

國立澎湖科技大學 餐旅管理系 四技105級課程規劃表

104.02.24系課程會議通過
 105.03.10院課程會議通過
 105.03.23校課程會議通過
 105.03.30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
 106.05.24校課程會議通過
 106.05.31教務會議通過
 106.11.08系課程會議通過
 106.11.30院課程會議通過
 108.04.10教務會議通過
 108.4.24系課程會議通過
 108.5.21院課程發展委員會會議通過
 108.9.5系課程發展委員會會議通過
 108.9.24院課程發展委員會會議通過
 108.11.06系課程發展委員會會議通過
 108.11.27院課程發展委員會會議通過
 108.12.18系課程發展委員會會議通過
 109.05.21院課程發展委員會會議通過

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	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												
	統計學			2						2	2									
	合計			6	2	2	2	2	0	0	2	2	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		◆	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				
					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 模 組																		
	刀工運用與烹調技巧	*	◎	3	3	4													
	糕點烘焙理論與實務	*	◎	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											
	蔬果雕	*	◎	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								
	中式麵食理論與製作	*	◎	3											3	4			
	宴會料理	*	◎	3											3	4			
	餐廚設備規劃與管理		◆	2											2	2			
	慢食與美味		◆	2											2	2			
	蛋糕裝飾	*	◎	3													3	4	
	餐飲成本控制		◆	3													3	3	
	創意異國料理	*	◎	3													3	3	
	創意廚藝	*	◎	3													3	4	
合 計			48	6	8	11	14	6	8	3	4	0	0	0	0	10	12	12	14
專業選修	旅 館 模 組																		
	會展規劃與管理		◆	3			3	3											
	餐旅組織行為		◆	3					2	2									
	餐旅服務顧客管理		◆	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								
	進階觀光接待英語		◆	3											3	3			
	旅館行銷與個案研究		◆	3													3	3	
	餐旅採購實務	*	◆	3													3	3	
	旅館實習	*	◆	3													3	4	
會展英語		◆	3													3	3		
合 計			42	0	0	3	3	8	8	15	15	0	0	0	0	3	3	12	13
專業選修	共 同 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													
	觀光英語		◆	2					2	2									
	危機處理		◆	2						2	2								
	宴會規劃與管理		◆	3						3	3								
	餐旅策略管理		◆	3											3	3			
	咖啡實務	*	◆	3														3	3
合 計			21	7	8	1	2	2	2	5	5	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71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. 本校日四技104學年度大學部入學新生(除身心障礙學生之個別狀況，由基礎能力教學中心開會決議畢業英文能力標準外)，均須通過傳統TOEIC測驗350分(含)以上(或相當於新TOEIC測驗225分(含)以上)始得畢業。 *新TOEIC測驗自107年3月起實施
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)