

景文科技大學 115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								

本案業經本校 115 年 6 月 30 日
114 學年度第 4 次課程規劃及
教務聯席會議修正通過

附則	修訂紀錄
1.通識必修學分數/時數：28/28 2.法律與生活、歷史與文創應用、生涯規劃與發展、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全民中檢初級(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『景文科技大學學生通過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114年11月5日第六次通識教育中心教師評鑑、課程規劃暨教學事務會議通過 本課程規劃經115年03月03日系課程規劃小組通過 本課程規劃經115年03月26日觀光餐旅學院課程規劃委員會通過 本課程規劃經115年03月31日114學年度第2學期第1次通識教育委員會通過 本課程規劃經115年04月28日校課程規劃委員會通過

學年		一年級(115)				二年級(116)				三年級(117)				四年級(118)				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	創意中文與鑑賞(一)		2	2			歷史與文創應用		2	2											28	28		
		創意中文與鑑賞(二)				2	2	職場英文		2	2														
		英文(一)		2	2			職場英文簡報				2	2												
		英文(二)				2	2																		
	核心通識							生涯規劃與發展		2	2														
								生命關懷與全人教育				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												
	其他通識	體育		2	2	2	2	體育				2	2												
	合計	6	6	6	6	合計	8	8	8	8	合計	0	0	0	0	合計	0	0	0	0					

教務處承辦人員：

教務行政組 李臺榕

通識教育中心助教簽章：

通識教育中心 朱榕珊

通識教育中心主任簽章：

通識教育中心 李岳牧

系主任簽章：

系主任 蔡亨

院長簽章：

觀光餐旅學院 院長 胡宜美
115. 5. 28

景文科技大學 115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		系訂核心能力指標		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
1	培育具備人文素養旅館專業人才	A	具備旅館餐飲服務能力		A	✓	✓	✓					
2	培育具備國際視野旅館專業人才	B	具備旅館客房管理能力		B		✓	✓					
3	培育具備旅館專業知能管理人才	C	具備旅館經營管理能力		C	✓	✓	✓	✓				
4	培育具備服務道德與敬業樂群旅館管理人才	D	具備行銷活動企劃能力		D	✓	✓	✓	✓				
5		E	具備外語運用能力		E	✓	✓	✓	✓				
6		F	具備資訊運用能力		F		✓	✓	✓				
7		G			G								
8		H			H								
		I			I								
		J			J								

本案業經本校 115 年 6 月 30 日
114 學年度第 4 次課程規劃及
教聯聯度會議修正通過

本案業經本校 115 年 6 月 30 日
114 學年度第 4 次課程規劃及
教務聯席會議修正通過

附則	修訂紀錄
1. 畢業學分數:128 2. 通識必修學分數/時數:28/28；院訂必修學分數/時數: 18/18 3. 專業必修學分數/時數:30/30；選修學分數/時數: 52/52 4. 單學期課程，得以實際情形上下學期對開或調整。 5. 「觀光餐旅趨勢」係銜接課程，111學年度起非餐旅群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。 6. 為增加同學選課空間，可承認同學選修外系學分最多20學分做為本系選修學分(含通識課程不含體育)，超過部份不予承認。 7. 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、旅館企業實習、旅館企業實習報告、海外參訪研習與報告。 8. 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。 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。 10. 實習課程畢業學分數，最高採計18學分 11.★為實習替代課程(實務操作課程)。以本系專業選修為原則，抵免科需經本系實習委員會審議通過。	本課程規劃經115年03月03日系課程規劃小組通過 本課程規劃經115年03月26日觀光餐旅學院課程規劃委員會會議通過 本課程規劃經115年04月28日校課程規劃委員會會議通過 本課程規劃經115年04月28日教務會議通過 本課程規劃經115年05月21日系課程規劃小組通過 本課程規劃經115年05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115年06月30日校課程規劃委員會會議通過 本課程規劃經115年06月30日教務會議通過

學年		一年級(115)				二年級(116)				三年級(117)				四年級(118)				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	觀光餐旅管理實務	2	2			智慧餐旅美學	2	2													18	18		
	國際禮儀	2	2			智能觀餐導論	2	2																
	國際餐旅文化			2	2	永續餐旅趨勢			2	2														
	茶產業概論			2	2	邏輯程式學			2	2														
	跨文化溝通技巧			2	2																			
	小計	4	4	6	6	小計	4	4	4	4	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0				
院訂選修	台灣茶學模組(跨域)	在地文化導覽	2	2			台灣茶學	2	2												29	29		
						★茶藝文化與創意行銷			2	2														
	智慧餐旅模組(跨域)	智慧餐旅行銷			2	2	智慧服務與客服應用	2	2			永續餐飲與AI應用	2	2										
						AI顧客體驗設計			2	2	智慧餐旅專業研討			2	2									
	永續餐旅模組(跨域)	★飲料調製技能			2	2					★海洋生態解說	2	2											
											★綠色健康蔬食			3	3									
	航空接待模組	接待英文			2	2	人際關係與溝通技巧	2	2															
						航空日語			2	2														
小計		2	2	6	6	小計	6	6	6	6	小計	4	4	5	5	小計	0	0	0	0				

