

國立澎湖科技大學 餐旅管理系 四技113級課程規劃表

113.04.15系課程會議通過
 113.05.21院課程委員會通過
 113.05.29校課程發展委員會通過
 113.06.05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(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 | | | | | | | | |
| | 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 | 0 | |
| 院選 | 進階校外實習 | * | ◆ | 10 | | | | | | | | | 10 | 10 | | | | | | |
| | 合計 | | | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 10 | 10 | 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 | * | ◎ | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 專業選 | 刀工運用與烹調技巧 | * | ◎ | 3 | 3 | 4 | | | | | | | | | | | | | | |
| | 中西點心烘焙製作 | * | ◎ | 3 | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | |
| | 西點烘焙理論與實務 | * | ◎ | 3 | 3 | 4 | | | | | | | | | | | | | | |
| | 慢食與美味 | * | ◆ | 3 | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | |
| | 糕點烘焙理論與實務 | * | ◎ | 3 | | | 3 | 4 | | | | | | | | | | | | |
| | 中餐烹調理論與實務 | * | ◎ | 3 | | | 3 | 4 | | | | | | | | | | | | |
| | 台式料理 | * | ◎ | 3 | | | | | 3 | 4 | | | | | | | | | | |
| | 進階中餐烹調理論與實務 | * | ◎ | 3 | | | | | 3 | 4 | | | | | | | | | | |
| | 麵包製作 | * | ◎ | 3 | | | | | 3 | 4 | | | | | | | | | | |
| | 澎湖水產飲食文化與製作 | * | ◎ | 3 | | | | | 2 | 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 |
| 必修 | 西餐烹調理論與實務 | * | ◎ | 3 | | | | | | | 3 | 4 | | | | | | | | |
| | 澎湖食材製作與運用 | * | ◎ | 3 | | | | | | | 3 | 4 | | | | | | | | |
| | 蛋糕裝飾 | * | ◎ | 3 | | | | | | | 3 | 4 | | | | | | | | |
| | 餐廚設備規劃與管理 | | ◆ | 2 | | | | | | | | | | | 2 | 2 | | | | |
| | 進階手工巧克力製作 | * | ◎ | 3 | | | | | | | | | | | 3 | 4 | | | | |
| | 餐飲成本控制 | | ◆ | 3 | | | | | | | | | | | | | 3 | 3 | | |
| | 古典洋果子 | * | ◎ | 3 | | | | | | | | | | | | | 3 | 4 | | |
| | 創意異國料理 | * | ◎ | 3 | | | | | | | | | | | | | 3 | 4 | | |
| | 合計 | | | 53 | 12 | 14 | 6 | 8 | 11 | 14 | 9 | 12 | 0 | 0 | 0 | 0 | 5 | 6 | 9 | 11 |
| 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 | | | | | | | | |
| | 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 | | | | | | |
| | 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 | | | 42 | 3 | 3 | 3 | 3 | 6 | 6 | 15 | 15 | 0 | 0 | 6 | 7 | 0 | 0 | 9 | 9 | |
| 共 同 選 修 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 專業選修 | 餐旅日語 | | ◆ | 2 | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | |
| | 永續餐飲 | | ◆ | 2 | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | |
| | 套裝軟體應用 | * | ◎ | 2 | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | |
| | 基礎餐旅日語 | | ◆ | 2 | | | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 咖啡實務 | * | ◆ | 3 | | | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | |
| | 新興科技與運算邏輯思維 | * | ◎ | 2 | | | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 餐飲服務 | | ◆ | 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 | | | |
| | 進階觀光接待英語 | | ◆ | 3 | | | | | | | | | | | | 3 | 3 | | | |
| 合計 | | | 26 | 6 | 6 | 7 | 7 | 0 | 0 | 7 | 7 | 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. 跨系院修課學分最多承認12學分為畢業學分，其中學院(共教會)跨領域課程應至少修讀6學分，學院(共教會)跨領域課程由各學院(共教會)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. 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
 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. (1)日四技112學年度起，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」。修課期間須參加英語檢定測驗，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)修習「英文加強課程」期間未能通過校訂英語畢業門檻者，其學期成績須達合格標準；未達合格標準者，須重修至達到合格標準後，始能畢業。重修此課程者，仍須於修課期間報名參加英語檢定測驗。(3)「英文加強課程」不列入各系畢業學分數採計。