

嘉義縣私立協志高級工商職業學校



觀光事業科課程輔導手冊

104 學年度入學學生適用

觀光事業科教學研究會 編著

104 年 8 月

目 錄

一、觀光事業科簡介	3
二、學校發展願景	3
三、科教育目標	4
四、科發展進程與特色	4
五、未來進路	5
六、科內老師簡介	5
七、校訂課程科目規劃 & 課程架構表	7
八、教學科目學分數及每週教學節數	9
九、開設流程表	12
十、學生修課及學生選課輔導措施	13
十一、升四技二專選課建議表	15
十二、就業輔導選課建議表	19
附錄：成績考查辦法	22
附錄：私立協志工商學生上課守則	28
附錄：教務處 Q&A	29

協志高職觀光事業科課程輔導手冊

一、觀光事業科簡介

觀光產業是廿一世紀的明星產業。依據世界觀光組織（World Tourism Organization）的預測，在西元 2015 年時東亞將接待全世界 25% 的觀光客。台灣位於東亞的樞紐地位及是蓬勃發展中的大中華經濟圈中重要的經濟體，在國際觀光和國民旅遊上都展現出高成長的趨勢，現今的國家觀光政策之發展及趨勢在嘉義地區有阿里山國家風景區、檜意森活村及故宮南院開館，雲嘉嘉更結合為一個生活共同圈，將發展成為臺灣的觀光重鎮，亟需大量專業的觀光事業相關人才，觀光科系學生將來的就業機會增加且地區不局限於台灣，更在大中華經濟圈中。觀光無國界，觀光人才在地化進而國際化是未來必定的趨勢。

基於配合國家整體發展觀光服務業之目標，協志高職於 99 學年增設觀光事業科，投入國內外的觀光產業以因應未來廿一世紀觀光業人才之需求。發展遠景如下：

- （一）、建構「觀光」與「文化」兩個領域的教學體系，創造人文、藝術與觀光的多元校園。
- （二）、實務與理論發展，提升升學率與落實技職教育雙軌並重；豎立學生之專業形象與能力，創造新的就業版圖。
- （三）、營造良好外語文學習環境，提升語文能力期拓展學生與國際接軌的世界觀。

二、學校發展願景

- （一）、共創優質學府，打造協志金字招牌暨創造科技、藝術、人文的校園文化。
- （二）、學校發展之雙軌制：提昇升學率並落實技職教育。
- （三）、教學設施之充實，重視創意教學，提昇教育品質。

- (四)、提昇教職員專業知能見(含證照之取得)及普通涵養。
- (五)、營造良好英文學習環境，提升師生英文能力期與國際接軌。

三、科教育目標：

- (一) 技術能力：培養學生外語及口語表達能力、觀光景點解說導覽、旅遊行程設計規劃及顧客服務技術等。
- (二) 專業知識：具備觀光史地、旅遊、導覽、接待與導遊領隊...等基本知識。
- (三) 職業道德：培養熱情、誠信、合作及敬業之觀念。
- (四) 人文素養：陶冶學生藝文欣賞、豐富生活內涵及藝術之創造力。
- (五) 永續學習：配合產業互動提升專業與競爭力，輔導學生通過觀光相關技術等職種證照。

四、科發展進程與特色

年級	規劃特色	項目
一年級	①讓新生瞭解科之特色及發展 ②加強專業基礎科目之知識 ③輔導餐旅服務技術丙級檢定 ④加強學習低成就者技能輔導 ⑤鼓勵參與校內藝術季之接待活動	1.科集合、迎新送舊活動 2.安排校外參觀或研習活動 3.國際禮儀 4.參與藝術季接待活動 5.口說能力訓練
二年級	①延續加強一年級之技能 ②強化專業及實習科目之知識及技能 ③輔導飲料調製丙級技能檢定 ④展現學生觀光、文化及藝術之創造力 ⑤鼓勵參與校內外技藝競賽，拓展視野暨磨練技能 ⑥鼓勵參與海外研習參訪實習，以拓展國際觀並加強語文與國際接軌實力	1.鼓勵學生參加校內外觀光、餐旅相關競賽 2.國際觀光英語村實習 3.舉辦期末成果展或藝術季表演活動 4.參與導覽解說實作練習 5.安排校外或海外參訪實習

