

休閒暨觀光餐旅科修業二年學程 (共 86 學分)

類別	科目名稱	修課年級 學期別	學分 數	學習時數分配		備註
				講授	實習(作)	
通識教育課程	語言與應用	一上	2	1	1	
	計算機概論	一上	3	2	1	
	英文聽力與口語	一上	2	1	1	
	英文閱讀與寫作	一下	2	1	1	
	全球化與國際觀講座	一下	2	2		
	小計		11	6	4	
基礎能力課程	管理學	一下	3	2	1	
	觀光學概論	一上	3	2	1	
	經濟學	一下	3	2	1	
	國際禮儀	一下	3	1	2	
	小計		12	7	5	
休閒觀光餐旅實務操作核心課程	解說與導覽	一上	3	1	2	
	觀光資源概要	一上	3	1	2	
	休閒遊憩服務概論	一上	3	1	2	
	休閒活動設計	一上	3	1	2	
	烘焙學與實務	一下	3	1	3	
	突破休閒設計與管理	一下	3	1	2	
	旅館管理	一下	3	1	2	
	領隊與導遊實務	二上	3	1	2	
	民宿與住宿產業概論	二上	3	1	2	
	休閒心理與行為	二上	3	1	2	
	中餐烹調與實務	二上	3	1	3	
	生態旅遊	二上	3	1	2	
	餐廳管理	二上	3	1	2	
	團體動能	二上	3	1	2	
	飲物管理	二下	3	1	2	
	餐旅服務與實務	二下	3	1	2	
	休閒資源規劃管理	二下	3	1	2	
	休閒產業創業計畫	二下	3	1	2	
	觀光行銷學	二下	3	1	2	
	西餐烹調與實務	二下	3	1	2	
戶外遊憩管理	二下	3	1	2		
小計		63	21	44		
合計		86	34	53		

休閒暨觀光餐旅科課程名稱與說明一覽表

類別	科目名稱	課程描述
通識教育課程	語文與應用	本課程之教學目標，在於培養觀察能力、思考的閱讀與書寫習慣，欣賞文字的能力，並培養未來行銷文案撰寫能力。
	計算機概論	介紹電腦硬體與軟體運作原理、著重Office相關軟體使用能力培養，輔以網頁建置能力，為未來電子商務，網路行銷能力奠立基礎。
	英文聽力與口語	認識旅遊相關英文詞彙以及會話內容，針對出國程序、飯店入住及退房、餐廳點餐等主題進行訓練，協助學生建立與客戶基本英文口語互動能力。
	英文閱讀與寫作	認識旅遊相關英文，針對觀光餐旅所需之基本閱讀與寫作能力進行訓練，協助學生建立與客戶基本英文書信往來能力。
	全球化與國際觀講座	協助學生瞭解貿易國際化與自由化的進展，瞭解經濟全球化與區域整合範圍的對國家經貿影響，以培養學生具全球視野的國際觀。

類別	科目名稱	課程描述
基礎能力課程	管理學	協助學生瞭解管理者所需培養的規劃、組織、領導與控制等能力或功能並瞭解企業經營有關的行銷、生產、財務、人力資源、資訊、與研究發展等基礎管理知識。
	觀光學概論	協助學生熟悉國內外觀光旅遊的現況，以及觀光旅遊產業所涵蓋的各個層面，俾能增進學生的休閒專業的能力。
	經濟學	協助學生瞭解經濟學內涵、基本原理、生活應用與思考方式，運用圖表與簡單數學，幫助學生建立經濟邏輯概念；並透過生活案例介紹，增進學生體驗經濟與生活之間的關係。
	國際禮儀	本課程介紹休閒場合之基本禮儀，其重要內容包含餐飲禮儀、休閒旅遊禮儀、辦公室社交禮儀（含衣著禮儀）、休閒產業顧客滿意與服務技巧與台灣民間信仰禮俗。

類別	科目名稱	課程描述
觀光餐旅實務能力核心課程	解說與導覽	培養學員對休閒遊憩資源解說與導覽之認識與興趣，增進學員對解說導覽基本要素內容、原則技巧、溝通媒體等課程主題之理解。並藉由觀摩參訪機會，提供學員觀察、評估解說與導覽實務運作狀況。
	觀光資源概要	本課程介紹現有台灣觀光遊憩資源狀況、分佈與特色。從探討觀光遊憩資源經營管理體系及政策開始，透過實際基地探查，協助學員觀察資源使用狀況，提出分析討論，並完成觀光資源之遊程規劃。

