

景文科技大學 111 學年度 觀光餐旅 學院 旅館管理 系 四年制進修部(群班) 課程規劃表

系訂教育目標									
序	系訂教育目標	系訂核心能力指標							
		A	B	C	D	E	F	G	H
1	培育具備人文素養旅館專業人才								
2	培育具備國際視野旅館專業人才								
3	培育具備旅館專業知能管理人才								
4	培育具備服務道德與敬業樂群旅館管理人才								
5									
6									
7									
8									

系訂教育目標									
序	系訂教育目標	系訂核心能力指標							
		A	B	C	D	E	F	G	H
1	社會基礎知識能力	✓							
2	旅館餐飲服務能力		✓						
3	旅館客房管理能力			✓					
4	旅館行政管理能力				✓				
5	旅館危機處理能力					✓			
6	旅館行銷與公關能力						✓		
7									
8									

附則									
1. 畢業學分數:128	修訂紀錄								
2. 通識必修學分數/時數:28/28；院訂必修學分數/時數:24/24	本課程規劃經111年03月15日系課程規劃小組通過								
3. 專業必修學分數/時數:30/30；選修學分數/時數:46/46	本課程規劃經111年03月30日觀光餐旅學院課程規劃委員會會議通過								
4. 學期課程，得以實際情形上下學期對開或調整。	本課程規劃經111年4月26日校課程規劃委員會會議通過								
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。	本課程規劃經111年4月26日校課程規劃委員會會議通過								
6. 本系為終端學習課程為：管家服務實務、餐旅服務技能、客務實務、房務實務。	本課程規劃經112年10月11日系課程規劃小組通過								
7. 實習課程畢業學分數，最高採計18學分	本課程規劃經112年10月19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11月14日課程規劃及教務聯席會議通過								
	本課程規劃經112年11月16日系課程規劃小組通過								
	本課程規劃經112年12月27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01月12日課程規劃及教務聯席會議通過								

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 學分	第一學期 時數	第二學期 學分	第二學期 時數	科 目	第一學期 學分	第一學期 時數	第二學期 學分	第二學期 時數	科 目	第一學期 學分	第一學期 時數	第二學期 學分	第二學期 時數					
院訂 必修	觀光餐旅管理實務	2	2			觀餐消費者行為	2	2			智慧觀餐導論	2	2			觀餐人力資源管理	2	2		
	多媒體與簡報技巧			2	2	國際禮儀			2	2	餐旅文化	2	2			服務品質管理	2	2		
											茶產業概論	2	2			觀餐行銷管理			2	2
											餐旅美學			2	2	觀餐創業管理			2	2
	小計		2	2	2	2	小計	2	2	2	2	小計	6	6	2	2	小計	4	4	4
基礎 專業	旅館管理			2	2	客務實務	2	2			管家服務概論	2	2							
	房務實務			2	2	活動企劃與管理實務	2	2												
	商業套裝軟體	2	2			餐旅解說技巧			2	2										
	旅館英語(一)	2	2			旅館安全與衛生			2	2										
	旅館英語(二)			2	2															
專業 必修																				
	小計	4	4	6	6	小計	4	4	4	4	小計	2	2	0	0	小計	0	0	0	0
						餐旅資訊系統	2	2			智慧旅館實務			2	2					
											餐旅財務管理			2	2					

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		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	
進 修 專 業																				
	小計	0	0	0	0	小計	2	2	0	0	小計	0	0	8	8	小計	0	0	0	0
	新鮮人專題					假餐攝影美學	2	2			實務專題(B)	2	2	2	2	台灣茶學	2	2		
	創客專題					實務專題(B)	2	2	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					實務專題(B)	2	2	2	2	
	在地文化導覽	2	2			觀餐科技應用			2	2					觀餐創業管理			2	2	
															來台旅客接待實務			2	2	
		</																		

