

景文科技大學 111 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	

本案業經本校 114 年 11 月 18 日
114 學年度第 1 次課程修正通過
教務處 聯席會議

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							

校訂教育目標		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									

本課程規劃經 111 年 3 月 3 日 110 學年度第二次學期第一次通識教育委員會會議通過
本課程規劃經 111 年 03 月 15 日系課程規劃小組通過
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
本課程規劃經 111 年 4 月 26 日校課程規劃委員會會議通過
本課程規劃經 111 年 4 月 26 日教務會議通過

學年		一年級(111)				二年級(112)				三年級(113)				四年級(114)				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		
基礎通識	創意中文與鑑賞(一)	2	2			2	2											28	28
	創意中文與鑑賞(二)			2	2			2	2										
	英文(一)	2	2					2	2										
核心通識	英文(二)			2	2													28	28
	歷史與文創應用																		
	職場英文簡報																		
知性通識	身心健康(人)人文藝術類(B)					2	2											28	28
	社會科學類(C)自然科技類(D)							2	2										
	體育	2	2	2	2			2	2										
其他通識																		28	28
	合計	6	6	6	6	6	6	6	6	0	0	0	0	2	2	2	2		

教務處承辦人員：

教務處承辦人員：李壹榕

通識教育中心助教簽章：

通識教育中心助教簽章：朱格勝

通識教育中心主任簽章：

通識教育中心主任簽章：林鼎政

院長簽章：

院長簽章：劉明安

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識管理人才
4	培育具備服務道德與敬業精神旅館管理人才
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	

系訂表訂目標								
	1	2	3	4	5	6	7	8
A	✓	✓		✓				
B	✓		✓					
C	✓		✓					
D		✓	✓	✓				
E			✓	✓				
F		✓	✓					
G								
H								
I								
J								
K								
L								

日及過 8劃通 1月規正 11課程 11次 114 / 職 114 / 第會 校度席 經年聯 業學聯 案4務 本11教

修訂紀錄

1. 畢業學分數:128
2. 通識必修學分數/應數:28/28；院訂必修學分數/應數:14/14
3. 專業必修學分數/應數:40/40；選修學分數/應數:46/46
4. 學期表現：得以實際情形上下學期對照或調整。
5. 「觀光旅遊趨勢」銜接課程，111學年度起非銜接相關領域之高中國際學生，進入本院各系就讀時，預選修本課程，以提升觀光旅遊領域之基本知識。
6. 應增加同學選課空間，可開放同學於四年內選修外系學分最多(20)學分(僅指本系選修學分(含通識課程)，超過部份不予承認)。
7. 可列為終端學習課程，客家服務策略、餐旅服務技能、客務實務、房務實務。
8. 本系專業條件：依據「觀光科技大學旅館管理系專業門類實施要點」辦理。
9. 實習課程畢業學分數：最高採計18學分

[illegible]

本課程規劃週11年03月15日系課規規劃小組通過
本課程規劃週11年03月30日觀光夜旅學所課程規規劃委員會會議通過
本課程規劃週11年04月06日教務處規規劃委員會會議通過
本課程規劃週11年04月26日教務會議通過
本課程規劃週11年12月28日系課規規劃小組通過
本課程規劃週11年01月04日觀光夜旅學所課程規規劃委員會會議通過
本課程規劃週11年02月01日校務會議通過
本課程規劃週11年08月15日系課規規劃小組通過
本課程規劃週11年10月22日觀光夜旅學所課程規規劃委員會會議通過
本課程規劃週11年11月19日課程規劃及教務幹事會議通過
本課程規劃週11年11月19日課程規劃及教務幹事會議通過
本課程規劃週11年03月14日系課規規劃小組通過
本課程規劃週11年03月19日觀光夜旅學所課程規規劃委員會會議通過
本課程規劃週11年04月22日教務會議通過
本課程規劃週11年04月22日教務會議通過
本課程規劃週11年10月08日系課規規劃小組通過
本課程規劃週11年10月15日觀光夜旅學所課程規規劃委員會會議通過
本課程規劃週11年11月18日教務會議通過
本課程規劃週11年11月18日教務會議通過

