

國立澎湖科技大學 餐旅管理系 四技114級課程規劃表

114.04.30系課程會議
114.05.08院課程委員會通過
114.05.21校課程發展委員會通過
114.05.28教務會議通過

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
共同必修(選)修	國文			4	2	2	2	2												
	中文閱讀與寫作			2							2	2								
	英文(一)			2	2	2														
	英文(二)			2			2	2												
	英文(三)			2					2	2										
	英文加強課程			(2)							(2)	2								
	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								
	合計			14-16	5	6	5	6	2	2	2	2								
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	0
	進階校外實習	*	◆	9											9	9				
	合計			9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9	9	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										
	客房英語(一)		◆	2					2	2										
	客房英語(二)		◆	2							2	2								
	餐飲實習	*	◎	6					3	4	3	4								
	餐旅行銷學		◆	3							3	3								
	專業校外實習	*	◎	9									9	9						
	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)		◆	2													2	2		
	專題研討與製作(二)		◆	2															2	2
	合計			56	7	7	11	12	11	12	8	9	9	9	0	0	8	8	2	2
	餐飲																			
	永續餐飲		◆	2	2	2														
	刀工運用與烹調技巧	*	◎	3	3	4														
	中式點心製作理論與實務	*	◎	3	3	3														
	西點烘焙理論與實務	*	◎	3	3	4														
	慢食與美味	*	◆	3	3	3														
	咖啡實務	*	◆	3			2	2												
	進階烘焙理論與實務	*	◎	3			3	4												
	基礎中餐烹調理論與實務	*	◎	3			3	4												
	澎湖水產飲食文化與製作	*	◎	2					2	3										
	台灣料理	*	◎	3					3	4										
	進階中餐烹調理論與實務	*	◎	3					3	4										

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
選修	麵包製作	*	◎	3					3	4										
	餐飲服務		◆	2							2	2								
	宴會規劃與管理		◆	3							3	3								
	蛋糕裝飾	*	◎	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								
	巧克力製作與應用	*	◎	3													3	4		
	伴手禮商品開發實務	*	◎	3													3	4		
	葡萄酒與烈酒	*	◎	2													2	2		
	古典洋果子	*	◎	3															3	4
	創意異國料理	*	◎	3															3	4
	合計			62	14	16	8	10	11	15	14	17	0	0	0	0	8	10	6	8
專業選修	旅館																			
	餐旅日語		◆	2	2	2														
	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								
	餐旅消費者行為		◆	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					
	餐旅策略管理		◆	3													3	3		
	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
	旅館前檯管理	*	◆	3															3	3
	合計			44	5	5	0	0	6	6	12	12	0	0	6	7	6	6	9	9
專業選修	共同選修																			
	套裝軟體應用	*	◎	2	2	2														
	在地文化導覽		◎	2	2	2														
	新興科技與運算邏輯思維	*	◎	2			2	2												
	危機處理		◆	2							2	2								
	校外實習研討(一)	*	◎	1													1	1		
	校外實習研討(二)	*	◎	1															1	1
	合計			10	2	2	2	2	0	0	2	2	0	0	0	0	1	1	1	1

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. 跨系院修課學分最多承認12學分為畢業學分，其中學院跨領域課程應至少修讀6學分，學院跨領域課程由各學院另訂。
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. 本校日四技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分(含)以上，始得畢業。*新TOEIC測驗自107年3月起實施
6. 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)
7. 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。
8. 英文加強課程：(1)日四技113級(含後)起大學部入學新生，未通過校訂英語畢業門檻之大二生，須於大二下學期選修2學分之「英文加強課程」，且學期成績須達合格標準，始能畢業。修課期間若通過校訂英語畢業門檻者，可於加退選期間退選此課程。(2)「英文加強課程」不列入各系畢業學分數採計。