

景文科技大學 107 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
<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：37/ 37；選修學分數/時數：51/51</p> <p>4.單學期課程，得以實習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、觀光餐旅企業實習與報告、進階觀光餐旅企業實習與報告(A)(B)、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：(8選1)，除a.多益檢定420 和 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。</p> <p>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</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。</p> <p>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。</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>本課程規劃經107年03月20日系課程規劃小組通過</p> <p>本課程規劃經107年04月10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107年04月17日課程規劃及教務聯席會議通過</p> <p>本課程規劃經107年06月07日系課程規劃小組通過</p> <p>本課程規劃經107年06月12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107年11月01日系課程規劃小組通過</p> <p>本課程規劃經107年11月05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107年11月20日課程規劃及教務聯席會議通過</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109年03月26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>

學年	一年級(107)				二年級(108)				三年級(109)				四年級(110)				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		學分	時數
院訂必修	觀光餐旅概論	2	2		餐旅文化	2	2										10	10
	國際禮儀			2	2			2	2									
	邏輯程式學			2	2													
	小計	2	2	4	4			2	2	2	2		小計	0	0	0		
	旅館英語(一)	2	2		餐旅資訊系統			2	2	觀光餐旅企業實習	9	9						
	旅館管理與實務			2	2	房務實務	2	2		觀光餐旅企業實習報告	1	1						

學年		一年級(107)				二年級(108)				三年級(109)				四年級(110)				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		學分 時數		學分 時數		學分 時數					
專業必修	基礎專業	旅館英語(二)				2	2													22	22				
		簡報暨多媒體應用		2	2																				
		小計		4	4	4	4	小計		2	2	2	2	小計		10	10	0	0	小計		0	0	0	0
	進階專業							客務實務				2	2	觀光餐旅企業實習與報告				9	9						
						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	9	9	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		
	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	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	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	1	1	
	日文(一)		2	2			旅館籌備與規劃				2	2							旅館成本控制		2	2			
	服務業管理		2	2			旅館人力資源管理				2	2							旅館公共關係		2	2			
	日文(二)				2	2	旅館設備與維護		2	2									旅館電子商務		2	2			
	核心職能				3	3	旅館安全與衛生				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							國際會議規劃與管理		2	2			
							活動企劃與管理實務(一)		2	2									策展規劃與行銷		2	2			
							活動企劃與管理實務(二)				2	2							獎勵旅遊經營管理實務					2	2
																			英語檢定訓練(三)		2	2			
							管家服務概論		2	2									時間與情緒管理		2	2			
							管家服務實務				2	2							宴會管理		2	2			
							葡萄酒賞析				2	2							休閒遊憩管理		2	2			
																			俱樂部管理					2	2
							旅館產業專題(一)		2	2									管家深造		2	2			
							旅館產業專題(二)				2	2							菜單設計					2	2
							英語檢定訓練(一)		2	2									海外參訪研習與報告		2	2			
							旅館日語(一)		2	2									旅館日語(三)		2	2			
							第三外國語(一)		2	2									旅館英語(三)		2	2			
							飲料調製技能		2	2									花藝設計與會場布置		2	2			
							溫泉旅館經營		2	2									研究方法		2	2			
							統計學		2	2									專題製作(一)		2	2			
							020營銷整合平台應用及特色內容製作實作		2	2									服務業星座圖鑑		2	2			
							餐旅服務技能				2	2							消費者行為暨顧客抱怨處理		2	2			
							餐旅解說技巧				2	2							智慧旅館管理實務(一)		2	2			
							旅館餐飲法規概論				2	2							旅館業線上銷售系統及應用實作		2	2			
							英語檢定訓練(二)				2	2							旅館日語(四)					2	2
							旅館日語(二)				2	2							旅館英語(四)					2	2
							第三外國語(二)				2	2							專題製作(二)					2	2
							咖啡與生活				2	2							博奕事業管理					2	2
							民宿經營管理				2	2							進階觀光餐旅企業實習與報告(B)					12	12
							領導統御				2	2							線上客服系統及應用實作					2	2
							統計資料分析				2	2							智慧旅館管理實務(二)					2	2
							芳療實務				2	2							餐旅法規與公文撰寫		2	2			
																			文化創意與旅館經營		2	2			

學年	一年級(107)					二年級(108)					三年級(109)					四年級(110)					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		學分	時數		
																		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		
																		時尚美學與個人風格塑造		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		
																		海外參訪研習規劃與設計	1	1		
																		海外參訪研習與報告	1	1		
																		海外參訪研習	1	1		
																		進階觀光餐旅企業實習(B)		9 9		
																		進階觀光餐旅企業實習與報告(B)		3 3		
	小計	6	6	11	11	小計	28	28	47	47	小計	2	2	3	3	小計	86	86	49	49		
	總計(選修)	4	4	2	2	總計(選修)	8	8	8	8	總計(選修)	0	0	0	0	總計(選修)	17	17	12	12		
	總計(必修)	13	13	15	15	總計(必修)	14	14	16	16	總計(必修)	10	10	9	9	總計(必修)	0	0	0	0	77	77
	總 計	17	17	17	17	總 計	22	22	24	24	總 計	10	10	9	9	總 計	17	17	12	12	128	128

教務處承辦人員：

課務組
助理人員 歐陽馥

系助教簽章：

旅館管理系
助理人員 黃筱君

系主任簽章：

旅館管理系
主任 王斐青

院長簽章：

觀光學院
院長 胡宜蓁

本案業經本校 110 年 4 月 27 日 109 學年度第 2 學期第 次課程規劃及教務聯席會議修正通過