

景文科技大學 112學年度 觀光餐旅 學院 旅館管理系 四年制日間部 課程規劃表

校訂教育目標	
1	培養具有人文關懷情懷的能力
2	培養具國民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							
		1	2	3	4	5	6	7	8
校訂基本素養指標	A	○		○	○	○			
	B		○	○		○	○		
	C	○		○	○		○		
	D	○				○			
	E	○			○	○	○		
	F								
	G								
	H								
	I								
	J								
	K								
	L								

附則

- 1.通識必修學分數時數：28/28
- 2.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全民中檢中級(含以上)認證方可畢業。
- 4.本校訂有『景文科技大學學生適應能力畢業條件施行細則』，學生須於畢業前通過適應能力測驗方可畢業。
- 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。

修訂紀錄

本課程規劃經111年11月10日111學年度第一次學期第一次通識教育委員會通過
 本課程規劃經112年03月01日系課程規劃小組通過
 本課程規劃經112年03月24日觀光餐旅學院課程規劃委員會通過
 本課程規劃經112年4月25日校課程規劃委員會通過
 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		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														
		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													
								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	6	6	8	8	合計	0	0	0	0	合計	2	2	0	0		

教務處承辦人員：

註冊組 李臺榕

通識教育中心助教簽章：

教務處主任簽章：

通識教育中心主任簽章：

院務處主任簽章：

院長簽章：

院長 胡宜華

112/4/25

景文科技大學 112 學年度 觀光餐旅 學院 旅館管理 系 四年制日間部 課程規劃表

系訂教育目標	
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	

本案業經本校114年4月22日
113學年度第2次課程規劃及
教務聯席會議修正通過

系訂核心能力指標	
A	社會基礎知識能力
B	旅館餐飲服務能力
C	旅館客房管理能力
D	旅館行政管理能力
E	旅館危機處理能力
F	旅館行銷與公關能力
G	
H	
I	
J	
K	
L	

		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	系訂核心能力指標	A	✓	✓		✓			
		B	✓		✓				
		C	✓		✓				
		D		✓	✓	✓			
		E			✓	✓			
		F		✓	✓				
		G							
		H							
		I							
		J							
		K							
		L							

附則	修訂紀錄
1. 畢業學分數:128	本課程規劃經112年03月01日系課程規劃小組通過
2. 通識必修學分數/時數:28/28；院訂必修學分數/時數: 20/20	本課程規劃經111年03月24日觀光餐旅學院課程規劃委員會會議通過
3. 專業必修學分數/時數:30/30；選修學分數/時數: 50/50	本課程規劃經111年04月25日校課程規劃委員會會議通過
4. 單學期課程，得以實際情形上下學期對開或調整。	本課程規劃經111年04月25日教務會議通過
5. 「 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08月15日系課程規劃小組通過
6. 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113年10月22日觀光餐旅學院課程規劃委員會會議通過
7. 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、觀光餐旅企業實習與報告、旅館企業實習、旅館企業實習報告、海外參訪研習與報告。	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
8. 可列為職能專業課程為：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113年11月19日課程規劃及教務聯席會議通過
9. 本系畢業條件：依據「景文科技大學旅館管理系專業能力畢業門檻實施要點」辦理。	本課程規劃經114年03月14日系課程規劃小組通過
10.實習課程畢業學分數，最高採計18學分	本課程規劃經114年03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114年04月22日校課程規劃委員會會議通過
	本課程規劃經114年04月22日教務會議通過

[illegible]