三年級	①強化觀光之專業與實務經驗及技能 ②輔導英、日文語文技能檢定 ③輔導四技二專之升學進程 ④加強就業之能力及實務經驗 ⑤鼓勵參與校內外技藝競賽，拓展視野暨磨練技能	1. 參與藝文活動 2. 英日文檢定社群輔導 3. 鼓勵學生參加校內外觀光、餐旅相關競賽 4. 舉行畢業專題成果展
-----	--	--

五、未來進路

- (一) 升學管道：參加大學、四技院校之繁星、推薦甄選、技優保送及聯合登記分發等管道入學，可申請的科系包括：大學、四技、二專科技大學與技術學院之觀光事業系、旅館管理系、餐飲管理系、休閒事業管理系、生活應用科學系、家政系或國外深造。
- (二) 就業管道：可服務於國際航空公司空服員、國際觀光旅館、旅行社、國家公園或風景區導覽、博物館、臺灣高鐵運輸事業或普考觀光行政人員...等體系之服務人員。

六、科內教師簡介

教師	學歷	專長	證照	職稱
陳麒淵	國立嘉義大學 觀光休閒管理研究所碩士	旅遊休閒管理 觀光行銷 餐廳經營管理 中餐烹調	LTIT 觀光休閒產業培訓師 華語領隊、華語導遊證書 餐旅服務丙級證照 調酒丙級證照 國際調酒師證照 中餐烹調乙、丙級證照 IBEA 國際商務禮儀應用師 CES 葡萄酒初階侍酒師 MICEEA 會議展覽禮儀應用師 CCMP 文創產業行銷企劃師 CCDP 文化創意發展企劃師 NPIP 新產品開發管理師	觀光科主任

教師	學歷	專長	證照	職稱
鍾郁玲	實踐大學觀光管理系學士 國立高雄應用科技大學 觀光研究所碩士	餐旅服務 飲料調酒	餐旅服務丙級證照 調酒丙級證照 中餐烹調丙級證照 烘焙丙級證照 華語導遊證書 華語領隊證書 外語領隊證書(英語)	專任教師
黃雅薇	國立高雄餐旅大學 餐飲管理系學士	餐旅概論 飲料與調酒 餐旅服務	飲料與調酒丙級證照 餐旅服務丙級證照 華語領隊證書	專任教師
林怡秀	逢甲大學土地管理系學士 國立屏東科技大學 技職教育研究所碩士	餐旅服務 國際禮儀	飲料與調酒丙級證照 餐旅服務丙級證照 烘焙丙級證照	專任教師
林青諾	靜宜大學日文系學士 文化大學日本語文學系碩士班	觀光日文 文化觀光	日語一級檢定 華語導遊證書 飲料與調酒丙級證照 餐旅服務丙級證照	專任教師
李季樺	國立高雄餐旅大學 旅運管理系學士	餐旅服務 餐旅概論	華語導遊證書 中餐烹調丙級證照 調酒丙級 餐旅服務丙級證照 AMADEUS 訂位系統	專任教師
張浩堂	國立臺灣藝術大學 古蹟藝術修護系學士	導遊 解說 藝術	華語導遊證書	專任教師

