

景文科技大學 111 學年度 觀餐學院 旅館管理系 國際學生產學合作專班 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	

本案業經本校 113 年 11 月 19 日  
113 學年度第 1 次課程規劃及  
教務聯席會議修正通過

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	系訂核心能力指標	A	✓	✓	✓				
		B			✓	✓			
		C			✓	✓			
		D			✓	✓			
		E			✓				
		F		✓	✓				
		G							
		H							
		I							
		J							
		K							
		L							

附則		修訂紀錄
附則： 1.畢業學分數：128。 2.通識必修學分數/時數：20/30。 3.專業必修學分數：52/52；專業選修學分數：56/56。 4.單學期課程，得以實際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，超過部份不予承認。 6.本系學生須於畢業前通過華語文能力測驗Level 2，始可畢業。 7.實習課程畢業學分數，最高採計36學分。 8.實習學分每1學分至多實習80小時，以實際合約時數為主。因應不同實習單位合約，6學分實習時數上限為26學時。 9.★為選課替代課程。		本課程規劃經111年04月12日系課程規劃小組通過 本課程規劃經111年05月11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05月24日課程規劃及教務聯席會議通過 本課程規劃經112年08月04日系課程規劃小組通過 本課程規劃經112年08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112年11月 日課程規劃及教務聯席會議通過

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		
院訂必修																		0	0
	小計	0	0	0	0			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
專業必修	新鮮人專題(一)	3	3			管家實務	2	2		觀光餐旅英語(一)	2	2		茶文化品評	2	2		42	42
	餐旅服務技能	4	4			餐旅資訊系統			2	2	葡萄酒賞析	2	2						
	商業套裝軟體	2	2							企業實習(三)	6	6							
	社交禮儀與人際關係	2	2																
	新鮮人專題(二)			3	3					觀光餐旅英語(二)		2	2						
	多媒體簡報軟體應用			2	2					旅館財務管理		2	2						
	旅館房務實務			4	4														
	職場倫理			2	2														
	小計	11	11	11	11			2	2	2	2	10	10	4	4				
	小計							2	2							2	2	10	10
進階專業	旅館管理													餐旅專題講座(一)	2	2			
	旅館客務實務													餐旅專題講座(二)		2	2		
														宴會管理		2	2		
	小計	0	0	0	0			2	2	2	2	0	0	0	0	2	2		

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 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				
專業選修	飲料調製實務	4	4			休閒遊憩實務體驗(一)	2	2			活動企劃	2	2			人力資源管理	2	2		
	觀光餐旅概論	2	2			企業實習(一)	6	6			手機攝影與編輯	2	2			企業實習(五)	6	6		
	芳療實務			3	3	休閒遊憩實務體驗(二)			2	2	在地導覽			2	2	旅館行銷管理			2	2
	咖啡調製實務			3	3	企業實習(二)			6	6	企業實習(四)			6	6	企業實習(六)			6	6
						★觀光生態導覽	2	2			餐旅服務技能檢定培訓			2	2	★台灣茶學	2	2		
						★英語檢定訓練(一)	2	2			午茶經營與文化			2	2	★觀餐產品包裝設計	2	2		
						★旅館設備與維護	2	2			★文化創意與旅館經營			2	2	★消費者行為暨顧客抱怨處理	2	2		
						★民宿經營管理			2	2	★旅館實務上銷售系統及應用實務			2	2	★溫泉旅館經營	2	2		
						★旅館人力資源管理			2	2	★菜單設計			2	2	★健康活動與體重管理	2	2		
						★葡萄酒實務			2	2	★俱樂部管理			2	2	★智慧旅館管理實務	2	2		
											★來台旅客接待實務			2	2	★線上客服系統及應用實作			2	2
																★顧客關係溝通技巧與訓練			2	2
																★觀餐創業管理			2	2
																★旅館公共關係			2	2
																旅館餐館產業籌備與規劃			2	2
																旅館籌備與規劃			2	2
	小計	6	6	6	6	小計	10	10	8	8	小計	4	4	8	8	小計	8	8	8	8
	總計(選修)	6	6	6	6	總計(選修)	10	10	8	8	總計(選修)	4	4	8	8	總計(選修)	8	8	8	8
	總計(必修)	16	21	16	21	總計(必修)	9	9	9	9	總計(必修)	10	10	4	4	總計(必修)	4	4	4	4
	總 計	22	27	22	27	總 計	17	17	17	17	總 計	14	14	12	12	總 計	12	12	12	12

教務處承辦人員：

教務處承辦人員：利淑利

系助教簽章：

旅館管理系 楊善發  
計畫助理

系主任簽章：

旅館管理系 蔡 亨  
主任

院長簽章：

觀光餐旅學院 胡宜蓁  
院長