

景文科技大學111 學年度 觀光餐旅學院 旅遊管理系航空暨運輸服務管理組 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	

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

附則	修訂紀錄
1.通識必修學分數/時數：28/28 2.法律與生活、歷史與文創應用、生命關懷與全人教育及知性通識單學期課程，得以實際情形上下學期對開或調整。 3.本校訂有『景文科技大學學生國語文綜合學習能力測驗實施細則』，學生須於畢業前通過國語文能力測驗方可畢業。 4.本校訂有『景文科技大學學生體適能畢業條件施行細則』，學生須於畢業前通過體適能測驗方可畢業 5.本校訂有『景文科技大學學生通過英語能力檢定實施要點』，學生須於畢業前通過英語能力檢定方可畢業 6.知性通識四類領域課程，學生可自由分類選修，惟不得重覆選修同一類，滿4學分始得畢業。	本課程規劃經111年3月3日110學年度第二次學期第一次通識教育委員會會議通過 本課程規劃經111年3月8日系課程規劃小組通過 本課程規劃經111年3月30日觀餐學院課程規劃委員會會議通過 本課程規劃經111年4月26日校課程規劃委員會會議通過 本課程規劃經111年4月26日教務會議通過

學年	類別	一年級(111)				二年級(112)				三年級(113)				四年級(114)				總計								
		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									
通識必修	基礎通識	創意中文與鑑賞(一)		2	2	法律與生活		2	2									28	28							
		創意中文與鑑賞(二)				2	2	歷史與文創應用				2	2													
		英文(一)		2	2	職場英文		2	2																	
		英文(二)				2	2	職場英文簡報				2	2													
	核心通識													生命關懷與全人教育						2	2					
		知性通識					身心健康類(A)/人文藝術類(B)		2	2					社會科學類(C)/自然科技類(D)		2			2						
	其他通識		體育		2	2	體育		2	2	2	2														
	合計		6	6	4	4	合計		8	8	6	6	合計		0	0	0			0	合計		2	2	2	2

教務處承辦人員：

通識教育中心助教簽章：

通識教育中心主任簽章：

系主任簽章：

院長簽章：

景文科技大學 111 學年度 觀光餐旅學院 旅遊管理系航空暨運輸服務管理組 日間部四年制課程規劃表

系訂教育目標		系訂核心能力指標		系訂教育目標									
				1	2	3	4						
1	培育航空暨運輸服務人才	A	航空暨運輸服務技能操作能力	v	v		v						
2	培育場站營運管理人才	B	航空暨運輸服務基礎管理能力	v	v	v							
3	培育航空暨運輸行銷規劃人才	C	航空暨運輸行銷規劃基礎能力	v	v	v							
4	培育具備國際移動能力之人才	D	航空暨運輸專業資訊系統應用能力	v	v	v	v						
		E	航空暨運輸外語專業溝通能力	v			v						

附則	修訂紀錄
<p>1.畢業學分數:128</p> <p>2.通識必修學分數/時數:28/28；院訂必修學分數/時數:14 /14</p> <p>3.專業必修學分數/時數:37 /37；選修學分數/時數:49 /49</p> <p>4.單學期課程，得以實際情形上下學期對開或調整。</p> <p>5.為增加同學選課空間，可承認同學於四年內選修外系學分最多(20)學分做為本系選修學分(含通識課程)，超過部份不予承認。</p> <p>6.可列為終端學習課程為(建議三年級以上課程):觀光餐旅企業實習、海外參訪研習、專題製作。</p> <p>7.本系英語能力檢定須符合(本系畢業條件A:語文檢定標準)及通過本系畢業條件始可畢業。詳細辦法見本系『景文科技大學旅遊管理系畢業條件實施要點』之規定。</p> <p>8.實習課程畢業學分數，最高採計18學分</p> <p>9.可列為職能專業課程為：航空運輸概論、航空公司管理、遊憩資源管理、軌道運輸概論、航空暨運輸法規、航空保安暨旅遊安全管理、航空運務學、航空票務學</p> <p>10.【觀光餐旅趨勢】係銜接課程，111學年度起非餐旅群相關領域之高中職畢業學生，進入本院各系就讀時，預選修本課程，以提升對觀光餐旅領域之基本知識。</p>	<p>本課程規劃經111年3月8日系課程諮詢委員會議通過</p> <p>本課程規劃經111年3月18日系課程規劃小組通過</p> <p>本課程規劃經111年3月30日觀光餐旅學院課程規劃委員會議通過</p> <p>本課程規劃經111年4月26日課程規劃及教務聯席會議通過</p> <p>本課程規劃經112年1月10日系課程規劃小組通過</p> <p>本課程規劃經112年1月12日觀光餐旅學院課程規劃委員會議通過</p> <p>本課程規劃經112年 月 日課程規劃及教務聯席會議通過</p> <p>本課程規劃經113年10月9日系課程規劃小組通過</p> <p>本課程規劃經113年10月22日觀光餐旅學院課程規劃委員會議通過</p> <p>本課程規劃經113年11月19日課程規劃及教務聯席會議通過</p>