七、校訂課程科目規劃 & 課程架構表

群別	科別	一般能力	專業能力	相對應校訂科目	
				科目名稱	學分數
餐旅群	觀光事業科	1.生活適應及未來學習之基礎能力 (1) 具備解決問題及調適情緒之能力。 (2) 啟迪尊重生命之意識。 (3) 奠定生涯發展之基本能力。 (4) 養成終身學習之態度。 2.人文素養及職業道德 (1) 陶冶人文基本素養。 (2) 養成尊重差異之態度。 (3) 培養同儕學習之能力。 (4) 涵養敬業樂群之精神。 3.公民資質及社會服務之基本能力 (1) 深植積極進取之觀念。 (2) 培養自我表達及人際關係處理之技巧。 (3) 陶冶民主法治之素養。 (4) 養成樂於服務社會之態度。 (5) 增進國際瞭解之能力。	1.培養基礎餐旅英文與會話之能力。 2.具備餐旅基本服務技巧之能力。 3.培養基本安全與衛生之能力。 4.培養餐旅產品的基本製作之能力。 5.增進餐旅相關產業認識之能力。	專題製作 I-II	6
				觀光學概要 I-II	4
				餐旅英文與會話 I-IV	8
				餐旅概論 I-II	4
				餐旅服務 I-IV	10
				飲料與調酒 I-IV	10
				中文輸入 I-II	4
				餐旅服務技術實務 I-II	4
				餐旅日文會話 I-IV	8
				旅遊實務 I-II	4
				導覽與解說 I-II	8
				西餐烹調 I-II	8
				蔬果雕刻 I-II	4
				校外實習 I-II	2
				網頁設計 I-II	4
				文化觀光 I-II	4
				觀光行政與法規 I-II	2
觀光日語與會話 I-II	4				
觀光英語與會話 I-II	4				
國際禮儀 I-II	2				
餐廳經營管理 I-II	4				
餐旅管理 I-II	4				
觀光資源 I-II	4				
旅遊規劃 I-II	4				
生態觀光學 I-II	4				
領隊導遊實務 I-II	4				

項 目		相關規定		學校規劃情形		說明	
				學分	百分比(%)		
一般科目	部定		72-80 (38-42%)	68	36.56%		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	12	6.45%		
		選修		6	3.23%		
	合 計			86	46.24%		
專業及實習科目	部定	專業科目	4 學分	4	2.15%		
		實習(實務)科目	24 學分	24	12.90%		
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	0	0%	
			選修		6	3.23%	
	校訂	實習(實務)科目	必修	各校課程發展組織自訂	26	13.98%	
			選修		40	21.51%	
	合 計			98	53.76%		
	實習(實務)科目學分數		至少 30 學分	90	48.39%		
可修習總學分數		184-192	186 學分				
彈性教學時間		0-8	6 節				
活動科目		18 (含班會及綜合活動，不計學分)	18 節				
上課總節數		210 節	210 節				
畢業條件	畢業學分數		160 學分(報經主管機關核定後增減之)	160 學分			
	部定科目及格率		至少 85%	85%			
	專業及實習科目至少修習學分、及格學分數		至少修習 80 學分	80 學分			
			並至少 60 學分以上及格	60 學分			
實習(實務)科目及格學分數		至少 30 學分以上及格	30 學分				

課程類別		科 目		每 週 授 課 節 數						備 註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	學分	名 稱	學分	一	二	一	二	一	二		
校 訂 科 目	必 修 科 目	一 般 科 目 10學分 5.4%	計 算 機 實 務 I II	2	1	1					
			藝 術 賞 析 I II	2			1	1			
			數 學 III IV	6			3	3			
			小 計	10	1	1	4	4	0	0	校訂必須一般科目 10 學分
	專 業 科 目	16學分 8.6%	觀 光 學 概 要 I II	4			2	2			
			餐 旅 日 文 會 話 I - IV	8	2	2	2	2			
			觀 光 英 語 與 會 話 I II	4					2	2	
			小 計	16	2	2	4	4	2	2	校訂必須專業科目 16 學分
	實 習 科 目	14學分 7.5%	專 題 製 作 I II	6					3	3	
			導 覽 與 解 說 I II	8			4	4			
			小 計	14	0	0	4	4	3	3	校訂必須實習(務)科目 14 學分
	必修學分數合計			40	3	3	12	12	5	5	
	一 般 科 目	10學分 5.4%	全 民 國 防 教 育 III - VI	4			1	1	1	1	
			基 礎 生 物 I II	2			1	1			
			生 命 教 育 I II	2					1	1	
			數 學 專 論 I II	2					1	1	
			數 學 進 階 I II	4					2	2	
			閱 讀 與 寫 作 I II	2					1	1	
			詩 詞 選 I II	2			1	1			
			趣 味 英 文	2					2		
新 聞 英 文			2						2		
化 學 進 階 I II			2					1	1		
物 理 進 階 I II			2			1	1				
法 律 與 生 活			2					2			
世 界 文 化 史			2					1	1		
品 德 教 育 I - IV			4			1	1	1	1		
應選修學分數小計			10	0	0	2	2	2	4	校訂選修一般科目開設 34 學分	
專 業 科 目	20學分 10.7%	觀 光 日 語 與 會 話 I II	4					2	2		
		國 際 禮 儀 I II	2	1	1						
		觀 光 行 政 法 規 I II	2	1	1						
		餐 廳 經 營 管 理 I II	4					2	2		
		餐 旅 管 理 I II	4					2	2		
		觀 光 資 源 I II	4					2	2		
		旅 遊 規 劃 I II	4					2	2		
		生 態 觀 光 學 I II	4			2	2				
應選修學分數小計			20	1	1	2	2	8	6	校訂選修專業科目開設 28 學分	

