

景文科技大學 112 學年度 觀餐學院 旅館管理系 國際學生產學合作專班 日間部四年制課程規劃表

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	培育具備服務道德敬業樂群旅館管理人才
5	
6	
7	
8	

本案業經本校 113 年 11 月 19 日
113 學年度第 1 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。 2.通識必修學分數/時數：20/30。 3.專業必修學分數：52/52；專業選修學分數：56/56。 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，可承認同學於四年內選修外系學分最多(12)學分做為本系選修學分，超過部份不予承認。 6.學生須於一年級第二學期結束前通過華語文能力A2(含)級以上測驗。如未能通過華語文能力A2(含)級以上測驗者，應予退學。 7.實習課程畢業學分數，最高採計36學分。 8.實習學分每1學分至多實習80小時，以實際合約時數為主。因應不同實習單位合約，6學分實習時數上限為26學時。 9.★為實習替代課程。	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 日學院課程規劃委員會會議通過 本課程規劃經 112 年 04 月 25 日校課程規劃委員會會議通過 本課程規劃經 112 年 04 月 25 日教務會議通過 本課程規劃經 112 年 08 月 04 日系課程規劃小組通過 本課程規劃經 112 年 08 月 30 日學院課程規劃委員會會議通過 本課程規劃經 112 年 11 月 日校課程規劃委員會會議通過 本課程規劃經 112 年 11 月 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 學分 時數		第二學期 學分 時數		科 目		第一學期 學分 時數		第二學期 學分 時數		科 目		第一學期 學分 時數		第二學期 學分 時數		學分	時數					
院訂 必修																				0	0					
		小計	0	0	0	0		小計	0	0	0	0		小計	0	0	0	0								
專業必修	基礎專業	新鮮人專題(一)	3	3			管家實務	2	2			職場倫理			2	2	茶文化品評	2	2			44	44			
		餐旅服務技能	4	4			觀光餐旅英語(一)	2	2			企業實習(三)	6	6		旅館管理	2	2								
		商業套裝軟體	2	2			觀光餐旅英語(二)			2	2	餐旅資訊系統			2	2	旅館財務管理			2	2					
		社交禮儀與人際關係	2	2			葡萄酒賞析			2	2	多媒體簡報軟體應用			2	2										
		新鮮人專題(二)				3	3																			
		旅館房務實務				4	4																			
		小計	11	11	7	7		小計	4	4	4	4		小計	6	6	6	6		小計	4	4	2	2		
	進階專業						旅館客務實務			2	2							餐旅專題講座(一)	2	2			8	8		
																		餐旅專題講座(二)			2	2				
																		宴會管理			2	2				
		小計	0	0	0	0		小計	0	0	2	2		小計	0	0	0	0		小計	2	2			4	4

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					
專業選修	飲料調製實務	4	4			休閒遊憩實務體驗(一)	2	2			活動企劃	2	2			人力資源管理	2	2		
	觀光餐旅概論	2	2			企業實習(一)	6	6			手機攝影與編輯	2	2			企業實習(五)	6	6		
	芳療實務			3	3	休閒遊憩實務體驗(二)			2	2	在地導覽			2	2	旅館行銷管理			2	2
	咖啡調製實務			3	3	企業實習(二)			6	6	企業實習(四)			6	6	企業實習(六)			6	6
						★觀光生態導覽	2	2			餐旅服務技能檢定培訓			2	2	旅館新編產業誘導與規劃			2	2
						★英語檢定訓練(一)	2	2			軍事經營與文化			2	2	旅館設備與規劃			2	2
						★旅館設備與維護	2	2			★身體雕塑與健身房	2	2			★台灣茶學	2	2		
						★民宿經營管理			2	2	★綠建築經營與公共關係	2	2			★觀餐產品包裝設計	2	2		
						★旅館人力資源管理			2	2	★烘焙西點製作	2	2			★消費者行為暨顧客抱怨處理	2	2		
						★葡萄酒實務			2	2	★菜單設計			2	2	★溫泉旅館經營	2	2		
						★烘焙概論與實務(一)			2	2	★俱樂部管理			2	2	★健康活動與體重管理	2	2		
						遊程設計			2	2	★來台旅客接待實務			2	2	★智慧旅館管理實務	2	2		
											★文化創意與旅館經營			2	2	★線上客服系統及應用實作			2	2
											★旅館業線上銷售系統及應用實作			2	2	★顧客關係溝通技巧與訓練			2	2
																★觀餐創業管理			2	2
																★旅館公共關係			2	2
		小計	6	6	6	6	小計	8	8	8	8	小計	8	8	12	8	小計	8	8	8
	總計(選修)	6	6	6	6	總計(選修)	8	8	8	8	總計(選修)	8	4	12	8	總計(選修)	8	8	8	8
	總計(必修)	16	21	12	17	總計(必修)	9	9	11	11	總計(必修)	6	6	6	6	總計(必修)	6	6	6	6
	總 計	22	27	18	23	總 計	17	17	19	19	總 計	14	10	14	14	總 計	14	14	14	14
																	72	82	132	138

教務處承辦人員：



系助教簽章：



系主任簽章：



院長簽章：