學年	一年級(111)						二年級(112)				三年級(113)				四年級(114)				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		
院訂必修		觀光餐旅管理實務	2	2			餐旅美學	2	2													14	14		
		國際禮儀	2	2			智慧觀餐導論	2	2																
		餐旅文化			2	2	邏輯程式學			2	2														
		小計	4	4	2	2	小計	4	4	4	4	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0				
院訂選修	台灣茶學模組(跨域)	觀光餐旅學院微學分	1	1			台灣茶學	2	2								在地文化導覽	2	2			23	23		
		觀光餐旅學院微學分	2	2			茶藝文化與創意行銷			2	2	觀光餐旅學院微學分	2	2			觀光餐旅學院微學分	2	2						
							觀光餐旅學院微學分	1	1																
	永續餐旅模組(跨域)	飲料調製技能			2	2								3	3	海洋生態解說			2	2					
	小計	3	3	2	2	小計	5	5	2	2	小計	2	2	3	3	小計	4	4	2	2					

學年	一年級(111)				二年級(112)				三年級(113)				四年級(114)				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			
專業必修	基礎專業	航空運輸概論	2	2			航空暨運輸英文	2	2			觀光餐旅企業實習	9	9							33	33	
		航空公司管理	2	2			統計學	2	2			觀光餐旅企業實習報告	1	1			研究方法	2	2				
							行銷學			2	2												
		軌道運輸概論			2	2	航空運務學			2	2												
		航空暨運輸法規			2	2											專題製作			3			3
		旅遊活動企劃			2	2																	
		小計	4	4	6	6	小計	4	4	4	4	小計	10	10	0	0	小計	2	2	3	3		
	進階專業						旅遊資訊系統-ABACUS	2	2													4	4
							航空票務學			2	2												
		小計	0	0	0	0	小計	2	2	2	2	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0		
專業選修	茶產業概論			2	2																49	49	
	新鮮人專題			2	2	來台旅客接待實務			2	2													
	創客專題			2	2											觀餐產品包裝設計	2	2					
	觀光餐旅趨勢	1	1			觀餐攝影美學	2	2							觀餐科技應用			2	2				
	實務專題(B)	2	2	2	2	實務專題(B)	2	2	2	2	實務專題(B)	2	2	2	2	實務專題(B)	2	2	2	2			
	觀光餐旅學院微學分			1	1	觀光餐旅學院微學分			1	1	觀光餐旅學院微學分	1	1	1	1	觀光餐旅學院微學分	1	1	1	1			
	航空保安暨旅遊安全管理			2	2	遊輪旅遊概論			2	2	進階觀光餐旅企業實習			9	9	航空暨運輸服務品質管理	2	2					
	基礎韓文			2	2	接待實務與客訴處理			2	2	進階觀光餐旅企業實習報告			1	1	航務管理	2	2					
	解說概論			2	2	高速鐵路經營概論			2	2	航空貨運與物流管理			2	2	旅遊資訊系統-AMADEUS	2	2					
	航空餐飲實務			2	2	航空暨運輸多媒體應用			2	2	觀光行政與法規			2	2	資料分析與軟體應用	2	2					
	人際關係與溝通技巧			2	2	遊程設計暨成本分析			2	2	鐵道與觀光			2	2	航空暨運輸基礎日文	2	2					
	消費者行為			2	2	進階航空暨運輸英文			2	2	國家公園與世界遺產			2	2	低成本航空市場行銷			2	2			
	旅運管理	2	2			包機實務			2	2					人力資源管理			2	2				
	商用套裝軟體	2	2			客艙服務實務	2	2							港務管理			2	2				
	遊憩資源管理	2	2			形象塑造與美容彩妝	2	2							旅遊健康護理			2	2				
						領隊導遊實務	2	2							海外參訪研習報告			1	1				
						世界觀光地理	2	2							海外參訪研習			1	1				
															海外參訪研習規劃與設計	1	1						
	小計	12	12	23	23	小計	17	17	21	21	小計	5	5	24	24	小計	20	20	17	17			
	總計(選修)	6	6	10	10	總計(選修)	4	4	6	6	總計(選修)	0	0	10	10	總計(選修)	7	7	6	6			
	總計(必修)	14	14	12	12	總計(必修)	18	18	16	16	總計(必修)	10	10	0	0	總計(必修)	4	4	5	5			
	總計	20	20	22	22	總計	22	22	22	22	總計	10	10	10	10	總計	11	11	11	11			
																				79	79		
																						128	128

教務處承辦人員：

系助教簽章：

系主任簽章：

院長簽章：