

104.03.11系課程會議通過
 104.03.18院課程發展委員會通過
 104.03.25校課程發展委員會通過
 104.04.08教務會議通過
 105.5.11院課程會議通過
 105.06.01教務會議通過
 105.11.16系課程會議通過
 106.04.27系課程會議通過
 106.05.10院課程會議通過
 107.04.18系課程會議通過
 107.05.22院課程會議通過
 107.11.14系課程會議通過
 107.12.12院課程會議通過

國立澎湖科技大學 餐旅管理系 四技104級課程規劃表

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												
	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	0		
專業必修	餐飲營養與衛生		◆	2	2	2														
	餐旅服務業導論		◆	3	3	3														
	餐飲英語(一)		◆	2	2	2														
	餐飲英語(二)		◆	2			2	2												
	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		◆	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		
	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	7	7	11	12	11	12	8	9	10	10	10	10	7	8	1	2	

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					
餐 飲																			
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												
	飲務與吧檯管理	*	◎	2		2	2												
	台灣小吃	*	◎	3		3	4												
	澎湖食材製作與運用	*	◎	3				3	4										
	慢食與美味		◆	2				2	2										
	低碳飲食烹調理論與實務	*	◎	3				3	3										
	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									
	餐廚設備規劃與管理		◆	2										2	2				
	宴會料理	*	◆	3										3	4				
	茶之認識與餐點實務	*	◎	2												2	3		
	異國料理與飲食文化	*	◎	3												3	4		
	創意廚藝	*	◎	3												3	4		
合 計			41	3	4	8	10	8	9	9	12	0	0	0	0	5	6	8	11
旅 館																			
專業選修	會展規劃與管理		◆	3		3	3												
	餐旅組織行為學		◆	3				3	3										
	國際禮儀	*	◆	3				3	3										
	民宿經營與管理		◆	3					3	3									
	旅館前檯管理	*	◆	3					3	3									
	餐旅消費者行為		◆	3					3	3									
	餐旅會計學		◆	3					3	3									
	餐旅連鎖經營與管理		◆	3					3	3									
	餐旅服務顧客管理		◆	3										3	3				
	進階接待英語		◆	3										3	3				
	旅館行銷與個案研究		◆	3												3	3		
	餐旅採購實務	*	◆	3												3	3		
	會展英語		◆	3												3	3		
	旅館實習	*	◆	3												3	4		
	合 計			42	0	0	3	3	6	6	15	15	0	0	0	0	6	6	12
共 同 選 修																			
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												
	餐旅法規		◆	3				3	3										
	宴會規劃與管理		◆	3					3	4									
	危機處理		◆	2					2	2									
	餐旅策略管理		◆	3										3	3				
	咖啡實務	*	◎	3													3	3	
合 計			22	1	2	7	8	3	3	5	6	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)