

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 | |

本案業經本校 113 年 11 月 19 日
113 學年度第 1 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 | A | ✓ | ✓ | | ✓ | | | | |
| | B | | | ✓ | ✓ | | | | |
| | C | | | ✓ | ✓ | | | | |
| | D | | | ✓ | ✓ | | | | |
| | E | | | ✓ | | | | | |
| | F | | ✓ | ✓ | | | | | |
| | G | | | | | | | | |
| | H | | | | | | | | |
| | I | | | | | | | | |
| | J | | | | | | | | |
| | K | | | | | | | | |
| | L | | | | | | | | |

| 附則 | | 修訂紀錄 |
|---|--|---|
| 附則： 1.畢業學分數：128。 2.通識必修學分數/時數：20/30。 3.專業必修學分數：52/52；專業選修學分數：56/56。 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，超過部份不予承認。 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。 7.實習課程畢業學分數，最高採計36學分。 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。 9.★為實習替代課程。 | | 本課程規劃經111年04月12日系課程規劃小組通過 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 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 本課程規劃經112年08月04日系課程規劃小組通過 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 本課程規劃經112年11月 日課程規劃及教務聯席會議通過 |

| 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 學分 | 第一學期 時數 | 第二學期 學分 | 第二學期 時數 | 科 目 | 第一學期 學分 | 第一學期 時數 | 第二學期 學分 | 第二學期 時數 | 科 目 | 第一學期 學分 | 第一學期 時數 | 第二學期 學分 | 第二學期 時數 | 科 目 | 第一學期 學分 | 第一學期 時數 | 第二學期 學分 | 第二學期 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 | | |
| | 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 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 | 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 | 旅館營運策劃與規劃 | | | | 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 | 旅館籌備與規劃 | | | | 2 | 2 | | | | | |
| | | | | | ★旅館設備與維護 | 2 | 2 | ★俱樂部管理 | | 2 | 2 | ★台灣茶學 | 2 | | | 2 | | | | | | | |
| | | | | | ★民宿經營管理 | | 2 | 2 | ★來台旅客接待實務 | | 2 | 2 | ★觀餐產品包裝設計 | | | 2 | 2 | | | | | | |
| | | | | | ★旅館人力資源管理 | | 2 | 2 | | | | ★消費者行為暨顧客抱怨處理 | 2 | | | 2 | | | | | | | |
| | | | | | ★葡萄酒實務 | | 2 | 2 | | | | ★線上客服系統及應用實作 | | | | 2 | 2 | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | ★顧客關係溝通技巧與訓練 | | | | 2 | 2 | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | ★觀餐創業管理 | | | | 2 | 2 | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | ★旅館公共關係 | | | | 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(必修) | 8 | 8 | 8 | 8 | 總計(必修) | 7 | 7 | 5 | 5 | 總計(必修) | 4 | | | 4 | 8 | 8 | 總計(必修) | 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：

利淑淑

系助教簽章：

旅館管理系 楊善發
計畫助理

系主任簽章：

旅館管理系 蔡 亨
主任

院長簽章：

觀光餐旅學院 胡宜蓁
院長