

景文科技大學 108 學年度觀光餐旅學院 旅館管理系 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	培育具備服務道德與敬業樂群旅館管理人才
5	
6	
7	
8	

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

	附則	修訂紀錄
<p>1.畢業學分數：128</p> <p>2.通識必修學分數/時數：30/ 30；院訂必修學分數/時數：10/10</p> <p>3.專業必修學分數/時數：18/ 18；選修學分數/時數：70/70</p> <p>4.單學期課程，得以實際情形上下學期對開或調整。</p> <p>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。</p> <p>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、旅館企業實習、進階觀光餐旅企業實習與報告、海外參訪研習與報告。</p> <p>7.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。</p> <p>8.本系畢業條件：(須通過第1類及第2類始得畢業)</p> <p>(1)第1類：(5選1)</p> <p>A.多益檢定420 B.新日本語能力試驗N4級+本校校園英檢測試400分</p> <p>E.PVQC專家級</p> <p>(2)第2類：專業證照。須於入學後取得「旅館客房服務(丙級)技術士證照」或「餐飲服務(丙級)技術士證照」。若入學前已取得前述二項證照其中之一項，則須再取得教育部頒訂合於丙級資格之專業證照，方得畢業。</p> <p>9.自110學年度起修習實習課程，畢業學分數最高採計18學分，已修習者不溯及既往。</p>	<p>C.取得勞動部各類乙級技術證照+本校校園英檢測試400分</p> <p>D.通過考選部專技人員考試+本校校園英檢測試400分</p>	<p>本課程規劃經108年03月05日系課程規劃小組通過</p> <p>本課程規劃經108年04月22日觀光餐旅學院課程規劃委員會會議通過</p> <p>本課程規劃經108年05月14日課程規劃及教務聯席會議通過</p> <p>本課程規劃經108年09月09日系課程規劃小組通過</p> <p>本課程規劃經108年10月03日觀光餐旅學院課程規畫委員會會議通過</p> <p>本課程規劃經108年11月12日課程規劃及教務聯席會議通過</p> <p>本課程規劃經108年12月03日系課程規劃小組通過</p> <p>本課程規劃經108年12月27日觀光餐旅學院課程規畫委員會會議通過</p> <p>本課程規劃經109年01月13日課程規劃及教務聯席會議通過</p> <p>本課程規劃經109年03月17日系課程規劃小組通過</p> <p>本課程規劃經109年04月08日觀光餐旅學院課程規畫委員會會議通過</p> <p>本課程規劃經109年05月12日課程規劃及教務聯席會議通過</p> <p>本課程規劃經109年06月04日系課程規劃小組通過</p> <p>本課程規劃經109年06月10日觀光餐旅學院課程規畫委員會會議通過</p> <p>本課程規劃經109年08月18日系課程規劃小組通過</p> <p>本課程規劃經109年09月11日觀光餐旅學院課程規畫委員會會議通過</p> <p>本課程規劃經109年11月17日課程規劃及教務聯席會議通過</p> <p>本課程規劃經109年12月31日系課程規劃小組通過</p> <p>本課程規劃經110年01月08日觀光餐旅學院課程規畫委員會會議通過</p> <p>本課程規劃經110年01月 日課程規劃及教務聯席會議通過</p> <p>本課程規劃經110年03月09日系課程規劃小組通過</p> <p>本課程規劃經110年04月01日觀光餐旅學院課程規畫委員會會議通過</p> <p>本課程規劃經110年04月27日課程規劃及教務聯席會議通過</p> <p>本課程規劃經110年06月01日系課程規劃小組通過</p> <p>本課程規劃經110年07月06日觀光餐旅學院課程規畫委員會會議通過</p> <p>本課程規劃經110年 月 日課程規劃及教務聯席會議通過</p> <p>本課程規劃經110年09月01日系課程規劃小組通過</p> <p>本課程規劃經110年09月07日觀光餐旅學院課程規畫委員會會議通過</p> <p>本課程規劃經110年09月 日課程規劃及教務聯席會議通過</p>

[illegible]

