

景文科技大學 113 學年度 觀光餐旅學院 旅遊管理系休閒遊憩管理組 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或CWT全民中檢初級(含以上)認證方可畢業。 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112年11月1日112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113年3月22日系課程規劃小組通過 本課程規劃經113年3月26日觀光餐旅學院課程規劃委員會會議通過 本課程規劃經113年4月30日課程規劃及教務會議通過

學年	一年級(113)				二年級(114)				三年級(115)				四年級(116)				總計						
類別	科目	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		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	創意中文與鑑賞(一)				法律與生活												28	28				
		創意中文與鑑賞(二)				歷史與文創應用																	
		英文(一)				職場英文																	
		英文(二)				職場英文簡報																	
	核心通識									生命關懷與全人教育													
						身心健康類(A)/人文藝術類(B)				社會科學類(C)/自然科技類(D)													
	其他通識	體育				體育																	
	合計		6	6	4	4	合計		8	8	6	6	合計		2	2	2			2	合計		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 113 學年度 觀光餐旅學院 旅遊管理系休閒遊憩管理組 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	培育休閒產業經營管理人才	A	休閒服務與接待能力	V	V	V	V						
2	培育休閒產業活動企劃人才	B	導覽表達與溝通的能力	V		V	V						
3	培育休閒產業服務人才	C	國際觀與外語運用能力	V		V	V						
4	培育具備國際視野休閒人才	D	休閒活動企劃與創新能力	V	V								
		E	休閒資訊分析與科技運用能力	V	V								
		F	休閒遊憩活動規劃與執行能力	V	V	V							

附則	修訂紀錄
1.畢業學分數:128 2.通識必修學分數/時數:28/28；院訂必修學分數/時數:18 /18 3.專業必修學分數/時數:30 /30；選修學分數/時數:52 /52 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(含通識課程不含體育)，超過部份不予承認。 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、專題製作。 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。 8.實習課程畢業學分數，最高採計18學分 9.可列為職能專業課程為：休閒遊憩概論、解說概論、遊憩資源管理、旅遊活動企劃、觀光導覽實務、運動觀光管理、活動執行與效益評估、會展與獎勵旅遊管理 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。	本課程規劃經113年3月22日系課程諮詢委員會暨系課程規劃小組通過 本課程規劃經113年3月26日觀光餐旅學院課程規劃委員會議通過 本課程規劃經113年4月30日課程規劃及教務聯席會議通過 本課程規劃經113年10月9日系課程規劃小組通過 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 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

學年	類別	一年級(113)				二年級(114)				三年級(115)				四年級(116)				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		
		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		觀光餐旅管理實務	2	2			餐旅美學	2	2			永續餐旅管理	2	2							18	18
		國際禮儀	2	2			觀餐行銷管理	2	2													
		餐旅文化			2	2	邏輯程式學			2	2											
		茶產業概論			2	2	永續餐旅趨勢			2	2											
		小計	4	4	4	4	小計	4	4	4	4	小計	2	2	0	0	小計	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														
						觀光餐旅學院微學分	2	2														
		永續餐旅模組(跨域)	飲料調製技能			2	2					綠色健康蔬食			3	3	海洋生態解說			2		
	小計	3	3	2	2	小計	5	5	2	2	小計	4	4	3	3	小計	2	2	2	2		

學年	一年級(113)				二年級(114)				三年級(115)				四年級(116)				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	休閒遊憩概論	2	2			旅遊英文	2	2			研究方法	2	2							18	18	
		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										12	12	
		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			
專業選修	觀光餐旅趨勢	1	1								觀餐產品包裝設計	2	2							52	52		
	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															
	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	
	團康活動遊戲設計			2	2	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	主題樂園經營實務	2	2			民宿經營管理	2	2			葡萄酒賞析與休閒			2			2	
	運動中心管理實務			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	
	綠色休閒運動			2	2	活動執行與效益評估	2	2			解說導覽英文	2	2			節慶觀光概要			2			2	
	商用套裝軟體			2	2	休閒設施規劃與管理	2	2			景區活動設計			2	2	進階觀光餐旅企業實習			9			9	
						登山與露營實務	2	2			休閒農場經營管理			2	2	進階觀光餐旅企業實習報告			1			1	
	休閒體適能	2	2			進階旅遊英文			2	2	溫泉與療養			2	2	國家公園與世界遺產	2	2					
	解說概論	2	2			多媒體應用			2	2	休閒產業接待英文			2	2	休閒農業與鄉村旅遊	2	2					
						休閒探索體驗			2	2	按摩與伸展實務			2	2	水域遊憩活動實務	2	2					
						會展與獎勵旅遊管理			2	2	海外參訪研習報告			1	1	休閒商圈經營管理	2	2					
						進階芳香療法實務			2	2	海外參訪研習			1	1	觀光餐旅企業實習	9	9					
											觀餐人力資源管理			2	2	觀光餐旅企業實習報告	1	1					
		小計	10	10	19	19	小計	21	21	17	17	小計	17	17	22	22	小計	23	23			23	23
		總計(選修)	4	4	8	8	總計(選修)	4	4	6	6	總計(選修)	4	4	6	6	總計(選修)	10	10			10	10
	總計(必修)	16	16	14	14	總計(必修)	16	16	16	16	總計(必修)	8	8	6	6	總計(必修)	0	0	0	0	76	76	
	總計	20	20	22	22	總計	20	20	22	22	總計	12	12	12	12	總計	10	10	10	10	128	128	

教務處承辦人員：

系助教簽章：

系主任簽章：

院長簽章：