

國立澎湖科技大學 餐旅管理系 四技107級課程規劃表

101.03.14系課程會議通過  
101.3.21院課程委員會議通過  
101.3.28校課程委員會議通過  
101.4.11教務會議通過  
101.04.18系課程會議通過  
101.05.15系課程會議通過  
101.05.22院課程會議通過  
101.05.30校課程會議通過  
101.06.06教務會議通過  
101.11.14系課程會議通過  
101.12.06院課程會議通過  
101.12.12校課程會議通過  
101.12.19教務會議通過  
108.03.21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  
108.3.21院課程會議通過  
108.11.06系課程會議通過  
108.11.27院課程會議通過  
108.12.18系課程會議通過  
109.05.21院課程會議通過  
110.04.15系課程會議通過  
110.05.20院課程會議通過  
110.06.18系課程會議通過  
110.10.26系課程會議通過  
110.11.30院課程會議通過  
111.03.03系課程會議通過  
111.03.22院課程會議通過

科目類別	科目名稱	* 為實務課程	◆ 專業或技師	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
共同必修	國文			6	3	3	3	3												
	英文(一)			2	2	2														
	英文(二)			2			2	2												
	英文(三)			2					2	2										
	英文(四)			0							0	2								
	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	6	9	6	9	2	6											
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		
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		
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	

主任 王在教

餐旅管理系 107級課規 主任 王在教

科目類別	科目名稱	*為實務課程	◆專業◎技師	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</b>															
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(一)	*	◎	3		3	4													
	飲務與吧檯管理	*	◎	2		2	2													
	台灣小吃	*	◎	3				3	3											
	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	3										
	澎湖食材製作與運用	*	◎	3					3	4										
	慢食與美味		◆	2						2	2									
	進階烘焙理論與實務	*	◎	3						3	4									
	異國料理與飲食文化	*	◎	3								3	4							
	宴會料理	*	◎	3										3	4					
	進階手工巧克力製作	*	◎	3											3	3				
	古典洋菓子	*	◎	3												3	3			
	創意廚藝	*	◎	3												3	4			
合 計				43	3	4	8	10	6	7	11	13	0	0	3	4	6	7	6	7
					<b>旅 館</b>															
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											
	餐旅消費者行為		◆	3				3	3											
	國際禮儀		◆	3						3	3									
	管家服務		◆	3						3	3									
	民宿經營與管理		◆	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							
	旅館前檯管理	*	◆	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				42	0	0	6	6	6	6	15	15	0	0	6	7	0	0	9	9
					<b>共 同 選 修</b>															
專業選修	餐旅日語會話		◆	2	1	2	1	2												
	永續餐飲		◆	2	2	2														
	咖啡實務	*	◆	2	2	2														
	套裝軟體應用	*	◎	2	2	2														
	新興科技與運算邏輯思維	*	◎	2		2	2													
	餐飲服務		◆	2		2	2													
	宴會規劃與管理		◆	3					3	3										
	危機處理		◆	2						2	2									
	餐旅策略管理		◆	3											3	3				
	校外實習研修	*	◆	10												10	10			
合 計				30	7	8	5	6	3	3	2	2	0	0	0	0	13	13	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. 本校自107學年度起大學部入學新生(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)，均須通過新TOEIC測驗225分(含)以上(聽力部分需達110分、閱讀部分需達115分)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，必須於在校期間考取，始得畢業。(本系承認之專業證照請見系網)
8. 107學年度起入學之四技日間部學生，應於畢業前達到資訊能力實施要點規定始得畢業，相關規定請參閱本校「提升學生資訊能力實施要點」辦理。
9. 英文(四)必選：日間部107學年度起大學部入學新生，於二上學期終了時(1/31)尚未通過校訂英文畢業門檻的學生，一律須選修。

修讀後，不論成績及格與否，仍須通過校訂英文畢業門檻始得畢業。