



國立臺南高級商業職業學校

112 學年度選課輔導宣導資料

觀光事業科

學校願景及學生圖像



學校績效

- 108 年度校務評鑑總成績一等、專業類科評鑑各科皆為一等，績效卓著。
- 107 年教育部主管高級中學校特殊教育班評鑑榮獲一等殊榮。
- 本校學生參加統一入學測驗，年年榮獲全國榜首；106、107、109 年度商管群全國榜首；108、110 年度外語群、餐旅群全國榜首；111 年度設計群全國榜首。
- 年年獲得全國商業類科技藝競賽金手獎數量全國最多，參與選手獲獎率 100%。
- 本校新建體育館 110 年啟用，新建實習大樓 112 年落成，學習環境新穎完善。

選課流程規劃

時 間	活 動 內 容	說 明
5 月/ 11 月(新生於 8 月舉行)	學生選課諮詢輔導	1.規劃1.2~1.5倍選修課程 2.提供選課諮詢輔導
6 月/12 月(新生於 8 月舉行)	正式選課	以線上選課方式進行
6 月/1 月(新生於開學日舉行)	公告選課結果	線上或紙本查詢
9 月(新舊生)/次年 2 月	正式上課與加、退選	1.開學正式跑班上課 2.得於開課後一週開放加退選

學 習 歷 程	
項 目	內 容
基本資料	學生學籍資料 (含校級、班級及社團幹部紀錄)
修課紀錄	學校報經各該主管機關備查之課程計畫所開設、有採計學分之科目/課程學業成績及課程諮詢紀錄
課程學習成果	(需任課教師認證) 前款科目/課程產出之作業、作品及其他學習成果 ●每學期學生校內至多上傳20件 ●學生自一學年上傳至學校平臺之課程學習成果，勾選至多6件，由學校每學年提交
多元表現	彈性學習時間、團體活動時間及其他表現 ●每學年學生校內至多上傳20件 ●學生自一學年上傳至學校平臺之多元表現，勾選至多10件，由學校每學年提交

觀光事業科特色

- ★ 透過教學觀摩、公開觀課、經驗分享，滾動修正教學與學習成效，以達務實致用適性揚才之目標。
- ★ 觀光科教師專業素養獲得肯定，獲邀參與各領域專業服務。
- ★ 積極輔導觀光科學生參與各項活動競賽，展現精湛的專業技術能力，成績優異，深受肯定。
- ★ 辦理各項觀光科學生活動，塑造學生積極正向之學習氛圍。
- ★ 辦理各項觀光科教師活動，塑造教師積極正向之教學氛圍。
- ★ 觀光科學生升學進路及專業展能均表現優異，近年來國立科大錄取率超過 70%。
- ★ 觀光科積極進行產業鏈結，達成務實致用之目標。
- ★ 國中職業試探活動的宣導與執行，增進家長及學生對技職教育的認識。
- ★ 發展觀光科之特色課程，增進學生多元適性學習。
- ★ 辦理觀光科特色招生甄選入學，提供符合職業技能傾向學生適性入學。
- ★ 建置觀光科特色教室，提供師生專業實習場所。

學校願景：科技、人文、創新、卓越

品格力

學習力

專業力

觀光事業科

一上

- **一般科目**
- 國語文(3)、英語文(2)、本土語文/臺灣手語(1)、數學(3)、歷史(1)、地理(1)、物理(1)、化學(1)、體育(1)、資訊科技(1)、體音育(2)、健康與護理(1)、國語文閱讀與寫作(1)、基礎英文會話(2)、演算數學(1)

專業科目
觀光養旅專業導論(3)

實習科目
餐飲服務技術(3)、導覽解說實務(3)

團體活動(3)
彈性學習時間(1)

一下

- **一般科目**
- 國語文(3)、英語文(2)、本土語文/臺灣手語(1)、數學(3)、歷史(1)、地理(1)、物理(1)、生物(1)、體育(1)、資訊科技(1)、體音育(2)、健康與護理(1)、國語文閱讀與寫作(1)、基礎英文會話(2)、演算數學(1)

專業科目
觀光養旅專業導論(3)

實習科目
餐飲服務技術(3)、導覽解說實務(3)

團體活動(3)
彈性學習時間(1)

二上

- **一般科目**
- 國語文(3)、英語文(2)、數學(3)、公民與社會(1)、美術(1)、生涯規劃(1)、體育(2)、進階英文會話(2)、演算數學(1)

專業科目
觀光養旅英語會話(2)

實習科目
飲料實務(3)、房務實務(2)、專題探索(2)、餐飲日文與會話(2)、餐旅日文與會話(2)、食物製備(3)

團體活動(3)
彈性學習時間(1)

二下

- **一般科目**
- 國語文(3)、英語文(2)、數學(3)、公民與社會(1)、美術(1)、生涯規劃(1)、體育(2)、進階英文會話(2)、演算數學(1)

專業科目
觀光養旅英語會話(2)

實習科目
飲料實務(3)、房務實務(2)、專題探索(2)、餐飲日文與會話(2)、餐旅日文與會話(2)、食物製備(3)

團體活動(3)
彈性學習時間(1)

三上

- **一般科目**
- 國語文(2)、英語文(2)、體育(2)、國語文閱讀文選(2)、英文選讀(2)、數學(3)、應用數學(4)、全民國防教育學(1)

專業科目
觀光養旅英語會話(2)、餐飲管理(1)