學年		一年級(11)				二年級(12)				三年級(13)				四年級(14)				總計
類別	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	學分	時數	
選修	(跨域)	飲料調製技術			2	2					綠色健康蔬食			3	3			
	永續發展概論組(跨域)																	
		小計	5	5	4	4		5	5	4	4	小計	4	4	5	5		
	基礎專業	旅館英語(一)	2	2			房務實務	2	2			觀光餐飲企業實習	9	9				
		旅館管理(一)	2	2			餐旅資訊系統					觀光餐飲企業實習報告	1	1				
		旅館英語(二)			2	2												
		旅館管理(二)			2	2												
	進階專業	小計	4	4	4	4						小計	10	10	0	0		
		消費者行為					旅館行銷管理	2	2	2	2	旅館企業實習報告			9	9		
		客務實務					餐旅財務管理			2	2				1	1		
小計									2	2								
專業必修	小計	0	0	0	0	智慧觀光導論	2	2	6	6	實務專題(B)	0	0	10	10			
專業必修	進階專業	觀光餐飲趨勢	1	1			觀光攝影美學	2	2			觀光餐飲學院微學分	1	1	1	1		
		實務專題(B)	2	2	2	2	實務專題(B)	2	2	2	2							
	觀光餐飲學院微學分			1	1	茶產業概論			3	3								
	新鮮人專題			2	2	觀光科技應用			2	2								
	創客專題			2	2	觀光餐飲學院微學分			1	1								
	日文(一)		2	2			旅館設備與維護	2	2			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		
		服務業星級認證	2	2			旅館產業專題(一)	2	2			國際會議規則與管理			2	2		
	商業基礎軟體	觀光生態導覽	2	2			觀光生態導覽	2	2			策展規劃與行銷			2	2		
日文(二)				2	2	下午茶經營與文化	2	2			時間與情緒管理			2	2			
核心職能				3	3	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			
芳療實務				2	2	英語檢定訓練(一)	2	2			休閒遊藝管理			2	2			
專業必修	旅館諸多媒體應用			2	2	第三外國語(一)	2	2			管家英語			2	2			
專業必修	進階專業					溫泉旅館經營	2	2			海外參訪研習與報告			2	2			
		統計學					統計學	2	2			旅館日語(三)			2	2		
	餐旅文學賞析與實作			2	2	會展與活動管理概論	2	2			花藝設計與會場布置			2	2			
	民俗經營管理			2	2	客製化餐點裝飾			2	2	研究方法			2	2			
	客製化餐點裝飾					領導統御			2	2	專題製作(一)			2	2			
	統計資料分析					統計資料分析			2	2	消費者行為暨顧客抱怨處理			2	2			
	旅館籌備與規劃			2	2				2	2	智慧旅館管理實務(一)			2	2			
	小計	0	0	0	0	小計	2	2	6	6	小計	0	0	10	10			
	專業必修	智慧觀光導論					實務專題(B)					觀光產品包裝設計			2	2		
	觀光攝影美學	2	2			觀光餐飲學院微學分					觀光創業管理					2	2	
實務專題(B)	2	2	2	2	實務專題(B)	2	2	2	2	來台旅客接待實務					2	2		
茶產業概論			3	3						實務專題(B)			2	2	2	2		
觀光科技應用	2	2					2	2							2	2		
觀光餐飲學院微學分			1	1						觀光餐飲學院微學分			1	1	1	1		
專業必修	日文(一)		2	2			旅館設備與維護	2	2			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		
		服務業星級認證	2	2			旅館產業專題(一)	2	2			國際會議規則與管理			2	2		
	商業基礎軟體	觀光生態導覽	2	2			觀光生態導覽	2	2			策展規劃與行銷			2	2		
		日文(二)			2	2	下午茶經營與文化	2	2			時間與情緒管理			2	2		
		核心職能			3	3	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		
		芳療實務			2	2	英語檢定訓練(一)	2	2			休閒遊藝管理			2	2		
	專業必修	旅館諸多媒體應用			2	2	第三外國語(一)	2	2			管家英語			2	2		
	專業必修	進階專業					溫泉旅館經營	2	2			海外參訪研習與報告			2	2		
統計學							統計學	2	2			旅館日語(三)			2	2		
餐旅文學賞析與實作				2	2	會展與活動管理概論	2	2			花藝設計與會場布置			2	2			
民俗經營管理				2	2	客製化餐點裝飾			2	2	研究方法			2	2			