課程類別			科 目		每 週 授 課 節 數						備 註
					第一學年		第二學年		第三學年		
名稱	學分		名 稱	學分	一	二	一	二	一	二	
校 訂 科 目	選 修 科 目	實 習 科 目 20學分 10.7%	旅 遊 實 務 I II	4					2	2	
			網 頁 設 計 I II	4					2	2	
			文 化 觀 光 I II	4					2	2	
			蔬 果 雕 刻 I II	4			2	2			
			西 餐 烹 調 I II	8					4	4	
			中 文 輸 入 I II	4			2	2			
			飲 料 與 調 酒 III IV	4					2	2	
			領 隊 導 遊 實 務 I II	4					2	2	
			餐 旅 服 務 技 術 I II	4					2	2	
			應選修學分數小計			20	0	0	0	0	10
選修學分數合計			50	1	1	4	4	20	20		
校訂科目學分數合計			90	5	5	23	23	43	43		
可修習學分數總計			186	31	31	31	31	31	31	184-192 依彈性時間變動	
彈性教學節數			6	1	1	1	1	1	1	可作為補救教學、輔導活動、重補修或自習之用	
必修 科目	活動 科目	18	班 會	6	1	1	1	1	1	1	必修科目不計學分
			綜 合 活 動	12	2	2	2	2	2	2	2
每 週 教 學 總 節 數			210	35	35	35	35	35	35		

九、開設流程表

課程類別	學年 科目 類別	第一學年		第二學年		第三學年	
		第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
部 定 科 目	專業科目	餐旅概論 I → 餐旅概論 II					
	實習科目	餐旅服務 I → 餐旅服務 II → 餐旅服務 III → 餐旅服務 IV					
		飲料與調酒 I → 飲料與調酒 II					
		餐旅英文與會話 I → 餐旅英文與會話 II → 餐旅英文與會話 III → 餐旅英文與會話 IV					
校 訂 科 目	專業科目	觀光學概要 I → 觀光學概要 II					
	餐旅日文會話 I → 餐旅日文會話 II → 餐旅日文會話 III → 餐旅日文會話 IV						
	觀光英語與會話 I → 觀光英語與會話 II						
	觀光日語與會話 I → 觀光日語與會話 II						
	國際禮儀 I → 國際禮儀 II						
	觀光行政法規 I → 觀光行政法規 II						
	餐廳經營管理 I → 餐廳經營管理 II						
	餐旅管理 I → 餐旅管理 II						
	觀光資源 I → 觀光資源 II						
	旅遊規劃 I → 旅遊規劃 II						
	生態觀光學 I → 生態觀光學 II						
	實習科目	專題製作 I → 專題製作 II					
		導覽與解說 I → 導覽與解說 II					
		旅遊實務 I → 旅遊實務 II					
		網頁設計 I → 網頁設計 II					
		文化觀光 I → 文化觀光 II					
蔬果雕刻 I → 蔬果雕刻 II							
西餐烹調 I → 西餐烹調 II							
中文輸入 I → 中文輸入 II							
飲料與調酒 → 飲料與調酒 IV							

