

臺灣觀光學院 109學年度 五專 觀光餐旅科 課程規劃表

108學年度第2學期期末課程規劃委員會議通過(1090709)

108學年度第2學期期末教務會議通過(1090716)

學年		第一學年(109)		第二學年(110)		第三學年(111)		第四學年(112)		第五學年(113)		學分合計	時數合計												
類別	科目	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期				第二學期											
		學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數			學分	時數										
部訂通識必修	語文領域	國文(1)(2)(3)(4)(5)(6)	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	16	16	
		英文(1)(2)(3)(4)(5)(6)	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	12	12
	數學領域	數學(1)(2)(3)(4)	2	2	2	2	2	2	2	2													8	8	
	社會科學領域	地理	2	2																				2	2
		歷史			2	2																		2	2
		公民與社會					2	2																2	2
	自然科學領域	物理	2	2																				2	2
		生物	2	2																				2	2
		化學			2	2																		2	2
	藝術領域	音樂	2	2																				2	2
		美術			2	2																		2	2
	合活動暨科學節	生命教育	2	2																				2	2
		資訊科技			2	2																		2	2
		全民國防教育	2	2																				2	2
	健康與體育領域	健康與護理			2	2																		2	2
		基礎服務學習(1)(2)	0	2	0	2	0	2	0	2														0	8
體育(1)(2)(3)(4)(5)(6)		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	16	16
	小計	21	23	19	21	11	13	9	11	6	6	6	6	2	2	2	2	0	0	0	0	76	84		
專業必修	觀光餐旅業導論	3	3	3	3																		6	6	
	觀光餐旅英語會話(1)(2)(3)(4)(一)(二)					2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2						12	12	
	專業服務學習(1)(2)								0	2	0	2											0	4	
	專題製作													2	2								2	2	
	校外實習(一)(二)																9	0	9	0			18	0	
	3 觀光學群	房務實務(1)(2)	2	2	2	2																		4	4
		旅館客務實務(1)(2)			2	2	2	2																4	4
		導覽解說實務(1)(2)					3	3	3	3														6	6
		旅遊實務(1)(2)							2	2	2	2												4	4
		遊程規劃實務(1)(2)									2	2	2	2										4	4
		觀光資源概要											2	2										2	2
		旅館管理												2	2									2	2
		領隊與導遊實務													2	2								2	2
		觀光行政與法規													2	2								2	2
		校外參訪														2	2							2	2
		觀光行銷學														2	2							2	2
	3 餐廚學群	餐飲服務技術(1)(2)	3	3	3	3																		6	6
		飲料實務(1)(2)					3	3	3	3														6	6
		烘焙實務(1)(2)					4	4	4	4														8	8
		中餐烹調實習(1)(2)					4	4	4	4														8	8
西餐烹調實習(1)(2)										4	4	4	4										8	8	
中式米麵食加工										4	4												4	4	
	職場安全與衛生												2	2									2	2	
	小計	8	8	10	10	18	18	18	18	14	16	10	12	10	10	8	8	9	0	9	0	114	100		

通識 選修	英文實習(1)	1	1																1	1
	英文實習(2)			1	1														1	1
	國際禮儀							2	2										2	2
	航空訂位系統							2	2										2	2
	節慶觀光							2	2										2	2
	部落觀光							2	2										2	2
	運動觀光							2	2										2	2
	團康活動與設計									2	2								2	2
	旅遊業資訊系統									2	2								2	2
	觀光導覽訓練										2	2							2	2
	休閒活動規劃與設計										2	2							2	2
	餐旅日語(一)(二)										2	2	2	2					2	2
	人力資源管理												2	2					2	2
	旅行業管理												2	2					2	2
	連鎖飯店管理												2	2					2	2
	宴會管理												2	2					2	2
	博弈概論												2	2					2	2
	原住民藝術與創作					2	2												2	2
	SPA概論					2	2												2	2
	傷害防護與急救							2	2										2	2
	芳香療法									2	2								2	2
	職涯發展											2	2						2	2
	職場倫理												2	2					2	2
	銀髮餐點設計製作							4	4										4	4
	進階飲料調製									4	4								4	4
	進階中式米麵食加工									4	4								4	4
	菜單設計與成本控制											2	2						2	2
	進階中餐											4	4						4	4
	巧克力製作											4	4						4	4
	飲食文化												2	2					2	2
	原住民創意料理												4	4					4	4
	進階西餐												4	4					4	4
	蛋糕製作與裝飾												4	4					4	4
	督導實務												2	2					2	2
	暑期校外實習												2	0					2	0

附則：

1. 畢業學分數:220;部訂通識必修學分數/時數:76/84;專業必修學分數/時數:114/100(含校外實習18學分)
2. 一、二、三年級每學期修課不得超過32學分,四、五年級每學期修課不得超過28學分。
3. 校外實習課程依本校相關辦法辦理。
4. 畢業資格：
 - (1)英文門檻規定悉依本校學生英語文學習及輔導辦法辦理。
 - (2)證照規定悉依本校證照相關規定辦理。
 - (3)校內服務時數需達40小時。
5. 課程可依據實際需求更動授課年級;必修課程得調整開課學期,但不得調整開課學年;選修課視系科發展與環境需求,得增列課程並安排開課學期;所有更動均須提課程規劃委員會議審議。