

國立澎湖科技大學 餐旅管理系 四技111級課程規劃表

111.04.19系課程會議通過  
 111.05.17院課程會議通過  
 111.05.25校課程會議通過  
 111.06.01教務會議通過  
 111.11.09系課程會議通過  
 112.04.19系課程會議通過  
 112.05.17系課程會議通過  
 112.05.18院課程委員會修正通過  
 112.10.31系課程會議通過  
 113.04.15系課程會議修正通過  
 113.05.21院課程委員會修正通過  
 113.10.29系課程會議修正通過  
 114.04.30系課程會議修正通過  
 114.05.08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  | (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 | 6    | 7  | 6   | 7  | 2    | 2  |     |    |      |    |     |    |      |    |     |    |
| 通識必修 | 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   | 0  |
| 院選   | 進階校外實習      | *      | ◆           | 10    |      |    |     |    |      |    |     |    |      |    | 10  | 10 |      |    |     |    |
|      | 合計          |        |             | 10    | 0    | 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         |        |             |       |      |    |     |    |      |    |     |    |      |    |     |    |      |    |     |    |
|      | 永續餐飲        |        | ◆           | 2     | 2    | 2  |     |    |      |    |     |    |      |    |     |    |      |    |     |    |
|      | 刀工運用與烹調技巧   | *      | ◎           | 3     | 3    | 4  |     |    |      |    |     |    |      |    |     |    |      |    |     |    |
|      | 中西點心烘焙製作    | *      | ◎           | 3     | 3    | 4  |     |    |      |    |     |    |      |    |     |    |      |    |     |    |
|      | 西點烘焙理論與實務   | *      | ◎           | 3     | 3    | 4  |     |    |      |    |     |    |      |    |     |    |      |    |     |    |
|      | 麵包製作        | *      | ◎           | 3     | 3    | 4  |     |    |      |    |     |    |      |    |     |    |      |    |     |    |
|      | 咖啡實務        | *      | ◆           | 3     |      |    | 3   | 3  |      |    |     |    |      |    |     |    |      |    |     |    |
|      | 糕點烘焙理論與實務   | *      | ◎           | 3     |      |    | 3   | 4  |      |    |     |    |      |    |     |    |      |    |     |    |
|      | 基礎中餐烹調理論與實務 | *      | ◎           | 3     |      |    | 3   | 4  |      |    |     |    |      |    |     |    |      |    |     |    |
|      | 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 |
| 專業選修 | 澎湖水產飲食文化與製作   | *      | ◎           | 3   |      |    |     |    | 3    | 4  |     |    |      |    |     |    |      |    |     |    |
|      | 基礎拉糖工藝製作      | *      | ◎           | 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  |      |    |     |    |      |    |     |    |
|      | 慢食與美味         |        | ◆           | 2   |      |    |     |    |      |    |     |    |      |    |     |    | 2    | 2  |     |    |
|      | 巧克力製作與運用      | *      | ◎           | 3   |      |    |     |    |      |    |     |    |      |    |     |    | 3    | 4  |     |    |
|      | 伴手禮商品開發實務(新增) | *      | ◎           | 3   |      |    |     |    |      |    |     |    |      |    |     |    | 3    | 4  |     |    |
|      | 葡萄酒與烈酒(調整)    | *      | ◎           | 2   |      |    |     |    |      |    |     |    |      |    |     |    | 2    | 2  | 2   | 2  |
|      | 古典洋果子         | *      | ◎           | 3   |      |    |     |    |      |    |     |    |      |    |     |    |      |    | 3   | 4  |
|      | 創意異國料理        | *      | ◎           | 3   |      |    |     |    |      |    |     |    |      |    |     |    |      |    | 3   | 4  |
|      | 合 計           |        |             | 63  | 12   | 16 | 9   | 11 | 12   | 16 | 14  | 17 | 0    | 0  | 0   | 0  | 10   | 12 | 8   | 10 |
| 專業選修 | 旅 館           |        |             |     |      |    |     |    |      |    |     |    |      |    |     |    |      |    |     |    |
|      | 基礎餐旅日語        |        | ◆           | 2   |      |    | 2   | 2  |      |    |     |    |      |    |     |    |      |    |     |    |
|      | 餐旅服務顧客管理      |        | ◆           | 3   |      |    | 3   | 3  |      |    |     |    |      |    |     |    |      |    |     |    |
|      | 餐旅組織行為        |        | ◆           | 3   |      |    |     |    | 3    | 3  |     |    |      |    |     |    |      |    |     |    |
|      | 管家服務          |        | ◆           | 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  | 0    | 0  | 5   | 5  | 3    | 3  | 15  | 15 | 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  |     |    |      |    |     |    |      |    |     |    |      |    |     |    |
|      | 新興科技與運算邏輯思維   | *      | ◎           | 2   |      |    | 2   | 2  |      |    |     |    |      |    |     |    |      |    |     |    |
|      | 危機處理          |        | ◆           | 2   |      |    |     |    |      |    | 2   | 2  |      |    |     |    |      |    |     |    |
|      | 合 計           |        |             | 6   | 2    | 2  | 2   | 2  | 0    | 0  | 2   | 2  | 0    | 0  | 0   | 0  | 0    | 0  | 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. 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。
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(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，仍需通過校訂英文畢業門檻始得畢業。