

景文科技大學 114學年度 觀光餐旅學院旅遊管理系 國際學生產學合作專班 日間部四年制課程規劃表

校訂教育目標	
1	培養具有人文關懷情操的能力
2	培養具備民主法治素養的能力
3	培養重視生涯規劃與終身學習的能力
4	培養身心健康與積極進取的能力
5	培養具有國際宏觀視野的能力
6	培養擁有專業技術與競爭能力
7	
8	

校訂基本素養指標	
A	人文關懷與身心均衡
B	公民責任與倫理實踐
C	專業職能與終身學習
D	批判思辨與溝通表達
E	尊重多元與國際視野
F	
G	
H	
I	
J	
K	
L	

		校訂教育目標							
		1	2	3	4	5	6	7	8
校訂教育目標及基本素養指標對應矩陣表	A	○		○	○	○			
	B		○	○		○	○		
	C	○		○	○		○		
	D	○				○			
	E	○			○	○	○		
	F								
	G								
	H								
	I								
	J								
	K								
	L								

本案業經本校115年4月28日
114學年度第3次課程規劃及
教務聯席會議修正通過

附則	修訂紀錄
1.畢業學分數：128。 2.通識必修學分數/時數：20/30。 3.專業必修學分數：62/62；專業選修學分數：46/46。 4.單學期課程，得以實際情形上下學期對開或調整。 5.為增加同學選課空間，可承認同學選修外系學分最多(20)學分做為本系選修學分，超過部份不予承認。 6.學生須於一年級第二學期結束前通過華語文能力A2(含)級以上測驗。如未能通過華語文能力A2(含)級以上測驗者，應予退學。 7.學生須於畢業前，通過華語文能力B1(含)級以上測驗。 8.實習課程畢業學分數，最高採計36學分。 9.實習學分每1學分至多實習80小時，以實際合約時數為主。因應不同實習單位合約，6學分實習時數上限為26學時。 10.★為實習替代課程(實務操作課程)，以本系專業選修為原則，抵免科目需經本系實習委員會審議通過。	本課程規劃經114年3月12日系課程規劃小組通過 本課程規劃經114年3月19日觀餐學院課程規劃委員會會議通過 本課程規劃經114年4月22日校課程規劃及教務會議通過 本課程規劃經114年12月02日系課程規劃小組通過 本課程規劃經114年12月24日觀餐學院課程規劃委員會會議通過 本課程規劃經115年1月19日校課程規劃及教務會議通過 本課程規劃經115年3月12日系課程規劃小組通過 本課程規劃經115年3月26日觀餐學院課程規劃委員會會議通過 本課程規劃經115年4月28日校課程規劃及教務會議通過

學年		一年級(114)				二年級(115)				三年級(116)				四年級(117)				總計						
類別	科 目	第一學期		第二學期		科 目	第一學期		第二學期		科 目	第一學期		第二學期		科 目	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	學分	時數		學分	時數	學分	時數				
通識必修	基礎通識	華語文基礎(一)		5	10			閱讀與寫作(一)		3	3											20	30	
		華語文基礎(二)				5	10	視聽中文(一)		2	2													
								閱讀與寫作(二)				3	3											
								視聽中文(二)				2	2											
	核心通識																							
	其他通識																							
		合計	5	10	5	10	合計	5	5	5	5	合計	0	0	0	0	合計	0	0	0	0			

教務處承辦人員：

教務行政組 組長 何志興

通識教育中心助教簽章：

通識教育中心 助理人員 朱榕珊

通識教育中心主任簽章：

通識教育中心 主任 李岳牧

院長簽章：

觀光餐旅學院 院長 胡宜泰

景文科技大學 114學年度 觀光餐旅學院旅遊管理系國際學生產學合作專班 日間部四年制課程規劃表

系訂教育目標	
1	培養具有人文關懷情操的能力
2	培養具備民主法治素養的能力
3	培養重視生涯規劃與終身學習的能力
4	培養身心健康與積極進取的能力
5	培養具有國際宏觀視野的能力
6	培養擁有專業技術與競爭能力
7	
8	

本案業經本校115年4月28日
114學年度第3次課程規劃及
教務聯席會議修正通過

系訂核心能力指標	
A	人文關懷與身心均衡
B	公民責任與倫理實踐
C	專業職能與終身學習
D	批判思辨與溝通表達
E	尊重多元與國際視野
F	
G	
H	
I	
J	
K	
L	

		系訂教育目標							
		1	2	3	4	5	6	7	8
系訂教育目標及核心能力指標對應矩陣表	系訂核心能力指標	A	○		○	○			
		B		○		○	○		
		C	○		○	○	○		
		D	○			○			
		E	○			○	○		
		F							
		G							
		H							
		I							
		J							
		K							
		L							

