

景文科技大學 113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	

校訂教育目標及基本素養指標對應矩陣表		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								

本案業經本校 114年 11月 18日
114學年度第1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.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112年11月1日112學年度第一學期第一次通識教育委員會議通過 本課程規劃經113年03月22日系課程規劃小組通過 本課程規劃經113年03月26日觀光餐旅學院課程規劃委員會議通過 本課程規劃經113年4月30日校課程規劃委員會議通過 本課程規劃經113年4月30日教務會議通過

學年	類別	一年級(113)				二年級(114)				三年級(115)				四年級(116)				總計		
		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			
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				
	知性通識					身心健康類(A)/人文藝術類(B)	2	2												
						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	6	6	8	8	合計	0	0	0	0	合計			2

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 助理人員 朱榕珊

通識教育中心主任簽章：

通識教育中心主任 林鼎政

院長簽章：

114. 10. 15 蔡

景文科技大學 113 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能管理人才
4	培育具備服務道德與敬業樂群旅館管理人才
5	
6	
7	
8	

系訂核心能力指標	
A	具備旅館餐飲服務能力
B	具備旅館客房管理能力
C	具備旅館經營管理能力
D	具備行銷活動企劃能力
E	具備外語運用能力
F	具備資訊運用能力
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
系訂核心能力指標	A	✓	✓	✓					
	B		✓	✓					
	C	✓	✓	✓	✓				
	D	✓	✓	✓	✓				
	E	✓	✓	✓	✓				
	F		✓	✓	✓				
	G								
	H								
	I								
	J								
	K								
	L								

本案業經本校 114 年 11 月 18 日
114 學年度第 1 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鑑實施要點」辦理。 10. 實習課程畢業學分數，最高採計18學分	本課程規劃經113年03月22日系課程規劃小組通過 本課程規劃經113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113年04月30日校課程規劃委員會通過 本課程規劃經113年04月30日教務會議通過 本課程規劃經113年08月15日系課程規劃小組通過 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通過 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 本課程規劃經114年03月14日系課程規劃小組通過 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通過 本課程規劃經114年04月22日校課程規劃委員會通過 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日系課程規劃小組通過 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通過 本課程規劃經114年11月18日校課程規劃委員會通過 本課程規劃經114年11月18日教務會議通過

學年	一年級(113)				二年級(114)				三年級(115)				四年級(116)				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	科目	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					
		國際禮儀	2	2	觀餐行銷管理		2	2										
		餐旅文化		2	2	邏輯程式學		2	2									
		茶產業概論		2	2	永續餐旅趨勢		2	2									
		小計	4	4	4	4	2	2	6	6	0	0	0	0	2	2	0	0
院訂選修	台灣茶學模 組(跨域)	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	觀光餐旅學院微學分	2	2				
		觀光餐旅學院微學分	1	1	觀光餐旅學院微學分	1	1					台灣茶學	2	2				
		觀光餐旅學院微學分	2	2	觀光餐旅學院微學分	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					AI顧客體驗設計		2	2	智慧餐旅專業研討			2	2			
永續餐旅模	飲料調製技能			2	2						綠色健康蔬食		3	3	海洋生態解說		2	2

學年	一年級(113)				二年級(114)				三年級(115)				四年級(116)				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			
專業必修	組(跨域)																			
	小計	5	5	4	4	5	5	4	4	4	4	5	5	4	4	2	2			
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							
	旅館管理(二)			2	2	餐旅資訊系統			2	2										
	小計	2	2	2	2	2	2	2	2	9	9	0	0	0	0	0	0			
進階專業						客務實務	2	2			旅館企業實習			9	9					
						餐旅財務管理			2	2										
	小計	0	0	0	0	2	2	2	2	0	0	9	9	0	0	0	0			
專業選修						智慧觀餐導論	2	2			實務專題(B)	2	2	2	2					
						實務專題(B)	2	2			觀餐攝影美學	2	2			觀餐產品包裝設計	2	2		
						觀光餐旅學院微學分			1	1	實務專題(B)	2	2	2	2	來台旅客接待實務			2	2
						新鮮人專題			2	2	觀光餐旅學院微學分			1	1	實務專題(B)	2	2	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	1	1
						日文(一)	2	2			旅館設備與維護	2	2			觀光餐旅企業實習報告	1	1		
						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(一)			1	1
						咖啡實務	2	2			管家服務概論	2	2			旅館公共關係	2	2		
						服務業星座圖鑑	2	2			旅館產業專題(一)	2	2			旅館電子商務	2	2		
						商業套裝軟體	2	2			觀光生態導覽	2	2			國際會議規劃與管理	2	2		
						旅館英語(一)	2	2			午茶經營與文化	2	2			策展規劃與行銷	2	2		
						旅館英語(二)			2	2	消費者行為	2	2			時間與情緒管理	2	2		
						日文(二)			2	2	英語檢定訓練(一)	2	2			宴會管理與活動企劃	2	2		
						客製化餐點裝飾			2	2	旅館日語(一)	2	2			休閒遊憩管理	2	2		
						簡報暨多媒體應用			2	2	第三外國語(一)	2	2			管家深造	2	2		
						核心職能			3	3	溫泉旅館經營	2	2			海外參訪研習與報告	2	2		
											統計學	2	2			旅館日語(三)	2	2		
											餐旅文學賞析與實作	2	2			旅館英語(三)	2	2		
											會展與活動管理概論	2	2			花藝設計與會場布置	2	2		
											民宿經營管理	2	2			研究方法	2	2		
											旅館人力資源管理	2	2			專題製作(一)	2	2		
											旅館行銷管理			2	2	消費者行為暨顧客抱怨處理	2	2		
											餐旅解說技巧			2	2	芳療實務	2	2		
											領導統御			2	2	旅館業線上銷售系統及應用實作	2	2		
											統計資料分析			2	2	餐旅法規與公文撰寫	2	2		
																文化創意與旅館經營	2	2		