客製化餐點裝飾						領導統御			2	2	專題製作(一)			2	2			
統計資料分析						統計資料分析			2	2	消費者行為暨顧客抱怨處理			2	2			
旅館籌備與規劃				2	2				2	2	智慧旅館管理實務(一)			2	2			
小計		0	0	0	0	小計	2	2	6	6	小計	0	0	10	10			
專業必修		智慧觀光導論					實務專題(B)					觀光產品包裝設計			2	2		
觀光攝影美學		2	2			觀光餐飲學院微學分					觀光創業管理					2	2	
實務專題(B)	2	2	2	2	實務專題(B)	2	2	2	2	來台旅客接待實務					2	2		
茶產業概論			3	3						實務專題(B)			2	2	2	2		
觀光科技應用	2	2					2	2							2	2		
觀光餐飲學院微學分			1	1						觀光餐飲學院微學分			1	1	1	1		
專業必修	日文(一)		2	2			旅館設備與維護	2	2			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		
		服務業星級認證	2	2			旅館產業專題(一)	2	2			國際會議規則與管理			2	2		
	商業基礎軟體	觀光生態導覽	2	2			觀光生態導覽	2	2			策展規劃與行銷			2	2		
		日文(二)			2	2	下午茶經營與文化	2	2			時間與情緒管理			2	2		
		核心職能			3	3	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		
		芳療實務			2	2	英語檢定訓練(一)	2	2			休閒遊藝管理			2	2		
	專業必修	旅館諸多媒體應用			2	2	第三外國語(一)	2	2			管家英語			2	2		
	專業必修	進階專業					溫泉旅館經營	2	2			海外參訪研習與報告			2	2		
統計學							統計學	2	2			旅館日語(三)			2	2		
餐旅文學賞析與實作				2	2	會展與活動管理概論	2	2			花藝設計與會場布置			2	2			
民俗經營管理				2	2	客製化餐點裝飾			2	2	研究方法			2	2			
客製化餐點裝飾						領導統御			2	2	專題製作(一)			2	2			
統計資料分析						統計資料分析			2	2	消費者行為暨顧客抱怨處理			2	2			
旅館籌備與規劃				2	2				2	2	智慧旅館管理實務(一)			2	2			
小計		0	0	0	0	小計	2	2	6	6	小計	0	0	10	10			
專業必修		智慧觀光導論					實務專題(B)					觀光產品包裝設計			2	2		
觀光攝影美學		2	2			觀光餐飲學院微學分					觀光創業管理					2	2	
實務專題(B)	2	2	2	2	實務專題(B)	2	2	2	2	來台旅客接待實務					2	2		
茶產業概論			3	3						實務專題(B)			2	2	2	2		
觀光科技應用	2	2					2	2							2	2		
觀光餐飲學院微學分			1	1						觀光餐飲學院微學分			1	1	1	1		
專業必修	日文(一)		2	2			旅館設備與維護	2	2			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		
		服務業星級認證	2	2			旅館產業專題(一)	2	2			國際會議規則與管理			2	2		
	商業基礎軟體	觀光生態導覽	2	2			觀光生態導覽	2	2			策展規劃與行銷			2	2		
		日文(二)			2	2	下午茶經營與文化	2	2			時間與情緒管理			2	2		
		核心職能			3	3	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		
		芳療實務			2	2	英語檢定訓練(一)	2	2			休閒遊藝管理			2	2		
	專業必修	旅館諸多媒體應用			2	2	第三外國語(一)	2	2			管家英語			2	2		
	專業必修	進階專業					溫泉旅館經營	2	2			海外參訪研習與報告			2	2		
統計學							統計學	2	2			旅館日語(三)			2	2		
餐旅文學賞析與實作				2	2	會展與活動管理概論	2	2			花藝設計與會場布置			2	2			
民俗經營管理				2	2	客製化餐點裝飾			2	2	研究方法			2	2			
客製化餐點裝飾						領導統御			2	2	專題製作(一)			2	2			
統計資料分析						統計資料分析			2	2	消費者行為暨顧客抱怨處理			2	2			
旅館籌備與規劃				2	2				2	2	智慧旅館管理實務(一)			2	2			
小計		0	0	0	0	小計	2	2	6	6	小計	0	0	10	10			
專業必修		智慧觀光導論					實務專題(B)					觀光產品包裝設計			2	2		
觀光攝影美學		2	2			觀光餐飲學院微學分					觀光創業管理					2	2	
實務專題(B)	2	2	2	2	實務專題(B)	2	2	2	2	來台旅客接待實務					2	2		
茶產業概論			3	3														

