

景文科技大學 106 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

校訂教育目標	
1	培養具有人文關懷情操的能力
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	

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
校訂教育目標及基本素養指標對應矩陣表	A	○		○	○	○			
	B		○	○		○	○		
	C	○		○	○		○		
	D	○				○			
	E	○			○	○	○		
	F								
	G								
	H								
	I								
	J								
	K								
	L								

附則	修訂紀錄
1.通識必修學分數/時數：32/32 2.憲法與國家發展、歷史通論與文化導覽、生涯規劃與倫理生活、生命關懷與全人教育及知性通識單學期課程，得以實際情形上下學期對開或調整。 3.本校通識教育中心訂有『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方可畢業。 4.本校體育室訂有『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.知性通識四類領域課程，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。	本課程規劃經 105 年 12 月 27 日通識教育課程規劃委員會會議通過 本課程規劃經 106 年 03 月 23 日系課程規劃小組通過 本課程規劃經 106 年 03 月 28 日觀光餐旅學院課程規劃委員會會議通過 本課程規劃經 年 月 日校課程規劃委員會會議通過 本課程規劃經 年 月 日教務會議通過

學年		一年級(106)				二年級(107)				三年級(108)				四年級(109)				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	本國文學與經典選讀(一)	3	3			憲法與國家發展			2	2	英文(三)	2	2								32	32
		本國文學與經典選讀(二)			3	3	歷史通論與文化導覽			2	2	英文(四)			2	2							
		英文(一)	2	2																			
		英文(二)			2	2																	
	核心通識										生涯規劃與倫理生活	2	2										
											生命關懷與全人教育			2	2								
	知性通識					健康休閒類(A)/人文藝術類(B)			2	2	社會科學類(C)/自然科學類(D)	2	2										
	其他通識	體育	2	2	2	2					體育	2	2										
	合計		7	7	7	7	合計		0	0	6	6	合計		8	8	4	4	合計		0		

教務處承辦人員：

通識教育中心助教簽章：

通識教育中心主任簽章：

系主任簽章：

院長簽章：

課務組
助理人員 歐陽馥

課務組
助理人員 朱榕珊

通識中心
主任 霍晉明

旅館管理系
主任 王斐青

觀光餐旅學院
院長 胡宜蓁

本案業經本校 110 年 4 月 10 日 109 學年度第 2 學期第 1 次課程規劃及教務聯席會議修正通過

景文科技大學 106 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
系訂教育目標及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
1.畢業學分數：128 2.通識必修學分數/時數：32/32；院訂必修學分數/時數：20/20 3.專業必修學分數/時數：27 / 27；選修學分數/時數：49 / 49 4.單學期課程，得以實習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(20)學分做為本系選修學分(含通識課程)，超過部份不予承認。 6.可列為終端學習課程為(建議三年級以上課程)：企業實習、進階觀光餐旅企業實習(A)(B)、海外參訪研習與報告。 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。 8.106學年度(大二)為上下學期對開課程，課程包含：憲法與國家發展、歷史通論與文化導覽、健康休閒類(A)/人文藝術類(B)、企業實習、企業實習報告、餐旅文化、餐旅資訊系統、旅館籌建與規劃、會展與活動管理概論、管家服務概論、餐旅服務技能、人際關係與溝通技巧、顧客抱怨處理、消費者行為、旅館餐飲法規概論。 9.本系畢業條件：(須通過第1類及第2類始得畢業) (1)第1類：(8選1)，除a.多益檢定420分及h.PVQC專家級外，如考取b~g證照，必須加考本校校園英檢測試400分。 a.通過英語多益檢定420分；b.新日本語能力試驗N4級；c.勞委會飲料調製(乙級)技術士證照；d.勞委會電腦軟體應用(乙級)技術士證照；e.交通部觀光局外語導遊；f.交通部觀光局外語領隊；g.考取研究所；h.PVQC專家級 (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」。若入學前如已取得「餐旅服務技能(丙級)證照」一項，則於入學後須再取得以下證照之1(6選1)，方得畢業。 a.交通部觀光局華語導遊；b.交通部觀光局華語領隊；c.勞委會飲料調製(丙級)技術士證照；d.勞委會電腦軟體應用(丙級)技術士證照；e.經濟部會議與展覽專業人才認證；f.或其他教育部頒訂合於丙級資格之專業證照。 10.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。		本課程規劃經106年03月23日系課程規劃小組通過 本課程規劃經106年03月28日觀光餐旅學院課程規劃委員會通過 本課程規劃經106年04月11日校課程規劃委員會通過 本課程規劃經106年04月11日教務會議通過 本課程規劃經106年10月05日系課程規劃小組通過 本課程規劃經106年10月24日觀光餐旅學院課程規劃委員會通過 本課程規劃經106年10月31日校課程規劃委員會通過 本課程規劃經106年10月31日教務會議通過 本課程規劃經107年06月07日系課程規劃小組通過 本課程規劃經107年06月12日觀光餐旅學院課程規畫委員會通過 本課程規劃經107年11月01日系課程規劃小組通過 本課程規劃經107年11月05日觀光餐旅學院課程規畫委員會通過 本課程規劃經107年11月20日課程規劃及教務聯席會議通過 本課程規劃經108年03月05日系課程規劃小組通過 本課程規劃經108年04月22日觀光餐旅學院課程規畫委員會通過 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 本課程規劃經108年09月09日課程規劃小組通過 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通過 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 本課程規劃經108年12月03日系課程規劃小組通過 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通過 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 本課程規劃經109年03月17日系課程規劃小組通過 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通過 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 本課程規劃經109年06月04日系課程規劃小組通過 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通過 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 本課程規劃經109年12月31日系課程規劃小組通過 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通過 本課程規劃經110年01月 日課程規劃及教務聯席會議通過