休閒遊憩服務概論	協助學員瞭解休閒遊憩行為的基本概念，並介紹重要休閒理論協助學員理解影響休閒行為的重要因素。
休閒活動設計	協助學員建立休閒活動設計基本概念，以建立學員休閒活動設計與帶領能力
烘焙學與實務	透過基本烘焙概念介紹與實務操作練習，協助學員建立基礎烘焙能力並考取烘焙相關證照。
突破休閒設計與管理	本課程結合休閒治療概念，透過特殊休閒參與，如：攀岩、垂降等具困難度之活動參與，重新認知自我概念，並提供自我挑戰並尋求重建健康自我概念。本課程協助學員對突破特殊性休閒活動設計與規劃實務進行基本瞭解，使學員建立特殊性休閒活動規劃內涵與原則之基本知識，並導入實務操作學習，協助瞭解操作原則，進而運用於休閒產業之中，協助參與者認識自我，並促進自我成長。
旅館管理	由認識旅館業的發展歷史，更進一步了解現在，再透過對飯店內各部門的介紹，使學員對旅館運作及管理，有一整體概念。
領隊與導遊實務	本課程講授領隊與導遊之實務，使學員能針對領隊及導遊工作之認識，並養成產業管理技術之核心能力，於未來投入領隊導遊工作時，應用相關知識，增加職場工作成功機會。
民宿與住宿產業概論	協助學員瞭解民宿經營管理之基本概念，理解民宿如何透過人情互動、獨特餐飲，體驗當地的人文風采與地方文化，形成產業競爭力，理相關主題並培養學員具有民宿產業之經營與管理能力。
休閒心理與行為	本課程協助學員了解休閒行為背後之重要心理機制，以協助學員未來從事觀光餐旅行業時，建構與顧客間良好的人際互動能力。
中餐烹調與實務	本課程除協助學員建立對中餐烹調之基本概念外，亦透過創意的引入，協助發展具獨特風味料理之研發能力。本課程重視實務與理論的結合，透過實地烹煮方式落實實務操練的精神。
生態旅遊	本課程討論綠色觀光產業、環境與觀光關係到生態旅遊發展、觀光與環境、生態旅遊的定義和涵義、生態旅遊者的特性、生態旅遊產業、生態旅遊的衝擊、生態旅遊規劃、生態旅遊管理、生態旅遊行銷。引導學員對生態旅遊有更深之認識。
餐廳管理	本課程為餐飲系列綜合性課程，目的在使有心經營餐飲業的學員認識餐飲業現況，並培養其實際規劃及管理的能力。
團體動能	協助學員建立團體休閒活動基本概念，協助學員建立未來帶領團體休閒活動之能力。
飲物管理	本課程以葡萄酒品評、啤酒介紹、調酒教學及實習、咖啡及茶的製備為四大主軸，協助有心經營餐飲業的學員培養其實際規劃、管理及實務操作的能力，並於課後輔導協助考取相關證照。
餐旅服務與實務	本課程協助學員認識餐廳與旅館的服務項目並教導操作技巧，進而輔導考取相關證照。
休閒資源規劃管理	本課程增進學員對休閒資源規劃管理之興趣與認識，介紹台灣

	相關休閒資源特色與經營管理體系，並透過案例介紹擴充學員之視野。
休閒產業創業計畫	本課程目的在教導學員完成一份「創業」(Entrepreneurship)、事業計畫書(Business Plan)，並協助學員於畢業時，依本計畫書創業。
觀光行銷學	協助學員熟悉觀光旅遊產業所涵蓋的各個層面，如交通運輸產業、款待性產業、旅行業、旅客的國際經驗、會議/博弈產業、觀光衝擊、生態觀光等，並傳授行銷知識與技巧。
西餐烹調與實務	本課程除協助學員建立對西餐烹調之基本概念外，亦透過創意的引入，協助發展具獨特風味料理之研發能力。本課程重視實務與理論的結合，透過實地烹煮方式落實實務操練的精神
戶外遊憩管理	教導學員了解戶外遊憩活動之相關理論與實務管理。