

國立澎湖科技大學 餐旅管理系 四技109級課程規劃表

110.10.26系課程會議通過
 110.11.30院課程委員會修正通過
 111.03.03系課程委員會修正通過
 111.03.22院課程委員會修正通過
 111.11.09系課程委員會修正通過
 112.05.17系課程委員會修正通過
 112.05.18院課程委員會修正通過

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)			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
	餐 飲																			
		刀工運用與烹調技巧	*	◎	3	3	4													

科目類別	科目名稱	*為實務課程	◆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
專業選修	巧克力甜點製作	*	◎	3	3	4														
	糕點烘焙理論與實務	*	◎	3		3	4													
	中餐烹調(一)	*	◎	3		3	4													
	西點點心實務	*	◎	3		3	4													
	台灣地方小吃	*	◎	3				3	4											
	進階中餐烹調理論與實務	*	◎	3				3	4											
	進階烘焙理論與實務	*	◎	3				3	4											
	蛋糕裝飾	*	◎	3					3	4										
	歐式經典烘焙	*	◎	3					3	3										
	西餐烹調理論與實務	*	◎	3					3	4										
	澎湖食材製作與運用	*	◎	3					3	4										
	異國料理與飲食文化	*	◎	3											3	4				
	慢食與美味		◆	2											2	2				
	宴會料理	*	◎	3											3	4				
	進階手工巧克力製作	*	◎	3											3	4				
	餐飲成本控制		◆	3													3	3		
	創意廚藝	*	◎	3													3	4		
合計			53	6	8	9	12	9	12	12	15	0	0	0	0	11	14	6	7	
旅 館																				
專業選修	會展概論		◆	3	3	3														
	餐旅服務顧客管理		◆	3	3	3														
	管家服務		◆	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										
	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										
	會展英語		◆	3																
	旅館實習	*	◆	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	6	6	0	0	6	6	18	18	0	0	0	0	0	0	6	6	
共 同 選 修																				
專業選修	接待英語會話		◆	1	1	1														
	永續餐飲		◆	2	2	2														
	套裝軟體應用	*	◎	2	2	2														
	基礎日語		◆	2		2	2													
	餐旅日語		◆	2		2	2													
	新興科技與運算邏輯思維	*	◎	2		2	2													
	餐飲服務		◆	2		3	3													
	宴會規劃與管理		◆	3				3	3											
	咖啡實務	*	◆	3					3	3										
	危機處理		◆	2					2	2										
	進階觀光接待英語		◆	3											3	3				
餐旅策略管理		◆	3											3	3					
合計			27	5	5	9	9	3	3	5	5	0	0	0	0	6	6	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. 本校日四持109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350
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