課程類別	學年 科目 類別	第一學年		第二學年		第三學年	
		第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
						III	
						領隊導遊實 務 I	→ 領隊導遊實 務 II
						餐旅服務技術 實務 I	→ 餐旅服務技術實 務 II

十、學生修課及學生選課輔導措施

本校課程係為升學與就業導向而設計，期兼顧學生未來三年高職學程之需求。學生可依個人志趣與性向，並徵詢老師與家長之意見決定進路後，參考課程手冊「各種進路修課建議」，選修合適之課程。各學期選課時，提醒學生注意各領域之必修課程(部定必修與校訂必修)一定要列入選課計畫。選修課程部份，可就該學期各領域所開設之選修科目選擇，要注意不能盲目選擇，應配合自己的進路詳加考慮。

至於選課方式，除了高一上學期於新生訓練期間實施外，其餘各學期均於前一學期結束前實施。課程手冊已公佈每一學期開課表，並透過各種說明會、座談會以及個別指導等方式，輔導學生選課。有關選課輔導的項目、人員、時間、查詢資源等，說明如下：

1.輔導項目：分別經由學生、教師及家長三方面實施。

(1)學生方面：

- a.高一新生於新生始業輔導及高一學期中，介紹國中、高中職之差異，畢業生之進路發展及四技二專多元入學管道等。
- b.高一上、下學期分別實施性向測驗及興趣測驗，提供客觀之評量資訊，幫助學生增進對自我的認識。
- c.於高一上學期舉辦課程說明會，介紹各學期所開課程之內容與生涯發展之關係。
- d.以班級座談方式，引導學生參閱各四技二專概況、系組簡介，以及介紹

職業世界之各類資訊。

- e.舉辦選課座談會，提供學生有關選讀課程的資訊與考慮之因素，並依需要提供個別輔導。

(2)家長方面：

- a.適時辦理家長座談會，使家長了解有關子女生涯發展的各項因素，協助子女選擇適合個人能力、興趣之課程。
- b.利用親職教育輔導刊物隨時報導學生選課適應情形及最新課程動態，讓家長對子女選課情形有所了解。

(3)教師方面：

- a.舉辦選課說明會，提供教師有關必、選修課程之資訊，並溝通其在學生選課輔導過程中所遭遇困難，協助解決。
- b.提供教師學生心理測驗資料，解釋並說明測驗結果與學生選課間的關係。
- c.個別選課適應困難學生之轉介輔導服務。

2.輔導人員

- (1)各班導師
- (2)輔導教師
- (3)各科主任
- (4)其他相關人員

3.輔導時間

- (1)高一新生於新生始業輔導及高一學期中實施。
- (2)各種說明會與座談會利用寒暑假、活動課程時間或課餘時間進行。
- (3)個別輔導可利用課餘時間進行。
- (4)家長溝通則適時適地以資料寄送、電話或約談等方式進行。

