

景文科技大學 113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								

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，惟不得重覆選修同一類，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

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		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			職場英文	2	2													
		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	4	4	2	2	合計	2	2	0	0		

教務處承辦人員：

林淑媛

通識教育中心助教簽章：

曾朱榕

通識教育中心主任簽章：

郭美玲

院長簽章：

胡宜蓁

本會業經本校 113 年 4 月 30 日 112 學年度第 2 學期第 1 次課程規劃及教務聯席會議修正通過

景文科技大學 113 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		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	系訂核心能力指標	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			✓	✓	✓					
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				✓	✓					
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			✓	✓	✓	✓				
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			✓	✓	✓	✓				
5		E	具備資訊運用能力				✓	✓	✓				
6		F											
7		G											
8		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: 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.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。 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04月30日校課程規劃委員會議通過 本課程規劃經113年04月30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		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			餐旅美學	2	2			觀餐行銷管理	2	2			永續餐旅管理	2	2			18	18
	國際禮儀	2	2			永續餐旅趨勢			2	2	邏輯程式學			2	2							
	餐旅文化			2	2																	
	茶產業概論			2	2																	
	小計	4	4	4	4	小計	2	2	2	2	小計	2	2	2	2	小計	2	2	0	0		
專業必修	基礎專業	旅館管理			2	2	房務實務	2	2			管家服務概論	2	2							20	20
							餐旅解說技巧			2	2	活動企劃與管理實務	2	2								
		商業套裝軟體	2	2			客務實務			2	2	旅館安全與衛生			2	2						
		旅館英語(一)	2	2																		
		旅館英語(二)			2	2																
	小計	4	4	4	4	小計	2	2	4	4	小計	4	4	2	2	小計	0	0	0	0		
	進階專						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						

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			
	業																							
		小計		0	0	0	0	小計		2	2	0	0	小計		2	2	6	6	小計		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		
	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			旅館人力資源管理		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(一)		2	2		
							芳療實務		2	2			媒體經營與公共關係		2	2			旅館英語(三)		2	2		
							午茶經營與文化		2	2			統計資料分析				2	2	花藝設計與會場布置		2	2		
							觀光生態導覽		2	2			消費者行為暨顧客抱怨處理				2	2	管家深造		2	2		
							溫泉旅館經營		2	2			旅館餐飲法規概論				2	2	海外參訪研習與報告		2	2		
							旅館設備與維護		2	2			健康活動與體重管理				2	2	旅館日語會話(一)		2	2		
													旅館日語(二)				2	2	研究方法		2	2		
							客製化餐點裝飾				2	2	英語檢定訓練(二)				2	2	旅館設備與維護		2	2		
							服務業星座圖鑑				2	2	俱樂部管理				2	2	餐旅法規與公文撰寫		2	2		
							旅館籌備與規劃				2	2	菜單設計				2	2	旅宿業線上銷售系統及應用實作		2	2		
							日文(二)				2	2							英語檢定訓練(三)		2	2		
							旅館產業專題(二)				2	2							博奕事業管理				2	2
							第三外國語(二)				2	2							時尚婚禮顧問				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
																			宴會管理與活動企劃(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

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	學分	時數			
														吧檯管理		2	2					
														溫泉旅館經營		2	2					
														文化創意與旅館經營		2	2					
	小計	8	8	8	8	小計	26	26	18	18	小計	16	16	18	18	小計	38	38	42	42		
	總計(選修)	2	2	2	2	總計(選修)	6	6	6	6	總計(選修)	4	4	4	4	總計(選修)	12	12	16	16	76	76
	總計(必修)	14	14	14	14	總計(必修)	10	10	10	10	總計(必修)	12	12	12	12	總計(必修)	4	4	0	0		
	總 計	16	16	16	16	總 計	16	16	16	16	總 計	16	16	16	16	總 計	16	16	16	16		

教務處承辦人員：

張清雲

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
院長胡宜泰

本案業經本校 113 年 4 月 30 日 (112 學年度第 2 學期第 1 次課程規劃及教務聯席會議修正通過