Missions of University

Indicators of Basic Competences

Correspondence matrix table

Indicators of Basic Competences									Missions of University
	1	2	3	4	5	6	7	8	
A	☐		☐	☐	☐				
B		☐	☐		☐	☐			
C	☐		☐	☐		☐			
D	☐				☐				
E	☐			☐	☐	☐			
F									
G									
H									
I									
J									
K									
L									

修訂紀錄

- 修訂紀錄

school year	the first year (111)				the second year (112)				the third year (113)				the fourth year (114)				school year			
	Subject	1st semester credit	2nd semester hour	1st semester credit	2nd semester hour	Subject	1st semester credit	2nd semester hour	Subject	1st semester credit	2nd semester hour	Subject	1st semester credit	2nd semester hour	credit	hour				
required general education courses	basic general education courses	Creative Chinese Literature and Appreci	2	2																
		Creative Chinese Literature and Appreci			2	2														
		English(1)	2	2			Workplace English Presentation			2	2									
		English(2)			2	2														
	core general education courses												Career planning and development	2	2					
													Life Concerns and Holistic Education			2	2			
	interfectorial general education					Health and Recreation(A)/Humanities an	2	2												
						Social Science(C)/ Natural Science(D)			2	2										
	Physical		2	2	2	2	Physical			2	2									
others																				
		6	6	6	6		6	6	6	6		0	0	0	0		2	2	2	2

胡宜

2022 Curriculum of Four Year College, Department of Hotel Management , College of Hospitality & Tourism Management , JUST

educational goals of department	
1	Cultivate hospitality professionals with a strong foundation in humanities.
2	Foster hospitality professionals with a global perspective.
3	Develop hospitality management experts with specialized knowledge.
4	Nurture hotel management professionals with a strong sense of service ethics and dedication.
5	
6	
7	
8	

Indicators of Basic Competences	
A	Social Fundamental Knowledge Competence
B	Hotel and Restaurant Service Competence
C	Hotel Room Management Competence
D	Hotel Administrative Management Competence
E	Hotel Crisis Handling Competence
F	Hotel Marketing and Public Relations Competence
G	
H	
I	
J	
K	
L	

Correspondence matrix table		educational goals of department							
Indicators of Basic Competences		1	2	3	4	5	6	7	8
A		✓	✓		✓				
B		✓		✓					
C	✓			✓					
D			✓	✓	✓				
E				✓	✓				
F			✓		✓				
G									
H									
I									
J									
K									
L									

Supplementary regulations

- 1.Total graduation credits: 128
- 2.Required general education credit/ hour: 28/ 28; college compulsory credit/ hour: 14/14
- 3.Required professional credit/ hour: 40 / 40 elective credit/hour :46 / 46
- 4.Single-semester courses can be flexibly switched between semesters.
- 5.The "Tourism and Hospitality Trends" program is designed as a bridging course for students who graduate from high school in fields unrelated to the hospitality industry, starting from the academic year 2022. When enrolling in various departments at our university, these students can choose to pre-enroll in this course to enhance their fundamental knowledge in the field of tourism and hospitality.
- 6.For a more flexible course-taking, 20_ credits (the maximum) can be selected from another department (including general education credits).
- 7.For graduation, students should meet the English proficiency requirements of the department: Advanced Butler Service 、Food & Beverage Service Operation 、Front Office Management 、Housekeeping Hotel Management.
- 8.Graduation requirements for our department are determined according to the 'Implementation Guidelines for Graduation Thresholds in the Hotel Management Department at JinWen University of Science and Technology.
- 9.Maximum credits for internship: 18 credits