學年		一年級(108)				二年級(109)				三年級(110)				四年級(111)				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							
院訂必修	國際禮儀			2	2	餐旅美學			2	2								10	10					
	邏輯程式學			2	2																			
小計		2	2	4	4	小計		2	2	2	2	小計		0	0	0	0	小計		0	0	0	0	
專業必修	基礎專業	旅館英語(一)	2	2			餐旅資訊系統			2	2							12	12					
		旅館管理與實務			2	2	房務實務	2	2															
		旅館英語(二)			2	2																		
		簡報暨多媒體應用	2	2																				
		小計	4	4	4	4	小計		2	2	2	2	小計		0	0	0	0	小計		0	0	0	0
	進階專業						客務實務			2	2							6	6					
							旅館行銷管理	2	2															
							餐旅財務管理			2	2													
		小計	0	0	0	0	小計		2	2	4	4	小計		0	0	0	0	小計		0	0	0	0
		專業選修	新鮮人專題			2	2	智慧觀餐導論	2	2			實務專題(B)	2	2	2	2	台灣茶學	2	2	58	58		
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	觀餐創業管理		2	2					
實務專題(B)	2		2	2	2	觀餐攝影美學	2	2							觀餐產品包裝設計	2	2							
						茶藝文化與創意行銷			2	2					來台旅客接待實務		2	2						
						茶產業概論			3	3					在地文化導覽	2	2							
						實務專題(B)	2	2	2	2					實務專題(B)	2	2							
						觀光餐旅學院微學分			1	1					觀光餐旅學院微學分	1	1							
日文(一)	2		2			旅館設備與維護	2	2			旅館企業實習報告			3	3	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			觀光餐旅企業實習	9	9			旅館公共關係	2	2						
日文(二)				2	2	管家服務概論	2	2			觀光餐旅企業實習報告	1	1			旅館電子商務	2	2						
核心職能				3	3	旅館產業專題(一)	2	2			旅館企業實習			9	9	旅館經營管理講座		2	2					
飲料調製技能				2	2	觀光生態導覽	2	2			旅館企業實習報告			1	1	資料庫行銷		2	2					
						午茶經營與文化	2	2			環保旅館(一)	4	4			國際會議規劃與管理	2	2						
						服務業星座圖鑑	2	2			旅館綠能美學	4	4			策展規劃與行銷	2	2						
						英語檢定訓練(一)	2	2			智能旅館實務			2	2	獎勵旅遊經營管理實務		2	2					
						旅館日語(一)	2	2			環保旅館(二)			4	4	服務業星座圖鑑	2	2						
						第三外國語(一)	2	2								時間與情緒管理	2	2						
						溫泉旅館經營	2	2								宴會管理	2	2						
						統計學	2	2								休閒遊憩管理	2	2						
						餐旅文學賞析與實作	2	2								俱樂部管理		2	2					
						020營銷整合平台應用及特色內容	2	2								管家深造	2	2						
						芳療實務	2	2								菜單設計		2	2					
																海外參訪研習與報告	2	2						
						民宿經營管理			2	2						旅館日語(三)	2	2						
						統計			2	2						旅館英語(三)	2	2						
						旅館			2	2						花藝設計與會場布置	2	2						
						旅館			2	2						研究方法	2	2						
						旅館人力資源管理			2	2						專題製作(一)	2	2						
						旅館安全與衛生			2	2						消費者行為暨顧客抱怨處理	2	2						
						會展與活動管理概論			2	2						智慧旅館管理實務(一)	2	2						
						活動企劃與管理實務(二)			2	2						旅宿業線上銷售系統及應用實作	2	2						
						管家服務實務			2	2						旅館日語(四)		2	2					
						葡萄酒賞析			2	2						旅館英語(四)		2	2					
						旅館產業專題(二)			2	2						專題製作(二)		2	2					
						餐旅服務技能			2	2						博奕專業管理		2	2					
						餐旅解說技巧			2	2						進階觀光餐旅企業實習與報告		12	12					
						旅館餐飲法規概論			2	2						線上客服系統及應用實作		2	2					
						英語檢定訓練(二)			2	2						智慧旅館管理實務(二)		2	2					

學年	一年級(108)					二年級(109)					三年級(110)					四年級(111)					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		
						旅館日語(二)			2	2						進階觀光餐旅企業實習與報告			10	10		
						第三外國語(二)			2	2						英語檢定訓練(三)	2	2				
						咖啡與生活			2	2						餐旅法規與公文撰寫	2	2				
						咖啡實務			2	2						文化創意與旅館經營	2	2				
						葡萄酒實務			2	2						媒體經營與公共關係	2	2				
																宴會管理與活動企劃	2	2				
																智慧旅館實務專題	2	2				
																時尚美學和個人風格塑造			2	2		
																第三外國語(二)			2	2		
																英語檢定訓練(四)			2	2		
																顧客關係溝通技巧與訓練			2	2		
																觀光餐旅學院微學分	1	1	1	1		
		小計	6	6	13	13	小計	36	36	50	50	小計	21	21	22	22	小計	60	60	60		
	總計(選修)	4	4	7	7	總計(選修)	10	10	8	8	總計(選修)	10	10	10	10	總計(選修)	12	12	10	10		
	總計(必修)	13	13	15	15	總計(必修)	14	14	16	16	總計(必修)	0	0	0	0	總計(必修)	0	0	0	0	58	58
	總 計	17	17	22	22	總 計	24	24	24	24	總 計	10	10	10	10	總 計	12	12	10	10	128	128

注册組員 李臺榕

本業業經本校 106 年 11 月 16 日 110 學年度第一學期第 1 次課程規劃及教務聯席會議修正通過