	*	◆	3														3	4	
	合計				39	0	0	0	0	6	6	18	18	0	0	0	0	6	6	9
<b>共 同 選 修</b>																				
專業選修	餐旅日語會話		◆	2	1	2	1	2												
	服務管理		◆	3		3	3													
	餐飲服務		◆	3				3	3											
	危機處理		◆	2					2	2										
	餐旅策略管理		◆	3											3	3				
	宴會規劃與管理		◆	3														3	3	
	合計			16	1	2	4	5	3	3	2	2	0	0	0	0	3	3	3	3

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)

餐旅管理系 陳宏斌 主 任