附則	修訂紀錄
1.畢業學分數：128。 2.通識必修學分數/時數：20/30。 3.專業必修學分數：62/62；專業選修學分數：46 / 46。 4.單學期課程，得以實際情形上下學期對開或調整。 5.為增加同學選課空間，可承認同學選修外系學分最多(20)學分做為本系選修學分，超過部份不予承認。 6.學生須於一年級第二學期結束前通過華語文能力A2(含)級以上測驗。如未能通過華語文能力A2(含)級以上測驗者，應予退學。 7.學生須於畢業前，通過華語文能力B1（含）級以上測驗。 8.實習課程畢業學分數，最高採計36學分。 9.實習學分每1學分至多實習80小時，以實際合約時數為主。因應不同實習單位合約，6學分實習時數上限為26學時。 10.★為實習替代課程（實務操作課程），以本系專業選修為原則，抵免科目需經本系實習委員會審議通過。	本課程規劃經114年3月12日系課程規劃小組通過 本課程規劃經114年3月19日觀餐學院課程規劃委員會議通過 本課程規劃經114年4月22日校課程規劃及教務會議通過 本課程規劃經114年12月02日系課程規劃小組通過 本課程規劃經114年12月24日觀餐學院課程規劃委員會議通過 本課程規劃經115年1月19日校課程規劃及教務會議通過 本課程規劃經115年3月12日系課程規劃小組通過 本課程規劃經115年3月26日觀餐學院課程規劃委員會議通過 本課程規劃經115年4月28日校課程規劃及教務會議通過

學年		一年級(114)				二年級(115)				三年級(116)				四年級(117)				總計					
類別		科 目		第一學期		第二學期		科 目		第一學期		第二學期		科 目		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	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數
院訂 必修																				0	0		
	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0			
專業 必修	基礎 專業	觀光餐旅概論	2	2			活動規劃與設計	3	3			觀光餐旅英語(一)	2	2			企業實習(三)	9	9			62	62
		餐旅服務技能	3	3			活動規畫執行與評估			3	3	休閒體適能技能	2	2			企業實習(四)			9	9		
		台灣歷史與地理	3	3			國際禮儀	2	2			觀光餐旅英語(二)			2	2							
		旅遊管理			2	2	餐旅行銷			2	2	觀光產業管理			2	2							
		烘焙實務			3	3																	
		飲調實務			3	3																	
		新鮮人專題	3	3																			
		勞動就業法令			3	3																	
		人際關係與溝通技巧	2	2																			
		企業倫理			2	2																	
		小計	13	13	13	13	小計	5	5	5	5	小計	4	4	4	4	小計	9	9	9	9		
	進階 專業																					0	0

學年	一年級(114)				二年級(115)				三年級(116)				四年級(117)				總計	
類別	科 目	第一學期 學分 時數	第二學期 學分 時數		科 目	第一學期 學分 時數	第二學期 學分 時數		科 目	第一學期 學分 時數	第二學期 學分 時數		科 目	第一學期 學分 時數	第二學期 學分 時數		學分 時數	學分 時數
	小計	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
專業選修	遊憩資源實務	2	2			節慶觀光概要	2	2			企業實習(二)	6	6			★觀光攝影與影音行銷	2	2
	旅館管理	2	2			西餐實務	3	3			★領隊導遊實務	2	2			★機場營運實務	2	2
	運動觀光管理	2	2			渡假村經營管理	2	2			★在地文化導覽	2	2			★永續觀光與生態旅遊實務	2	2
	餐旅美學	2	2			餐旅第二外國語	2	2			★葡萄酒賞析與休閒	2	2			★無人機應用實務	2	2
	餐旅服務業品質管理			2	2	民宿經營管理	2	2			芳療實務	2	2			★會展實務	2	2
	商用套裝軟體			2	2	客務管理	2	2			AI科技應用	2	2			★微型創業與營運模擬		2
	房務管理			2	2	航空運輸概論		2	2		客艙服務實務	2	2			★中文語越語導覽解說深度訓練		2
	台灣旅遊			2	2	自助旅行規劃		2	2		接待與導覽英語	2	2			★山城遊憩活動		2
						遊程設計暨成本分析		2	2		進階芳療實務		2	2		★海域遊憩活動		2
						景區活動設計		2	2		★觀光導覽實務		2	2		★葡萄酒賞析與休閒		2
						企業實習(一)		6	6		★國家公園與世界遺產		2	2		★高爾夫實務		2
						★多媒體製作實務		2	2		★溫泉與療養		2	2		★觀光攝影與影音行銷實務	2	2
						★探索活動實務		2	2		進階企業實習(二)		6	6		★微型創業與營運模擬實務		2
						★接待實務與客訴處理		2	2		世界觀光地理		2	2		★中文與越語導覽解說深度訓練實務		2
											山城與海域遊憩活動		2	2		★登山遊憩活動實務		2
											主題遊樂園		2	2		★海洋遊憩活動實務		2
											資料分析與軟體應用		2	2				
											鐵道與觀光		2	2				
											★在地文化導覽實務	2	2					
											★葡萄酒賞析與休閒實務	2	2					
											★國家公園與世界遺產實務		2	2				
											★溫泉與療養實務		2	2				
	小計	8	8	8	8	小計	13	13	20	20	小計	24	24	28	28	小計	12	12
	總計(選修)	6	6	6	6	總計(選修)	6	6	6	6	總計(選修)	10	10	12	12	總計(選修)	0	0
	總計(必修)	18	23	18	23	總計(必修)	10	10	10	10	總計(必修)	4	4	4	4	總計(必修)	9	9
	總 計	24	29	24	29	總 計	16	16	16	16	總 計	14	14	16	16	總 計	9	9
																	82	92
																	128	138

教務處承辦人員：

教務行政組 何志興

系助教簽章：

旅遊管理系 阮玉仁
計畫助理

系主任簽章：

旅遊管理系 陳信甫
主任

院長簽章：

觀光餐旅學院 胡宜泰
院長