修訂紀錄

school year	the first year (111)				the second year (112)				the third year (113)				the fourth year (114)				school year
Category	Subject	1st semester	2nd semester	Subject	1st semester	2nd semester	Subject	1st semester	2nd semester	Subject	1st semester	2nd semester	Subject	1st semester	2nd semester	Year	
		credit	hour		credit	hour		credit	hour		credit	hour		credit	hour		credit
college compulsory credit	management practice to Tourism and Hospitality	2	2	Dining Culture	2	2	Entrepreneurial Management of Hospitality and Tourism	2	2							14	
	International etiquette		2	Introduction to Programming Logic	2	2										14	
	Introduction to Smart Tourism & Hospitality		2	Hospitality Aesthetics		2	2										
		2	2	4	4	2	2	Microcredit courses in Tourism & Hospitality management	0	0	0	0	Microcredit courses in Tourism & Hospitality management	2	2	0	0
	Local cultural tour	2	2			2	2	Tea art and creative marketing		2	2	2	Microcredit courses in Tourism & Hospitality management	2	2		
	Taiwan Tea Studies Module	1	1		1			Microcredit courses in Tourism & Hospitality management	1	1			Introduction of Taiwan Tea Science	2	2		
College y)	Microcredit courses in Tourism & Hospitality management	2	2		2	2		Microcredit courses in Tourism & Hospitality management	2	2							
Elect																	
Sustainable Hospitality and Tourism Module	The Management of Beverage		2	2			Green and healthy vegetable food		3	3		Marine Ecology Interpretation		2	2	23	23
(interdisciplinary)																	
		5	5	2	2												
Hotel English (I)		2	2					Housekeeping Hotel Management	2	2			Advanced on-campus Hospitality	9	9		

school year	the first year (111)						the second year (112)						the third year (113)						the fourth year (114)						school year
	Category	Subject	1st semester credit	1st semester hour	2nd semester credit	2nd semester hour	Subject	1st semester credit	1st semester hour	2nd semester credit	2nd semester hour	Subject	1st semester credit	1st semester hour	2nd semester credit	2nd semester hour	Subject	1st semester credit	1st semester hour	2nd semester credit	2nd semester hour	Category			
							Advanced Butler Service			2	2						Third Foreign Language(3)			2	2				
							Wine practice			2	2						Application and Implementation of Online Customer Service System					2			
							The Trend of Hotel Industry(2)			2	2						Smart Hotel Management Practices(II)					2			
							Food & Beverage Service Operation			2	2						Hotel Management Lecture (2)					2			
							Catering Interpretation Skills			2	2						Club Management					2			
							English Proficiency Training			2	2						menu design					2			
							Hotel Japanese (2)			2	2						Fashion & style shaping					2			
							Foreign Language Learning(二)			2	2						Third Foreign Language(4)					2			
																	Customer relationship communication skills and training					2			
																	Hotel Japanese(IV)					2			
																	Hotel English IV					2			
																	Degree Project(2)					2			
																	Casino Entertainment Management					2			
																	Fasion Wedding Practice					2			
																	Advanced Hotel Enterprise Internship and Report(I)			9	9				
																	Advanced Hotel Enterprise Internship and Report(2)					9			
			13	13	16	16		36	36	40	40		3	3	3	3			62	62	42	42			
		total(elective credits)	10	10	8	8		8	8	6	6		0	0	0	0		total(elective credits)		6	6	8	8	46	
		total(required credits)	12	12	14	14		14	14	16	16		10	10	10	10		total(required credits)		4	4	2	2	82	
		total	22	22	22	22		22	22	22	22		10	10	10	10		total		10	10	10	10	128	
																							128		

教學處承辦人員：

組員 李壹榕

系助教簽章：

系助理人黃筱君

系主任簽章：

系助理人蔡亭

院長簽章：

院長胡宜泰