4.查詢資源

有關課程之實施，除了查閱本校課程手冊外，並可向下列人員或單位查詢相關問題。

- (1)開設必修及選修科目：教務處。
- (2)課程規劃：教務處、任課老師及召集人。
- (3)選課規劃：教務處、輔導教師、導師、學程任課老師及召集人。

(4)心理測驗施測及解釋：輔導室、輔導教師。

(5)確定自己的性向及興趣：輔導室、輔導教師、家長。

(6)科系簡介資料：輔導室、輔導教師。

十一、升四技二專選課建議表

一般通識課程

領域	科目名稱	科目代號	年級	學分	必選修	備註
語文領域	國文 I	一	一	3	必修	
	國文 II	一	二	3	必修	
	國文 III	二	一	3	必修	
	國文 IV	二	二	3	必修	
	國文 V	三	一	2	必修	
	國文 VI	三	二	2	必修	
	英文 I	一	一	2	必修	
	英文 II	一	二	2	必修	
	英文 III	二	一	2	必修	
	英文 IV	二	二	2	必修	
	英文 V	三	一	2	必修	
	英文 VI	三	二	2	必修	
	閱讀與寫作	三	二	2	選修	
	詩詞選	三	一	2	選修	
	趣味英文	三	一	2	選修	
新聞英文	三	二	2	選修		
數學領域	數學 I	一	一	3	必修	
	數學 II	一	二	3	必修	
	數學 III	二	一	3	必修	
	數學 IV	二	二	3	必修	
	數學進階 I	三	一	2	選修	
	數學進階 II	三	二	2	選修	
	數學專論 I	三	一	1	選修	
	數學專論 II	三	二	1	選修	

領域	科目名稱	科目代號	年級	學分	必選修	備註
社會領域	歷史	一	二	2	必修	
	地理	一	一	2	必修	
	公民與社會 I	二	一	1	必修	
	公民與社會 II	二	二	1	必修	
	法律與生活	三	一	2	選修	
	世界文化史 I II	三	二	2	選修	
自然領域	基礎物理	一	二	2	必修	
	基礎化學	一	一	2	必修	
	化學進階 I	三	一	1	選修	
	化學進階 II	三	二	1	選修	
	物理進階 I	二	一	1	選修	
	物理進階 II	二	二	1	選修	
藝術領域	音樂 I	一	一	1	必修	
	音樂 II	一	二	1	必修	
	藝術生活 I	一	一	1	必修	
	藝術生活 II	一	二	1	必修	
	藝術賞析 I	二	一	1	必修	
	藝術賞析 II	二	二	1	必修	
生活領域	計算機概論 I	一	一	1	必修	
	計算機概論 II	一	二	1	必修	
	生涯規劃 I	一	一	1	必修	
	生涯規劃 II	一	二	1	必修	
	計算機實務 I	一	一	1	必修	
	計算機實務 II	一	二	1	必修	
	生命教育 I	三	一	1	選修	
	生命教育 II	三	二	1	選修	
	品德教育 I	二	一	1	選修	
	品德教育 II	二	二	1	選修	
	品德教育 III	三	一	1	選修	
	品德教育 IV	三	二	1	選修	
健康與	體育 I	一	一	2	必修	

領域	科目名稱	科目代號	年級	學分	必選修	備註
體育領域	體育Ⅱ	一	二	2	必修	
	體育Ⅲ	二	一	2	必修	
	體育Ⅳ	二	二	2	必修	
	體育Ⅴ	三	一	2	必修	
	體育Ⅵ	三	二	2	必修	
	健康與護理Ⅰ	一	一	1	必修	
	健康與護理Ⅱ	一	二	1	必修	
全民國防教育	全民國防教育Ⅰ	一	一	1	必修	
	全民國防教育Ⅱ	一	二	1	必修	
	全民國防教育Ⅲ	二	一	1	選修	
	全民國防教育Ⅳ	二	二	1	選修	
	全民國防教育Ⅴ	三	一	1	選修	
	全民國防教育Ⅵ	三	二	1	選修	

專業課程

領域	科目名稱	科目代號	年級	學分	必選修	備註
專業科目	餐旅概論Ⅰ	一	1	2	必修	
	餐旅概論Ⅱ	一	2	2	必修	
	觀光學概要Ⅰ	二	1	2	必修	
	觀光學概要Ⅱ	二	2	2	必修	
	餐旅日文與會話Ⅰ	一	1	2	必修	
	餐旅日文與會話Ⅱ	一	2	2	必修	
	餐旅日文與會話Ⅲ	二	1	2	必修	
	餐旅日文與會話Ⅳ	二	2	2	必修	
	餐旅英文與會話Ⅰ	一	1	2	必修	
	餐旅英文與會話Ⅱ	一	2	2	必修	
	餐旅英文與會話Ⅲ	二	1	2	必修	
	餐旅英文與會話Ⅳ	二	2	2	必修	
	國際禮儀Ⅰ	一	1	1	選修	
	國際禮儀Ⅱ	一	1	1	選修	