實習科目
旅館實務(2)、遊程規劃實務(2)、餐廳服務動作實務(2)、吧檯飲料製作(2)、餐飲實務(2)

多元選修
在地旅宿實務(2)

多元選修
帶團實務(2)

團體活動(3)

三下

- **一般科目**
- 國語文(2)、英語文(2)、體育(2)、國語文閱讀文選(2)、英文選讀(2)、數學(3)、應用數學(4)、全民國防教育學(1)

專業科目
觀光養旅英語會話(2)、餐飲管理(1)

實習科目
旅館實務(2)、遊程規劃實務(2)、餐廳服務動作實務(2)、吧檯飲料製作(2)、餐飲實務(2)

多元選修
在地旅宿實務(2)

多元選修
帶團實務(2)

團體活動(3)

科專業能力

- 具備觀光旅領域知識能力。
- 具備觀光餐飲基礎英、日、英文外語能力。
- 具備餐飲服務、旅宿基本知識與服務技能。
- 具備餐飲製備與飲料調製基礎能力。
- 具備旅遊實務、遊程規劃、導覽解說基礎能力。
- 具備職業道德、終身學習與自我發展。

具備在地旅宿管理
及基礎行銷能力。

具備帶團基礎實務
能力。

職場進路：

- 基層幹部人員
- 房務部人員
- 導遊領隊人員
- 旅行業控團人員
- 餐飲服務人員
- 休閒娛樂從業員
- 旅館業櫃檯人員
- 餐廚人員
- 地勤人員

升學進路：

- 觀光事業系
- 旅館管理系
- 餐旅管理系
- 烘焙管理系
- 休閒管理系
- 會展管理系
- 運動休閒系

教學科目與學分(節)數表

課程類別	領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
			第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
一般科目	語文	國語文	16	3	3	3	3	2	2	適性分組：第一、二、三學年
		英語文	12	2	2	2	2	2	2	
		本土語文	2	1	1					
	數學	數學	6	3	3					B 版
		歷史	2	1	1					
	社會	地理	2	1	1					
		公民與社會	2			1	1			
	自然科學	物理	2	1	1					A 版
		化學	1	1						A 版
		生物	1		1					A 版
	藝術	音樂	2	1	1					
		美術	2			1	1			因應課程安排調整年段
	綜合活動	生涯規劃	2			1	1			
		科技	資訊科技	2	1	1				
	健康與體育	健康與護理	2	1	1					
		體育	12	2	2	2	2	2	2	
	全民國防教育		2					1	1	
	小計		70	18	18	10	10	7	7	部定必修一般科目總計 70 學分
專業科目	觀光餐旅業導論	6	3	3						
	觀光餐旅英語會話	8			2	2	2	2		
	小計	14	3	3	2	2	2	2	部定必修專業科目總計 14 學分	
實習科目	餐旅服務技術		6	3	3					
	飲料實務		6			3	3			
	住宿	房務實務	4			2	2			
		旅館客務實務	4					2	2	
	旅遊	旅遊實務	4					2	2	
		導覽解說實務	6	3	3					
		遊程規劃實務	4					2	2	
	小計		34	6	6	5	5	6	6	部定必修實習科目總計 34 學分
專業及實習科目合計		48	9	9	7	7	8	8		
部定必修合計		118	27	27	17	17	15	15	部定必修總計 118 學分	

課程類別	領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						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			
校訂必修	一般科目 36 學分 19.15%	英文選讀	4						2	2		
		國語文閱讀文選	4						2	2		
		國語文閱讀與寫作	2	1	1							
		基礎英文會話	4	2	2							
		進階英文會話	4			2	2					
		演算數學	4	1	1	1	1					
		數學	6					3	3			
		應用數學	8							4	4	
		小計	36	4	4	6	6	8	8	8	8	校訂必修一般科目總計 36 學分
		實習科目 4 學分 2.13%	專題探索	2			2					
專題實作	2					2					實習分組協同教學	
小計	4				2	2					校訂必修實習科目總計 4 學分	
校訂必修學分數合計		40	4	4	8	8	8	8	8	8	校訂必修總計 40 學分	
校訂選修	一般科目	文學領航, 探索世界	2			1	1				同校跨班 AL4 選 1	
		青春閱讀	2			1	1				同校跨班 AL4 選 1	
		愛情文學賞析	2			1	1				同校跨班 AL4 選 1	
		節氣、生活與文學	2			1	1				同校跨班 AL4 選 1	
		最低應選修學分數小計	2									
		專業科目	餐旅日文與會話	4			2	2				
餐飲管理	2					1	1					
最低應選修學分數小計	6											
實習科目	吧檯飲料實作	4						2	2			
	食物製備	6			3	3						
	餐飲實務	4						2	2			
	餐廳服勤實務	4						2	2			
	在地住宿實務	4						2	2	同校跨班 AE2 選 1		
	帶團實務	4					2	2		同校跨班 AE2 選 1		
	最低應選修學分數小計	22										
校訂選修學分數合計		30			6	6	9	9	9	9	多元選修開設 6 學分	
必選修學分數總計		188	31	31	31	31	32	32				
每週團體活動時間 (節數)		18	3	3	3	3	3	3				
每週彈性學習時間 (節數)		4	1	1	1	1						
每週總上課時間 (節數)		210	35	35	35	35	35	35				

- 畢業條件**
- 1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。
 - 2、表列部定必修科目 113-138 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。
 - 3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格，含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。

備註：

- 1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。
- 2、上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性教學時間合計。
- 3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。