學年	一年級(106)				二年級(107)				三年級(108)				四年級(109)				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	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	

學年		一年級(106)				二年級(107)				三年級(108)				四年級(109)				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			
院訂必修	觀餐概論	2	2			觀光餐旅企業實習	9	9			餐旅美學			2	2						20	20	
	國際禮儀			2	2	觀光餐旅企業實習報告	3	3															
						餐旅文化			2	2													
	小計	2	2	2	2	小計	12	12	2	2	小計	0	0	2	2	小計	0	0	0	0			
專業必修	基礎專業	商業套裝軟體	2	2			餐旅資訊系統			2	2										18	18	
		房務實務	3	3																			
		服務業管理	2	2																			
		旅館英語(一)	2	2																			
		簡報暨多媒體應用			2	2																	
		旅館管理與實務			3	3																	
		旅館英語(二)			2	2																	
		小計	9	9	7	7	小計	0	0	2	2	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0		
		客務實務			3	3					旅館行銷管理	2	2									9	9
											餐旅財務管理	2	2										
											旅館人力資源管理			2	2								
		小計	0	0	3	3	小計	0	0	0	0	小計	136	136	2	2	小計	0	0	0	0		
	專業選修					茶產業概論			3	3	智慧觀餐導論	2	2			台灣茶道	2	2					
						茶藝文化與創意行銷			2	2	觀餐科技應用			2	2	觀餐創業管理				2	2		
																觀餐產品包裝設計	2	2					
																來台旅客接待實務	2	2					
															在地文化導覽				2	2			
															進階觀光餐旅企業實習與報告(A)	12	12						
															進階觀光餐旅企業實習(A)	9	9						
															進階觀光餐旅企業實習與報告(A)	3	3						
															觀光餐旅學院微學分				1	1			
					旅館籌備與規劃			2	2	旅館設備與維護	2	2			旅館成本控制	2	2						
											旅館安全與衛生			2	2	旅館公共關係	2	2					
															旅館電子商務	2	2						
															旅館經營管理講座				2	2			
															資料庫行銷				2	2			
					會展與活動管理概論			2	2	活動企劃與管理實務(一)	2	2			國際會議規劃與管理	2	2						
											活動企劃與管理實務(二)			2	2	策展規劃與行銷	2	2					
															獎勵旅遊經營管理實務				2	2			
															服務業星座圖鑑	2	2						
					管家服務概論			2	2	管家服務實務	2	2			時間與情緒管理	2	2						
											葡萄酒賞析			2	2	宴會管理	2	2					
											海外參訪研習規劃與設計	1	1			休閒遊憩管理	2	2					
											海外參訪研習與報告			1	1	俱樂部管理				2	2		
											海外參訪研習			1	1	菜單設計				2	2		
日文(一)		2	2			餐旅服務技能			2	2	英語檢定訓練(一)	2	2			旅館日語(三)	2	2					
日文(二)				2	2	人際關係與溝通技巧			2	2	旅館日語(一)	2	2			旅館英語(三)	2	2					
						顧客抱怨處理			2	2	第三外國語(一)	2	2			花藝設計與會場布置	2	2					
						消費者行為			2	2	飲料調製技能	2	2			研究方法	2	2					
						旅館餐飲法規概論			2	2	芳療實務	2	2			專題製作(一)	2	2					
						020營銷整合平台應用及特色內容			2	2	溫泉旅館經營	2	2			旅館日語(四)				2	2		
						核心職能			3	3	統計學	2	2			旅館英語(四)				2	2		
											海外參訪研習與報告	2	2			博奕事業管理				2	2		
											智慧旅館管理實務(一)	2	2			餐旅解說技巧				2	2		
										旅宿業線上銷售系統及應用實作	2	2			專題製作(二)				2	2			
										英語檢定訓練(二)			2	2	進階觀光餐旅企業實習與報告(B)				12	12			
										旅館日語(二)			2	2	進階觀光餐旅企業實習(B)				9	9			

