

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	培養具有國際宏闊視野的能力
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 學聯席會議修正通過
教務處

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. 歷史與文化應用、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「景文科技大學學生體適能畢業條件施行細則」，學生須於畢業前通過體適能測驗方可畢業。
5. 本校訂有「景文科技大學學生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會議通過
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會議通過
本課程規劃經 112 年 4 月 25 日 校課程規劃委員會會議通過
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		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												
	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														
	生涯規劃與發展							2	2										
	身心健康類(A)/人文藝術類(B)					2	2												
知性通識	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																		
合計		6	6	6	6	6	6	8	8	0	0	0	0	2	2	0	0	28	28

教務處承辦人員：

張淑行 行政組 李臺榕 組

通識教育中心助教簽章：

通識教育中心助教簽章：朱裕

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：10月15日

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識管理人才
4	培育具備服務道德與歡樂精神旅館管理人才
5	
6	
7	
8	

本案業經本校 114 年 11 月 18 日
110 學年度第 1 次修訂修正通過
教務聯席會議

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
		A	B	C	D	E	F	G	H
	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 日本課程規劃小組通過
2. 選課必修學分數/時數:28/28；選課必修學分數/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. 畢業前課程，得以實際情形上下學期對調或調整。	本課程規劃經 111 年 04 月 25 日教務會議通過
5. 「觀光餐旅進修」後銜接課程，111 學年度非銜接並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 日本課程規劃小組通過
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並可(選修二年級以上課程)：觀光餐旅企業實習、觀光餐旅企業實習報告、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、商務實務、房務實務。	本課程規劃經 114 年 03 月 14 日教務會議通過
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 19 日觀光餐旅學院課程規劃委員會會議通過
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 04 月 22 日教務會議通過
	本課程規劃經 114 年 04 月 22 日教務會議通過
	本課程規劃經 114 年 10 月 08 日本課程規劃小組通過
	本課程規劃經 114 年 10 月 15 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 11 月 18 日校課程規劃委員會會議通過
	本課程規劃經 114 年 11 月 18 日校課程規劃委員會會議通過

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	科目	第一學期 學分 時數	第二學期 學分 時數	第一學期 學分 時數	第二學期 學分 時數		
院訂必修		觀光餐旅管理實務	2	2	餐旅美學	2	2				永續餐旅管理	2	2			20	
		國際禮儀	2	2	服務行銷管理	2	2				觀光人力資源管理	2	2				
		餐旅文化			禮儀程式學			2	2								
		茶產業概論			永續餐旅趨勢			2	2								
		小計	4	4	4	4	4	4	0	0	0	小計	4	4	0		0
	台灣系學分組(特設)	在地文化導覽	2	2	茶藝文化與創意行銷			2	2			觀光餐旅學院微學分	2	2	2	2	33
		觀光餐旅學院微學分	1	1	觀光餐旅學院微學分	2	2				台灣系學			2	2		
		觀光餐旅學院微學分	2	2	觀光餐旅學院微學分	1	1										
		智慧餐旅行銷			智慧服務與客服應用						永續餐旅與AI應用	2	2				
		智慧餐旅行銷組(特設)			A顧客體驗設計	2	2	2	2		智慧餐旅專業設計	2	2				
院訂選修	永續餐旅發展(特設)	飲料調製技能								綠色健康飲食	3	3			海洋生態解說	2	2
		永續餐旅發展(特設)										1	1				

學年 類別	一年級(12)	二年級(13)				三年級(14)				四年級(15)				總計 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	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				
					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					
					管家服務實務	2	2			智慧旅館管理實務(二)		2	2				
					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				
					餐飲服務技能	2	2			菜單設計		2	2				
					餐飲解說技巧	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				
	小計	14	14	18	38	38	39	39	小計	4	4	4	4	84	64	44	44
	總計(選修)	10	10	10	8	8	6	6	總計(選修)	1	1	1	1	4	4	10	10
	總計(必修)	12	12	12	14	14	16	16	總計(必修)	9	9	9	9	6	6	0	0
	總計	22	22	22	22	22	22	22	總計	10	10	10	10	10	10	10	10
	小計	14	14	18	38	38	39	39	小計	4	4	4	4	84	64	44	44
	總計(選修)	10	10	10	8	8	6	6	總計(選修)	1	1	1	1	4	4	10	10
	總計(必修)	12	12	12	14	14	16	16	總計(必修)	9	9	9	9	6	6	0	0
	總計	22	22	22	22	22	22	22	總計	10	10	10	10	10	10	10	10
	小計	14	14	18	38	38	39	39	小計	4	4	4	4	84	64	44	44
	總計(選修)	10	10	10	8	8	6	6	總計(選修)	1	1	1	1	4	4	10	10
	總計(必修)	12	12	12	14	14	16	16	總計(必修)	9	9	9	9	6	6	0	0
	總計	22	22	22	22	22	22	22	總計	10	10	10	10	10	10	10	10
	小計	14	14	18	38	38	39	39	小計	4	4	4	4	84	64	44	44
	總計(選修)	10	10	10	8	8	6	6	總計(選修)	1	1	1	1	4	4	10	10
	總計(必修)	12	12	12	14	14	16	16	總計(必修)	9	9	9	9	6	6	0	0
	總計	22	22	22	22	22	22	22	總計	10	10	10	10	10	10	10	10