領域	科目名稱	科目代號	年級	學分	必選修	備註
	觀光行政法規 I	三	1	1	選修	
	觀光行政法規 II	三	1	1	選修	
	觀光資源 I	三	1	2	選修	
	觀光資源 II	三	2	2	選修	
實習科目	餐旅管理 I	三	2	2	必修	
	餐旅管理 II	三	2	2	必修	
	旅遊實務 I	三	1	2	必修	
	旅遊實務 II	三	2	2	必修	
	領隊導遊實務 I	三	1	2	必修	
	領隊導遊實務 II	三	2	2	必修	
	餐旅服務技術 I	一	1	3	必修	
	餐旅服務技術 II	一	2	3	必修	
	餐旅服務技術 III	二	1	2	必修	
	餐旅服務技術 IV	二	2	2	必修	
	飲料與調酒 I	二	1	3	必修	
	飲料與調酒 II	二	2	3	必修	
	飲料與調酒 III	三	1	2	選修	
	飲料與調酒 IV	三	2	2	選修	
	專題製作 I	三	1	4	必修	
	專題製作 II	三	2	4	必修	
	導覽與解說 I	二	1	2	必修	
	導覽與解說 II	二	2	2	必修	
	網頁設計 I	三	1	2	選修	
	網頁設計 II	三	2	2	選修	
	文化觀光 I	三	1	2	選修	
	文化觀光 II	三	2	2	選修	
	蔬果雕刻 I	二	1	2	選修	
	蔬果雕刻 II	二	2	2	選修	

十二、就業輔導選課建議表

領域	科目名稱	科目代號	年級	學分	必選修	備註
專業科目	餐旅概論 I	一	1	2	必修	
	餐旅概論 II	一	2	2	必修	
	觀光學概要 I	二	1	2	必修	
	觀光學概要 II	二	2	2	必修	
	餐旅日文與會話 I	一	1	2	必修	
	餐旅日文與會話 II	一	2	2	必修	
	餐旅日文與會話 III	二	1	2	必修	
	餐旅日文與會話 IV	二	2	2	必修	
	餐旅英文與會話 I	一	1	2	必修	
	餐旅英文與會話 II	一	2	2	必修	
	餐旅英文與會話 III	二	1	2	必修	
	餐旅英文與會話 IV	二	2	2	必修	
	國際禮儀 I	一	1	1	選修	
	國際禮儀 II	一	2	1	選修	
	觀光資源 I	三	1	2	選修	
	觀光資源 II	三	2	2	選修	
實習科目	餐旅管理 I	三	1	2	必修	
	餐旅管理 II	三	2	2	必修	
	旅遊實務 I	三	1	2	必修	
	旅遊實務 II	三	2	2	必修	
	領隊導遊實務 I	三	1	2	必修	
	領隊導遊實務 II	三	2	2	必修	
	餐旅服務技術 I	一	1	3	必修	
	餐旅服務技術 II	一	2	3	必修	
	餐旅服務技術 III	二	1	2	必修	
	餐旅服務技術 IV	二	2	2	必修	
	飲料與調酒 I	二	1	3	必修	
	飲料與調酒 II	二	2	3	必修	
	飲料與調酒 III	三	1	2	選修	
	飲料與調酒 IV	三	2	2	選修	
	專題製作 I	三	1	3	必修	
	專題製作 II	三	2	3	必修	

領域	科目名稱	科目代號	年級	學分	必選修	備註
	導覽與解說 I	二	1	4	必修	
	導覽與解說 II	二	2	4	必修	
	網頁設計 I	三	1	2	選修	
	網頁設計 II	三	2	2	選修	
	中文輸入 I	三	1	2	選修	
	中文輸入 II	三	2	2	選修	
	蔬果雕刻 I	二	1	2	選修	
	蔬果雕刻 II	二	2	2	選修	

