

景文科技大學 110 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<秋季班>

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	

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
系訂教育目標及核心能力指標對應矩陣表	A	✓	✓		✓				
	B			✓	✓				
	C			✓	✓				
	D			✓	✓				
	E			✓					
	F		✓	✓					
	G								
	H								
	I								
	J								
	K								
	L								

附則	修訂紀錄
<p>附則：</p> <p>1.畢業學分數：128。</p> <p>2.通識必修學分數/時數：20/30。</p> <p>3.專業必修學分數：52/52；專業選修學分數：56/56。</p> <p>4.單學期課程，得以實際情形上下學期對開或調整。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>7.實習課程畢業學分數，最高採計36學分。</p> <p>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。</p> <p>9.★為實習替代課程。</p>	<p>本課程規劃經111年04月12日系課程規劃小組通過</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>本課程規劃經112年08月04日系課程規劃小組通過</p> <p>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</p> <p>本課程規劃經112年11月 日課程規劃及教務聯席會議通過</p>

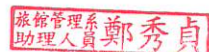
學年		一年級(110)				二年級(111)				三年級(112)				四年級(113)				總計					
類別		科 目		第一學期		第二學期		科 目		第一學期		第二學期		科 目		第一學期		第二學期		學分		時數	
		學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數
院訂必修																				0	0		
		小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0	0			0	0
專業必修	基礎專業	新鮮人專題(一)	3	3			管家實務	2	2			觀光餐旅英語(一)	2	2			茶文化品評	2	2			38	38
		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										
		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																	
		小計	9	9	9	9	小計	2	2	2	2	小計	10	10	4	4	小計	2	2	0	0		
	進階專業						旅館管理	2	2								餐旅專題講座(一)	2	2			10	10
							旅館客務實務			2	2						餐旅專題講座(二)			2	2		
																	宴會管理			2	2		
	小計	0	0	0	0	小計	2	2	2	2	小計	0	0	0	0	小計	2	2	4	4			

學年	一年級(110)				二年級(111)				三年級(112)				四年級(113)				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			
專業選修	飲料調製實務	4	4			休閒遊憩實務體驗(三)	2	2			手機攝影與編輯	2	2			人力資源管理	2	2	60	60		
	休閒遊憩實務體驗(一)	2	2			企業實習(一)	6	6			活動企劃	2	2			企業實習(五)	6	6				
	觀光餐旅概論	2	2			休閒遊憩實務體驗(四)			2	2	在地導覽			2	2	旅館行銷管理					2	2
	芳療實務			3	3	企業實習(二)			6	6	企業實習(四)			6	6	企業實習(六)					6	6
	休閒遊憩實務體驗(二)			2	2	★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				
	咖啡調製實務			3	3	★英語檢定訓練(一)	2	2			★菜單設計			2	2	★餐館產品包裝設計	2	2				
						★旅館設備與維護	2	2			★俱樂部管理			2	2	★消費者行為與顧客抱怨處理	2	2				
						★民宿經營管理			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
						★旅館人力資源管理			2	2						★顧客關係溝通技巧與訓練					2	2
						★葡萄酒實務			2	2						★觀光創業管理					2	2
	小計	8	8	8	8	小計	8	8	8	8	小計	4	4	8	8	小計	8	8	8	8		
	總計(選修)	8	8	8	8	總計(選修)	7	7	5	5	總計(選修)	4	4	8	8	總計(選修)	8	8	8	8		
	總計(必修)	16	23	16	23	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	24	31	24	31	總 計	16	16	14	14	總 計	14	14	12	12	總 計	12	12	12	12		
																		72	86			
																		128	142			

教務處承辦人員：

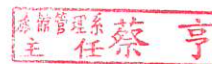


系助教簽章：



1120803

系主任簽章：



1120804

院長簽章：



1120804

本案業經本校 112 年 11 月 14 日 112 學年度第 1 學期第 1 次課程規劃及教務聯席會議修正通過