2023 Curriculum of Four Year College, Department of Hotel Management, College of Hospitality & Tourism Management, JUST

Missions of University	
1	to cultivate the capacity of humanistic care
2	to cultivate the capacity of being democratic and lawfi
3	to cultivate the capacity of focusing on career planning
4	to cultivate the capacity to maintain physical and men
5	to broaden an international vision
6	to strengthen the professional skills and competitive e
7	
8	

Indicators of Basic Competences	
A	humanistic care and balance of mind and body
B	civic responsibility and ethical practice
C	professional competency and life-long learning
D	critical thinking and communicative expression
E	respect for diverse and international visions
F	
G	
H	
I	
J	
K	
L	

校訂教育目標及基本素養指標對應矩陣表		Missions of University							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Indicators of Basic Competences									
A	○			○	○	○			
B		○		○		○	○		
C	○			○	○		○		
D	○					○			
E	○				○		○		
F									
G									
H									
I									
J									
K									
L									

Supplementary regulations	
1. There are 28/28 credit hour of required general education courses for four-year college students.	
2. Courses, including law and life, history and application of cultural and creative industry, career planning and development, life care and holistic education, and intellectual general education, can be taken separately and flexibly in different semesters.	
3. According to JUST's graduation requirements, all students must pass the Chinese Proficiency Test before graduation.	
4. According to JUST's graduation requirements, all students must pass the Physical Fitness Test before graduation.	
5. According to JUST's graduation requirements, all students must pass the English Proficiency Test before graduation.	
6. Students must take 2 out of 4 intellectual general education course categories within four years.	

school year	the first year (112)				the second year (113)				the third year (114)				the fourth year (115)				total		
	Category	Subject	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	Subject	1st semester credit	2nd semester hour	credit	hour	
required general education courses	basic general education courses	Creative Chinese Literature and Apprec	2	2	History and Cultural Creativity Applica	2	2												
		Creative Chinese Literature and Apprec English(1)	2	2	English in the Workplace	2	2												
		English(2)		2	Workplace English Presentation			2	2										
	core general education				Career planning and development		2	2						Life Concerns and Holistic Education	2	2			
	General education																		
	Education				Health and Recreation(A)/Liberal Educ	2	2												
							2	2											
		Physical Education	2	2	Physical Education			2	2										
	others																		
		total	6	6	6	6	8	8	total	0	0	0	0	total	2	2	0	0	

教務處承辦人員：李壹格

通識教育中心助教簽章：曾柔雅

通識教育中心主任簽章：李岳牧

院長簽章：胡宜泰

2023 Curriculum of Four Year College, Department of Hotel Management, College of Hospitality & Tourism Management, JNUST

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	

index of department core abilities

A	Proficiency in Hotel Food and Beverage Service
B	Proficiency in Hotel Room Management
C	Proficiency in Hotel Business Management
D	Proficiency in Marketing Event Planning
E	Proficiency in Foreign Language Application
F	Proficiency in Information Technology Application
G	
H	
I	
J	
K	
L	

index of department core abilities

index of department core abilities		educational goals of department							
		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: 20/20
3. Required professional credit/ hour: 30 / 30 elective credit/hour : 50 / 50
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. Terminal learning courses (suggested for Juniors) are: Advanced off-Campus Hospitality Internship · Advanced off-Campus Hospitality Internship Report · Hotel Internship · Hotel Internship reports · Overseas research and study Report
8. For graduation, students should meet the English proficiency requirements of the department: Advanced Butler Service · Food & Beverage Service Operation · Front Office Management

後言

- 本課程規劃截至11年03月01日系課程規劃小組通過
本課程規劃截至11年03月24日觀光學院課程規劃委員會會議通過
本課程規劃截至11年04月25日校課程規劃委員會會議通過
本課程規劃截至11年04月25日教務會議通過
本課程規劃截至11年08月15日系課程規劃小組通過
本課程規劃截至11年10月22日觀光學院課程規劃委員會會議通過
本課程規劃截至11年11月19日課程規劃及教務聯席會議通過
本課程規劃截至11年03月14日系課程規劃小組通過
本課程規劃截至11年04月22日觀光學院課程規劃委員會會議通過
本課程規劃截至11年04月25日校課程規劃委員會會議通過
本課程規劃截至11年04月25日教務會議通過