學年			一年級(115)				二年級(116)				三年級(117)				四年級(118)				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	學分	時數	
專業必修	基礎專業	旅館管理(一)	2	2			房務實務	2	2			觀光餐旅企業實習	9	9							17	17	
		旅館管理(二)			2	2	餐旅資訊系統			2	2												
		小計	2	2	2	2	小計	2	2	2	2	小計	9	9	0	0	小計	0	0	0			0
	進階專業					客務實務	2	2			旅館企業實習			9	9					13	13		
						餐旅財務管理			2	2													
		小計	0	0	0	0	小計	2	2	2	2	小計	0	0	9	9	小計	0	0			0	0
專業選修		實務專題(B)	2	2	2	2	觀餐攝影美學	2	2			實務專題(B)	2	2	2	2	★觀餐產品包裝設計	2	2			52	52
		觀光餐旅學院微學分	1	1	1	1	永續餐旅管理	2	2			觀光餐旅學院微學分	1	1	1	1	來台旅客接待實務			2	2		
		觀光餐旅學院微學分	2	2	2	2	觀餐科技應用			2	2	觀光餐旅學院微學分	2	2	2	2	實務專題(B)	2	2	2	2		
		創客專題	2	2	2	2	實務專題(B)	2	2	2	2					觀光餐旅學院微學分	1	1	1	1			
							觀光餐旅學院微學分	1	1	1	1												
							觀光餐旅學院微學分	2	2	2	2					觀光餐旅學院微學分	2	2	2	2			
		日文(一)	2	2			★餐旅服務技能	2	2			觀光餐旅企業實習報告	1	1			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			旅館企業實習報告			1	1	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					
		★創意咖啡	2	2			旅館人力資源管理	2	2							國際會議規劃與管理	2	2					
		旅館英語(一)	2	2			★觀光生態導覽	2	2							策展規劃與行銷	2	2					
		新鮮人專題	2	2			★午茶經營與文化	2	2							時間與情緒管理	2	2					
		★烘焙概論與實務	2	2			會展與活動管理概論	2	2							★宴會管理與活動企劃	2	2					
		服務業星座圖鑑	2	2			英語檢定訓練(一)	2	2							休閒遊憩管理	2	2					
		★商業套裝軟體	2	2			旅館日語(一)	2	2							管家深造	2	2					
		★簡報暨多媒體應用			2	2	第三外國語(一)	2	2							海外參訪研習與報告	2	2					
		★創意飲料調製			2	2	旅館產業專題(一)	2	2							民宿經營管理	2	2					
		★飲料調製技能			2	2	統計學	2	2							旅館英語(三)	2	2					
		★餐旅解說技巧			2	2	餐旅文學賞析與實作	2	2							★花藝設計與會場佈置	2	2					
		★客製化餐點裝飾			2	2	★芳療實務			2	2					研究方法	2	2					
		旅館英語(二)			2	2	消費者行為暨顧客抱怨處理			2	2					專題製作(一)	2	2					
		日文(二)			2	2	★葡萄酒實務			2	2					旅館籌備與規劃	2	2					
		核心職能			3	3	旅館安全與衛生			2	2					旅宿業線上銷售系統及應用實作	2	2					
		新鮮人專題(A)	2	2			領導統御			2	2					餐旅法規與公文撰寫	2	2					
		新鮮人專題(B)			2	2	旅館產業專題(二)			2	2					文化創意與旅館經營	2	2					
							★活動企劃與管理實務(二)			2	2					媒體經營與公共關係	2	2					
							★管家服務實務			2	2					第三外國語(三)	2	2					
							旅館日語(二)			2	2					旅館經營管理講座(一)	2	2					
							旅館餐飲法規概論			2	2					觀餐行銷管理	2	2					
							英語檢定訓練(二)			2	2					進階旅館企業實習與報告(一)	9	9					
							第三外國語(二)			2	2					吧檯管理	2	2					
							統計資料分析			2	2					旅館產業趨勢(一)	2	2					
																旅館產業趨勢(二)			2	2			

學年	一年級(115)					二年級(116)					三年級(117)					四年級(118)					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		
																		色彩應用			2	2		
																		時尚婚禮顧問			2	2		
																		俱樂部管理			2	2		
																		★菜單設計			2	2		
																		時尚美學和個人風格塑造			2	2		
																		第三外國語(四)			2	2		
																		線上客服系統及應用實作			2	2		
																		顧客關係溝通技巧			2	2		
																		博奕事業管理			2	2		
																		溫泉旅館經營			2	2		
																		旅館英語(四)			2	2		
																		專題製作(二)			2	2		
																		旅館設備與維護			2	2		
																		進階旅館企業實習與報告(二)			9	9		
																		旅館經營管理講座(二)						
		小計	27	27	26	26	小計	35	35	33	33	小計	6	6	6	6	小計	66	66	44	44			
	總計(選修)	10	10	8	8	總計(選修)	6	6	6	6	總計(選修)	1	1	1	1	總計(選修)	10	10	10	10	76	76		
	總計(必修)	12	12	14	14	總計(必修)	16	16	16	16	總計(必修)	9	9	9	9	總計(必修)	0	0	0	0				
	總 計	22	22	22	22	總 計	22	22	22	22	總 計	10	10	10	10	總 計	10	10	10	10			128	128

教務處承辦人員：

教務行政組 組員 李臺榕

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 蔡 亨

院長簽章：

觀光餐旅學院 院長 胡宜華 15. 5. 28