

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
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.通識必修學分數/時數：28/28 2.法律與生活、歷史與文創應用、生涯規劃與發展、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，惟不得重複選修同一類，滿4學分始得畢業。	本課程規劃經114年11月5日第六次通識教育中心教師評鑑、課程規劃暨教學事務會議通過 本課程規劃經115年03月03日系課程規劃小組通過 本課程規劃經115年03月26日觀光餐旅學院課程規劃委員會通過 本課程規劃經115年03月31日114學年度第2學期第1次通識教育委員會通過 本課程規劃經115年04月28日校課程規劃委員會通過

學年	類別	一年級(115)				二年級(116)				三年級(117)				四年級(118)				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	學分	時數				
通識必修	基礎通識	創意中文與鑑賞(一)		2	2	歷史與文創應用		2	2									28	28				
		創意中文與鑑賞(二)				2	2	職場英文		2	2												
		英文(一)		2	2			職場英文簡報				2	2										
		英文(二)				2	2																
	核心通識											生涯規劃與發展		2	2								
												生命關懷與全人教育				2	2						
												身心健康類(A)/人文藝術類(B)		2	2								
	知性通識											社會科學類(C)/自然科技類(D)				2	2						
	其他通識	體育		2	2	2	2	體育				2	2										
合計		6	6	6	6	合計		4	4	4	4	合計		4	4	4	4	合計		0	0	0	0

教務處承辦人員：教務行政組 何志興

通識教育中心助教簽章：通識教育中心 朱榕珊

通識教育中心主任簽章：通識教育中心 主任 李岳牧

系主任簽章：旅館管理系 主任 蔡亨

院長簽章：觀光餐旅學院 院長 胡宜泰

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	

系訂核心能力指標	
A	具備旅館餐飲服務能力
B	具備旅館客房管理能力
C	具備旅館經營管理能力
D	具備行銷活動企劃能力
E	具備資訊運用能力
F	
G	
H	
I	
J	
K	
L	

系訂教育目標及核心能力指標對應矩陣表		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	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: 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：管家服務實務、餐旅服務技能、客務實務、房務實務。 7. 實習課程畢業學分數，最高採計18學分	本課程規劃經115年03月03日系課程規劃小組通過 本課程規劃經115年03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115年04月28日校課程規劃委員會會議通過 本課程規劃經115年04月28日教務會議通過

學年	一年級(115)				二年級(116)				三年級(117)				四年級(118)				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
院訂必修	觀光餐旅管理實務	2	2			智慧餐旅美學	2	2								18	18	
	國際禮儀	2	2			智能觀餐導論	2	2										
	國際餐旅文化			2	2	永續餐旅趨勢			2	2								
	茶產業概論			2	2	邏輯程式學			2	2								
	國際觀光概論			2	2													
	小計	4	4	6	6	小計	4	4	4	4	小計	0	0	0	0			

學年	一年級(115)				二年級(116)				三年級(117)				四年級(118)				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			
專業必修	基礎專業	商業套裝妝體	2	2			客務實務			2	2	管家服務概論	2	2			20	20			
		旅館英語(一)	2	2			餐旅解說技巧			2	2	活動企劃與管理實務	2	2							
		旅館英語(二)			2	2	房務實務	2	2			旅館安全與衛生			2	2					
		旅館管理			2	2															
		小計	4	4	4	4	小計	2	2	4	4	小計	4	4	2	2			0	0	0
	進階專業						餐旅資訊系統	2	2			領導統御	2	2			10	10			
							智慧旅館實務			2	2	餐旅財務管理			2	2					
												葡萄酒實務			2	2					
																			0	0	0
專業選修		新鮮人專題			2	2	觀餐攝影美學	2	2			實務專題(B)	2	2	2	2	台灣茶學	2	2		
		創客專題			2	2	實務專題(B)	2	2	2	2	茶藝文化與創意行銷			2	2	觀餐產品包裝設計	2	2		
		實務專題(B)	2	2	2	2	茶藝文化與創意行銷			2	2	餐旅科技應用			2	2	實務專題(B)	2	2	2	2
		在地文化導覽	2	2													觀餐創業管理			2	2
																來台旅客接待實務			2	2	
		咖啡實務	2	2			餐旅服務技能	2	2			民宿經營管理	2	2			旅館成本控制	2	2		
		時間與情緒管理	2	2			日文(一)	2	2			核心訓練與身體健康管理	2	2			旅館公共關係	2	2		
							第三外國語(一)	2	2			旅館日語(一)	2	2			旅館電子商務	2	2		
							餐旅文學賞析與實作	2	2			英語檢定訓練(一)	2	2			國際會議規劃與管理	2	2		
							旅館產業專題(一)	2	2			旅館人力資源管理	2	2			策展規劃與行銷	2	2		
							身體雕塑與健身房	2	2			統計學	2	2			宴會管理與活動企劃(一)	2	2		
							芳療實務	2	2			媒體經營與公共關係	2	2			旅館英語(三)	2	2		
							簡報暨多媒體應用	2	2			旅館產業趨勢(一)	2	2			花藝設計與會場布置	2	2		
							觀光生態導覽	2	2			旅館產業趨勢(二)			2	2	管家深造	2	2		
							飲料調製技能	2	2			色彩應用			2	2	海外參訪研習與報告	2	2		
							午茶經營與文化			2	2	統計資料分析			2	2	旅館日語會話(一)	2	2		
							溫泉旅館經營			2	2	旅館餐飲法規概論			2	2	研究方法	2	2		
							旅館產業專題(二)			2	2	健康活動與體重管理			2	2	旅館設備與維護	2	2		
							日文(二)			2	2	旅館日語(二)			2	2	餐旅法規與公文撰寫	2	2		
							第三外國語(二)					英語檢定訓練(二)			2	2	旅館業線上銷售系統及應用實作	2	2		
												客製化餐點裝飾			2	2	英語檢定訓練(三)	2	2		
												消費者行為暨顧客抱怨處理			2	2	專題製作(一)	2	2		
												服務業星座圖鑑			2	2	觀餐行銷管理	2	2		
																	旅館產業趨勢(三)	2	2		
																	旅館產業趨勢(四)			2	2
																	時尚婚禮顧問			2	2
																	旅館日語會話(二)			2	2
																	線上客服系統及應用實作			2	2
																宴會管理與活動企劃(二)			2	2	
																旅館經營管理講座			2	2	