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					
專業必修	業																								
		小計		2	2	2	2	小計		2	2	2	2	小計		9	9	0	0	小計		0	0	0	0
	進階專業							客務實務		2	2			旅館企業實習				9	9						
								餐旅財務管理				2	2												
小計		0	0	0	0	小計		2	2	2	2	小計		0	0	9	9	小計		0	0	0	0		
專業選修							智慧觀餐導論		2	2			實務專題(B)		2	2	2	2							
	實務專題(B)		2	2	2	2	觀餐攝影美學		2	2			觀光餐旅學院微學分		1	1	1	1	觀餐產品包裝設計		2	2			
	觀光餐旅學院微學分				1	1	實務專題(B)		2	2	2	2							來台旅客接待實務				2	2	
	新鮮人專題				2	2	觀光餐旅學院微學分				1	1							實務專題(B)		2	2	2	2	
	創客專題				2	2	觀餐科技應用				2	2							觀光餐旅學院微學分		1	1	1	1	
	日文(一)		2	2			旅館設備與維護		2	2			觀光餐旅企業實習報告		1	1			旅館成本控制		2	2			
	服務業管理		2	2			活動企劃與管理實務(一)		2	2			旅館企業實習報告				1	1	旅館公共關係		2	2			
	咖啡實務		2	2			管家服務概論		2	2									旅館電子商務		2	2			
	服務業星座圖鑑		2	2			旅館產業專題(一)		2	2									國際會議規劃與管理		2	2			
	商業套裝軟體		2	2			觀光生態導覽		2	2									策展規劃與行銷		2	2			
	旅館英語(一)		2	2			午茶經營與文化		2	2									時間與情緒管理		2	2			
	旅館英語(二)				2	2	020營銷整合平台應用及特色內容製作實作		2	2									宴會管理與活動企劃		2	2			
	日文(二)				2	2	英語檢定訓練(一)		2	2									休閒遊憩管理		2	2			
	芳療實務				2	2	旅館日語(一)		2	2									管家深造		2	2			
	簡報暨多媒體應用				2	2	第三外國語(一)		2	2									海外參訪研習與報告		2	2			
	核心職能				3	3	溫泉旅館經營		2	2									旅館日語(三)		2	2			
							統計學		2	2									旅館英語(三)		2	2			
							餐旅文學賞析與實作		2	2									花藝設計與會場布置		2	2			
							會展與活動管理概論		2	2									研究方法		2	2			
							民宿經營管理		2	2									專題製作(一)		2	2			
							消費者行為		2	2									消費者行為暨顧客抱怨處理		2	2			
							旅館行銷管理				2	2							智慧旅館管理實務(一)		2	2			
							客製化餐點裝飾				2	2							旅宿業線上銷售系統及應用實作		2	2			
							領導統御				2	2							餐旅法規與公文撰寫		2	2			
							統計資料分析				2	2							文化創意與旅館經營		2	2			
							旅館籌備與規劃				2	2							媒體經營與公共關係		2	2			
							旅館人力資源管理				2	2							智慧旅館實務專題		2	2			
							旅館安全與衛生				2	2							旅館經營管理講座(一)		2	2			
							旅館餐飲法規概論				2	2							第三外國語(三)		2	2			
							活動企劃與管理實務(二)				2	2							進階旅館企業實習與報告(一)		9	9			

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	學分	時數			
						管家服務實務			2	2						智慧旅館管理實務(二)			2	2	50	50	
						葡萄酒實務			2	2						旅館經營管理講座(二)			2	2			
						旅館產業專題(二)			2	2						俱樂部管理			2	2			
						餐旅服務技能			2	2						菜單設計			2	2			
						餐旅解說技巧			2	2						時尚美學和個人風格塑造			2	2			
						英語檢定訓練(二)			2	2						第三外國語(四)			2	2			
						旅館日語(二)			2	2						顧客關係溝通技巧與訓練			2	2			
						第三外國語(二)			2	2						旅館日語(四)			2	2			
																	旅館英語(四)			2			2
																	專題製作(二)			2			2
																	博奕事業管理			2			2
																	時尚婚禮顧問			2			2
																	進階旅館企業實習與報告(二)			9			9
																	線上客服系統及應用實作			2			2
	小計	14	14	18	18	小計	38	38	39	39	小計	4	4	4	4	小計	62	62	40	40			
	總計(選修)	10	10	10	10	總計(選修)	8	8	6	6	總計(選修)	1	1	1	1	總計(選修)	4	4	10	10	50	50	
	總計(必修)	12	12	12	12	總計(必修)	14	14	16	16	總計(必修)	9	9	9	9	總計(必修)	6	6	0	0	78	78	
	總 計	22	22	22	22	總 計	22	22	22	22	總 計	10	10	10	10	總 計	10	10	10	10	128	128	

教務處承辦人員：

註冊組 李臺榕

系助教簽章：

旅館管理系 助理人員 黃筱君

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 胡宜蓁