

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
 106.05.31校教務會議
 106.11.08系課程會議通過
 106.11.31院課程會議通過
 107.03.14系課程會議通過
 107.03.21院課程委員會會議通過
 107.03.28校課程委員會會議通過
 107.04.11教務會議通過
 107.04.18系課程會議
 107.05.22院課程會議通過
 107.12.19系課程會議
 108.04.10教務會議通過
 108.05.21院課程發展委員會會議通過
 109.04.15系課程會議
 109.05.21院課程會議
 109.10.28系課程會議
 109.12.02院課程會議

國立澎湖科技大學 餐旅管理系 四技106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	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
	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	0	
院選	進階校外實習	*	◆	10										10	10					
	合計			10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	10	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										
	房務管理		◆	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								
	餐旅行銷學		◆	3							3	3								
	專業校外實習	*	◎	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			55	7	7	11	12	11	12	8	9	10	10	0	0	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	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														
	糕點烘焙理論與實務	*	◎	3			3	4												
	中餐烹調理論與實務	*	◎	3			3	4												
	台灣小吃	*	◎	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		
	進階手工巧克力製作	*	◎	3													3	3		
	慢食與美味		◆	2													2	2		
	葡萄酒實務	*	◎	2															2	2
	異國料理與飲食文化	*	◎	3															3	4
	經典法式甜點製作	*	◎	3															3	4
合 計			40	3	4	9	12	6	8	3	4	0	0	0	0	11	13	8	10	
					旅 館															
專業選修	會展規劃與管理		◆	3			3	3												
	餐旅服務顧客管理		◆	3			3	3												
	餐旅組織行為		◆	3					3	3										
	國際禮儀		◆	3							3	3								
	民宿經營與管理		◆	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								
	會展英語		◆	3									3	3						
	旅館實習	*	◆	3									3	4						
	前檯管理	*	◆	3															3	3
	旅館行銷與個案研究		◆	3															3	3
	餐旅採購實務	*	◆	3															3	3
	合 計			39	0	0	6	6	3	3	15	15	0	0	6	7	0	0	9	9
					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														
	咖啡實務		◆	3	3	3														
	餐飲服務		◆	2			2	2												
	管家服務		◆	3					3	3										
	宴會規劃與管理		◆	3							3	3								
	餐旅策略管理		◆	3												3	3			
合 計			19	7	8	3	4	3	3	3	3	0	0	0	0	3	3	0	0	

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61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105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)

餐旅管理系 潘澤仁
主 任 潘澤仁