

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		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										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		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：

通識教育中心主任郭美玲

院長簽章：

觀光餐旅學院院長胡宜蓁

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			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	具備資訊運用能力			E		✓	✓	✓			
6		F				F							
7		G				G							
8		H				H							
		I				I							
		J				J							
		K				K							
		L				L							

本案業經本校 114 年 4 月 22 日
113 學年度第 2 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.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會議通過 本課程規劃經113年04月30日校課程規劃委員會會議通過 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會議通過 本課程規劃經114年04月22日校課程規劃委員會會議通過 本課程規劃經114年04月22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								永續餐旅管理	2	2			18	18
	國際禮儀	2	2			永續餐旅趨勢			2	2												
	餐旅文化			2	2	觀餐行銷管理			2	2												
	茶產業概論			2	2	邏輯程式學			2	2												
	小計	4	4	4	4	小計	2	2	6	6	小計	0	0	0	0	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		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		
業																						
	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				
	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			52	52
						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				
						旅館人力資源管理	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	旅館業線上銷售系統及應用實作	2	2				
						日文(二)			2	2	客製化餐點裝飾			2	2	英語檢定訓練(三)	2	2				
						旅館產業專題(二)			2	2	服務業星座圖鑑			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	28	28	18	18	小計	16	16	22	22	小計	38	38	42	42		
	總計(選修)	2	2	2	2	總計(選修)	6	6	2	2	總計(選修)	6	6	6	6	總計(選修)	12	12	16	16		
	總計(必修)	14	14	14	14	總計(必修)	10	10	14	14	總計(必修)	10	10	10	10	總計(必修)	4	4	0	0	76	76
	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：

註冊組員何志興

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：

觀光餐旅學院院長胡宜蓁