

景文科技大學 112學年度 觀光餐旅 學院 旅館管理 系 四年制進修部(群班)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.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.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111年11月10日111學年度第一次學期第二次通識教育委員會會議通過 本課程規劃經112年03月01日系課程規劃小組通過 本課程規劃經112年03月24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04月25日校課程規劃委員會會議通過 本課程規劃經112年04月25日教務會議通過

學年	一年級(112)				二年級(113)				三年級(114)				四年級(115)				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
通識必修	基礎通識	創意中文與鑑賞(一)	2 2		職場英文	2 2											28	28
		創意中文與鑑賞(二)		2 2	職場英文簡報		2 2											
		英文(一)	2 2		歷史與文創應用	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	4 4	4 4		合計	2 2	2 2		合計	2 2	2 2			

教務處承辦人員：

教務行政組 何志興

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

院長簽章：

觀光餐旅學院 胡宜蓁
115. 5. 28

景文科技大學 112 學年度 觀光餐旅 學院 旅館管理 系 四年制進修部(群班) 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	

本案業經本校 115 年 10 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

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
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: 20 / 20 3.專業必修學分數/時數: 30 /30：選修學分數/時數:50 / 50 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(含通識課程)，超過部份不予承認。 6.可列為終端學習課程為：管家服務實務、餐旅服務技能、客務實務、房務實務。 7.實習課程畢業學分數，最高採計18學分		本課程規劃經112年03月01日系課程規劃小組通過 本課程規劃經112年03月24日觀光餐旅學院課程規劃委員會通過 本課程規劃經112年04月25日校課程規劃委員會通過 本課程規劃經112年04月25日教務會議通過 本課程規劃經112年10月11日系課程規劃小組通過 本課程規劃經112年10月19日觀光餐旅學院課程規劃委員會通過 本課程規劃經112年11月14日課程規劃及教務聯席會議通過 本課程規劃經112年11月16日系課程規劃小組通過 本課程規劃經112年12月27日觀光餐旅學院課程規劃委員會通過 本課程規劃經113年01月12日課程規劃及教務聯席會議通過 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 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 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通過 本課程規劃經115年06月30日校課程規劃委員會通過 本課程規劃經115年06月30日教務會議通過

學年	一年級(112)				二年級(113)				三年級(114)				四年級(115)				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	觀光餐旅管理實務	2	2		餐旅美學	2	2		永續餐旅趨勢	2	2		觀餐人力資源管理	2	2		20	20
	國際禮儀	2	2		邏輯程式學			2	2			2	2			2		
	餐旅文化			2	2													
	茶產業概論			2	2													
	小計	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		
	旅館管理			2	2	2	2		房務實務	2	2		管家服務概論	2	2			

學年		一年級(112)				二年級(113)				三年級(114)				四年級(115)				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		
專業必修	基礎專業					活動企劃與管理實務	2	2													20	20
		商業套裝軟體	2	2			餐旅解說技巧			2	2											
		旅館英語(一)	2	2			旅館安全與衛生			2	2											
		旅館英語(二)			2	2	客務實務			2	2											
	小計	4	4	4	4	小計	4	4	6	6	小計	2	2	0	0	小計	0	0	0	0		
	進階專業					餐旅資訊系統	2	2			智慧旅館實務	2	2								10	10
											餐旅財務管理			2	2							
											領導統御			2	2							
											葡萄酒實務			2	2							
小計	0	0	0	0	小計	2	2	0	0	小計	2	2	6	6	小計	0	0	0	0			
專業選修	新鮮人專題			2	2	觀餐攝影美學	2	2			實務專題(B)	2	2	2	2	台灣茶學	2	2			50	50
	創客專題			2	2	實務專題(B)	2	2	2	2					觀餐產品包裝設計	2	2					
	實務專題(B)	2	2	2	2	茶藝文化與創意行銷			2	2					實務專題(B)	2	2	2	2			
	在地文化導覽	2	2			觀餐科技應用			2	2					觀餐創業管理			2	2			
															來台旅客接待實務			2	2			
	咖啡實務	2	2			餐旅服務技能	2	2			民宿經營管理	2	2			旅館成本控制	2	2				
	時間與情緒管理	2	2			日文(一)	2	2			核心訓練與身體健康管理	2	2			旅館公共關係	2	2				
	飲料調製技能			2	2	第三外國語(一)	2	2			旅館日語(一)	2	2			旅館電子商務	2	2				
						餐旅文學賞析與實作	2	2			英語檢定訓練(一)	2	2			國際會議規劃與管理	2	2				
						旅館產業專題(一)	2	2			溫泉旅館經營	2	2			策展規劃與行銷	2	2				
						身體雕塑與健身房	2	2			統計學	2	2			宴會管理與活動企劃	2	2				
						芳療實務	2	2			文化創意與旅館經營	2	2			旅館英語(三)	2	2				
						午茶經營與文化	2	2			媒體經營與公共關係	2	2			花藝設計與會場布置	2	2				
						日文(二)			2	2	統計資料分析			2	2	管家深造	2	2				
						會展與活動管理概論			2	2	旅館餐飲法規概論			2	2	海外參訪研習與報告	2	2				
						旅館產業專題(二)			2	2	健康活動與體重管理			2	2	旅館日語會話(一)	2	2				
						午茶經營與文化			2	2	旅館日語(二)			2	2	研究方法	2	2				
						第三外國語(二)			2	2	英語檢定訓練(二)			2	2	消費者行為暨顧客抱怨處理	2	2				
											俱樂部管理			2	2	智慧旅館管理實務(一)	2	2				
											菜單設計			2	2	旅宿業線上銷售系統及應用實作	2	2				
											色彩應用			2		英語檢定訓練(三)	2	2				
																餐旅法規與公文撰寫	2	2				
																旅館設備與維護	2	2				
																旅館籌備與規劃			2	2		
																旅館日語會話(二)			2	2		
																線上客服系統及應用實作			2	2		

學年	一年級(112)					二年級(113)					三年級(114)					四年級(115)					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	學分	時數
																		智慧旅館管理實務(二)			2	2		
																		旅館經營管理講座			2	2		
																		資料庫行銷			2	2		
																		獎勵旅遊經營管理實務			2	2		
																		時尚美學和個人風格塑造			2	2		
																		英語檢定訓練(四)			2	2		
																		顧客關係溝通技巧與訓練			2	2		
																		旅館日語(四)			2	2		
																		旅館英語(四)			2	2		
																		專題製作(二)			2	2		
																		博奕事業管理			2	2		
																		時尚婚禮顧問			2	2		
																		旅館產業趨勢(一)	2	2				
																		旅館產業趨勢(二)			2	2		
																		手機攝影與編輯	2	2				
	小計	8	8	8	8	小計	20	20	16	16	小計	18	18	16	18	小計	46	46	38	38				
	總計(選修)	2	2	2	2	總計(選修)	4	4	4	4	總計(選修)	8	8	6	6	總計(選修)	12	12	12	12				
	總計(必修)	14	14	14	14	總計(必修)	12	12	12	12	總計(必修)	8	8	10	10	總計(必修)	4	4	4	4	78	78		
	總 計	16	16	16	16	總 計	16	16	16	16	總 計	16	16	16	16	總 計	16	16	16	16	128	128		

教務處承辦人員：

教務行政組
組長 何志興

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：

觀光學院
院長 胡宜泰
115.5.28