

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	
				餐旅服務I-IV	4
				飲料與調酒I-IV	10
				中文輸入I-II	10
				餐旅服務技術實務I-II	4
				餐旅日文會話 I-IV	4
				旅遊實務 I-II	
				導覽與解說 I-II	8
				西餐烹調 I-II	4
				蔬果雕刻 I-II	8
				校外實習I-II	8
				網頁設計I-II	4
				文化觀光I-II	2
				觀光行政與法規I-II	4
				觀光日語與會話I-II	4
				觀光英語與會話I-II	2
				國際禮儀I-II	4
餐廳經營管理I-II	4				
餐旅管理I-II	2				
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				
	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		66-76 (34.4-39.6%)	68	36.56%		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	10	5.38%		
		選修		10	5.38%		
	合計			88	47.31%		
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	12	6.45%	
			選修		20	10.75%	
	校訂	實習(實務)科目	必修	各校課程發展組織自訂	18	9.68%	
			選修		20	10.75%	
	合計			98	52.69%		
	實習(實務)科目學分數			至少 30 學分	62	33.33%	
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%	85.5%			
	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				