

景文科技大學 112學年度 觀光餐旅學院 旅遊管理系 進修部四技課程規劃表(群)

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								

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.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11月10日111學年度第一學期第一次通識教育委員會會議通過 本課程規劃經112年3月24日系課程規劃小組通過 本課程規劃經112年3月29日觀光餐旅學院課程規劃委員會會議通過 本課程規劃經112年4月25日校課程規劃委員會會議通過 本課程規劃經112年4月25日教務會議通過

學年	一年級(112)				二年級(113)				三年級(114)				四年級(115)				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						
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																						
		知性通識					身心健康類(A)/人文藝術類(B)	2	2			生命關懷與全人教育			2	2							
	其他通識											社會科學類(C)/自然科技類(D)	2	2									
			體育	2	2			體育	2	2	2	2											
		合計	6	6	4	4	合計	8	8	6	6	合計	2	2	2	2	合計			0	0	0	0

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 112學年度 觀光餐旅學院 旅遊管理系 進修部四技課程規劃表(群)

系訂教育目標	
1	培育休閒產業經營管理人才
2	培育休閒產業企劃人才
3	培育休閒產業活動管理人才
4	培育休閒產業服務人才

系訂核心能力指標	
A	休閒服務與接待能力
B	導覽表達與溝通的能力
C	國際觀與外語運用能力
D	休閒活動企劃與創新能力
E	休閒資訊分析與科技運用能力
F	休閒遊憩活動規劃與執行能力

系訂教育目標及核心能力指標對應	系訂核心能力指標	系訂教育目標							
		1	2	3	4				
	A	V		V	V				
	B	V			V				
	C	V			V				
	D	V	V	V					
	E	V	V	V					
	F	V	V	V	V				

附則	修訂紀錄
<p>進修學制四技附則：</p> <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: 20 / 20</p> <p>3.專業必修學分數/時數:30 / 30：選修學分數/時數: 50 / 50</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: 無。</p> <p>7.實習課程畢業學分數：最高採計18學分</p>	<p>本課程規劃經112年3月20日系課程諮詢委員會議通過</p> <p>本課程規劃經112年3月24日系課程規劃小組通過</p> <p>本課程規劃經112年3月29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4月25日課程規劃及教務聯席會議通過</p>

學年	一年級(112)				二年級(113)				三年級(114)				四年級(115)				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			永續餐旅趨勢	2	2			觀餐人力資源管理	2	2		
	國際禮儀	2	2			邏輯程式學			2	2	永續餐旅管理			2	2	觀餐行銷管理			2	2
	餐旅文化			2	2															
	茶產業概論			2	2															
	小計	4	4	4	4	小計	2	2	2	2	小計	2	2	2	2	小計	2	2	2	2
專業必修	基礎專業	休閒遊憩概論	2	2			旅遊英文	2	2			研究方法	2	2						
		遊憩資源管理	2	2			統計學	2	2			運動觀光管理	2	2						
		世界觀光地理	2	2								國民旅遊			2	2				
												專題製作			2	2				
	小計	6	6	0	0	小計	4	4	0	0	小計	4	4	4	4	小計	0	0	0	0
進階專業	旅遊活動企劃			2	2	資料分析與軟體應用			2	2										
	觀光導覽實務			2	2	遊程設計暨成本分析			2	2										
	觀光行政與法規			2	2	領隊導遊實務			2	2										
	小計	0	0	6	6	小計	0	0	6	6	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0

學年	一年級(112)				二年級(113)				三年級(114)				四年級(115)				總計					
	類別	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期						
科目		學分	時數	學分	時數	科目	學分	時數	學分	時數	科目	學分	時數	學分	時數	科目	學分	時數	學分	時數		
專業選修	觀光餐旅趨勢	1	1			台灣茶學	2	2			觀餐產品包裝設計	2	2			在地文化導覽	2	2				
	新鮮人專題			2	2	來台旅客接待實務			2	2	觀餐科技應用			2	2							
	創客專題			2	2																	
						觀餐攝影美學	2	2									按摩與伸展實務			2	2	
						茶藝文化與創意行銷			2	2							會展與獎勵旅遊管理			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	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	觀光餐旅學院微學分	1	1	1	1		
						渡假村經營管理	2	2			營隊活動設計	2	2			地方特色產業經營實務			2	2		
	芳香療法概論			2	2	休閒設施規劃與管理	2	2			民宿經營管理	2	2			葡萄酒賞析與休閒			2	2		
	商用套裝軟體			2	2	長宿休閒導論	2	2			消費者行為	2	2			自助旅行規劃			2	2		
						活動執行與效益評估	2	2			休閒體適能	2	2			節慶觀光概要			2	2		
						登山與露營實務	2	2			解說概論	2	2			鐵道與觀光			2	2		
																客艙服務實務			2	2		
						進階旅遊英文			2	2	運動中心管理實務			2	2	進階芳香療法實務			2	2		
						多媒體應用			2	2	綠色休閒運動			2	2	休閒農業與鄉村旅遊	2	2				
						探索教育			2	2	團康活動遊戲設計			2	2	水域遊憩活動實務	2	2				
										景區活動設計			2	2	休閒商圈經營管理	2	2					
										休閒農場經營管理			2	2	形象塑造與美容彩妝	2	2					
										溫泉與療養			2	2	航空餐飲實務	2	2					
										休閒產業接待英文			2	2	主題樂園經營實務	2	2					
															國家公園與世界遺產	2	2					
	小計	4	4	11	11	小計	17	17	13	13	小計	15	15	19	19	小計	19	19	21	21		
	總計(選修)	0	0	2	2	總計(選修)	2	2	2	2	總計(選修)	8	8	8	8	總計(選修)	14	14	14	14		
	總計(必修)	16	16	14	14	總計(必修)	14	14	14	14	總計(必修)	8	8	8	8	總計(必修)	2	2	2	2	78	78
	總計	16	16	16	16	總計	16	16	16	16	總計	16	16	16	16	總計	16	16	16	16	128	128

教務處承辦人員：

系助教簽章：

系主任簽章：

院長簽章：