[illegible]

school year	the first year (112)				the second year (113)				the third year (114)				the fourth year (115)				total
	Category	Subject	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	Subject	1st semester credit	2nd semester hour	
		total	5	5	total	5	5	total	4	4	total	4	4	total	4	4	
	Hotel Management I	2	2	2	Housekeeping Hotel Management	2	2	Advanced off-Campus Hospitality Internship	9	9							
	Hotel Management(II)	2	2	2	Hospitality Information		2										
	total	2	2	2	total	2	2	total	9	9	total	0	0	total	0	0	
					Front Office Management	2	2	Hotel Internship		9							
					Hospitality Financial Management		2										
	total	0	0	0	total	2	2	total	0	0	total	0	0	total	0	0	
					Introduction to Smart Tourism	2	2	Practical MIS Projects(B)	2	2	Packaging Design for Sightsee	2	2				
	Practical MIS Projects(B)	2	2	2	Aesthetic Photography	2	2	Micro-Credential Program in	1	1	Arrangement of inbound passen	2	2				
	Micro-Credential Program in	1	1	1	Practical MIS Projects(B)	2	2				Practical MIS Projects(B)	2	2				
	Freshman Project	2	2	2	Micro-Credential Program in		1				Micro-Credential Program in	1	1				
	Maker Project	2	2	2	Application of hospitality		2										
	Japanese(—)	2	2	2	Hotel Facilities and Maintenance	2	2	Hospitality Internship off Campus Report	1	1	Cost Control of Hotel	2	2				
	Manageize Service Industry	2	2	2	Event planning and management practices (1)	2	2	Hotel Internship reports		1	Hotel Public Relationship	2	2				
	Coffee practice	2	2	2	An introduction to housekeeper service	2	2			1	E-commerce Application for Hotel Management	2	2				
	Service Constellation Map	2	2	2	The Trend of Hotel Industry(1)	2	2				International Conference Planning and Management	2	2				
	Business Software Package	2	2	2	Ecotourism Guided Tour	2	2				Charotral planning and marketing	2	2				
	Hotel English (1)	2	2	2	Afternoon tea business and culture	2	2				Time and Emotion Management	2	2				
											Barquet management and event planning	2	2				
	Hotel English (2)	2	2	2	Food platform of wedding, sales, customer service, and CRM	2	2				Leisure and Recreation Management	2	2				
	Japanese (II)	2	2	2	Training of TOEIC (1)	2	2				Advanced Butler Service	2	2				
	Acomatherapy Practice	2	2	2	Hotel Japanese (1)	2	2				Overseas research and study Report	2	2				
	Briefing cum multimedia	2	2	2	Foreign Language Learning(—)	2	2				Hotel Japanese(III)	2	2				
	Core Function	3	3	3	Bot Spring Hotel management and operation	2	2				Hotel English III	2	2				
					Statistics	2	2				Floral design and venue layout Course	2	2				
					Introduction and practice of meeting and Hospitality literature	2	2				Research Methods	2	2				
					Introduction to MICE and Event Management	2	2				Degree Project(I)	2	2				
					B and B Management	2	2				Consumer behavior and customer consultant training	2	2				
					consumer behavior	2	2				Smart Hotel Management Practices(I)	2	2				
					Hotel Marketing Management	2	2				Online Sales System and related Practice in the Hospitality Industry	2	2				
					Customized meal decoration	2	2				Registration and Official Document Writing in the Hospitality Industry	2	2				
					Leadership	2	2				Cultural creativity and hotel management	2	2				
					Statistic and Date Analysis	2	2				media management and Public Relations	2	2				
					Hotel Building Plan and Design	2	2				Smart Hotel Management Practice Topics	2	2				
					Hotel Human Resource Management	2	2				Hotel Management Lecture (1)	2	2				
					Hospitality Sanitation and safety Management	2	2										
					Introduction to Hospitality Laws and Regulations	2	2				Third Foreign Language(3)	2	2				
					Event planning and management practices (2)	2	2				Advanced Botn Internship and Report(I)	9	9				
					Advanced Butler Service	2	2				Smart Hotel Management Practices(II)	2	2				
					Wine practice	2	2				Hotel Management Lecture (2)	2	2				
					The Trend of Hotel Industry(2)	2	2				Club Management	2	2				
					Food and Beverage Service Operation	2	2				Menu Design	2	2				
					Catering Interpretation Skills	2	2				Fashion and style shaping	2	2				
					English Proficiency Training	2	2				Third Foreign Language(4)	2	2				
					Hotel Japanese (2)	2	2				Customer relationship comprehensive skills and training	2	2				
					Foreign Language Learning(二)	2	2				Hotel Japanese(IV)	2	2				

