

景文科技大學 114 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

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 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：20/30。 3. 專業必修學分數：54/54；專業選修學分數：54/54。 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. 學生須於一年級第二學期結束前通過華語文能力A2(含)級以上測驗。如未能通過華語文能力A2(含)級以上測驗者，應予退學。 7. 學生須於畢業前，通過華語文能力B1(含)級以上測驗。 8. 實習課程畢業學分數，最高採計36學分。 9. 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。 10. 為實習替代課程。	本課程規劃經113年10月29日113學年度第1學期第1次通識教育委員會會議通過 本課程規劃經114年3月11日系課程規劃小組通過 本課程規劃經114年3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4月22日校課程規劃委員會會議通過 本課程規劃經114年4月22日教務會議通過

學年		一年級(114)				二年級(115)				三年級(116)				四年級(117)				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		
通識必修	基礎通識	華語文基礎(一)	5	10			閱讀與寫作(一)	3	3											20	30
		華語文基礎(二)			5	10	視聽中文(一)	2	2												
							閱讀與寫作(二)			3	3										
							視聽中文(二)			2	2										
	核心通識																				
	知性通識																				
	其他通識																				
		合計	5	10	5	10	合計	5	5	5	5	合計	0	0	0	0	合計	0	0		

教務處承辦人員：

註冊組 潘淑利

通識教育中心助教簽章：

通識教育中心助教簽章

通識教育中心主任簽章：

通識教育中心主任簽章

院長簽章：

觀光餐旅學院 院長 胡宜泰

景文科技大學 114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

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	具備旅館餐飲服務能力
B	具備旅館客房管理能力
C	具備旅館經營管理能力
D	具備行銷活動企劃能力
E	具備外語運用能力
F	具備資訊運用能力
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								

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：20/30。 3.專業必修學分數：54/54；專業選修學分數：54/54。 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.學生須於一年級第二學期結束前通過華語文能力A2(含)級以上測驗。如未能通過華語文能力A2(含)級以上測驗者，應予退學。 7.學生須於畢業前，通過華語文能力B1(含)級以上測驗。 8.實習課程畢業學分數，最高採計36學分。 9.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。 10.★為實習替代課程。	本課程規劃經114年3月13日系課程規劃小組通過 本課程規劃經114年3月19日學院課程規劃委員會會議通過 本課程規劃經114年4月22日校課程規劃委員會會議通過 本課程規劃經114年4月22日教務會議通過

學年		一年級(114)				二年級(115)				三年級(116)				四年級(117)				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		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			旅館管理	2	2			企業實習(三)	6	6		管家實務	2	2			44	44	
		旅館房務實務	4	4			茶文化品評	2	2			餐旅資訊系統			2	2	旅館財務管理			2			2
		商業套裝軟體(一)	2	2			企業實習(二)			6	6	多媒體簡報軟體應用			2	2							
		職場倫理	2	2																			
		新鮮人專題(二)				3	3																
		餐旅服務技能				4	4																
		商業套裝軟體(二)				2	2																
		小計	11	11	9	9	小計	4	4	6	6	小計	6	6	4	4	小計	2	2	2			2
	進階 專業										人力資源管理			2	2	餐旅專題講座(一)	2	2			10	10	
																消費者行為	2	2					
																旅館行銷管理			2	2			
																餐旅專題講座(二)			2	2			
小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0	0	2	2	小計	4	4	4	4				



學年	一年級(114)					二年級(115)					三年級(116)					四年級(117)					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			
專業選修	飲料調製實務	4	4			遊程設計	2	2			活動企劃	2	2			企業實習(五)	6	6			124	124	
	烘焙概論與實務	2	2			企業實習(一)	6	6			手機攝影與編輯	2	2			★顧客抱怨處理	2	2					
	烘焙西點製作			3	3	休閒遊憩實務體驗(一)	2	2			俱樂部管理	2	2			★旅館產業趨勢	2	2					
	咖啡調製實務			3	3	★芳療實務	2	2			來台旅客接待實務	2	2			★宴會管理	2	2					
						★觀光餐旅英語(一)	2	2			休閒遊憩實務體驗(三)	2	2			★溫泉旅館經營	2	2					
						★旅館設備與維護	2	2			★英語檢定訓練	2	2			★健康活動與體重管理	2	2					
						★旅館電子商務	2	2			★旅宿業線上銷售系統及應用實作	2	2			★休閒遊憩實務體驗(五)	2	2					
						★觀光生態導覽	2	2			★文化創意與旅館經營	2	2			★旅館公共關係	2	2					
						旅館客務實務			2	2	餐旅服務技能檢定培訓			2	2	企業實習(六)			6	6			
						觀光餐旅英語(二)			2	2	午茶經營與文化			2	2	★旅館籌備與規劃			2	2			
						葡萄酒賞析			2	2	休閒遊憩實務體驗(四)			2	2	★觀餐創業管理			2	2			
						休閒遊憩實務體驗(二)			2	2	企業實習(四)			6	6	★旅館婚顧產業籌備與規劃			2	2			
											★菜單設計			2	2	★顧客關係溝通技巧與訓練			2	2			
						★觀光餐旅概論			2	2	★俱樂部管理			2	2	★觀餐產品包裝設計			2	2			
						★社交禮儀與人際關係			2	2	★來台旅客接待實務			2	2	★台灣茶學			2	2			
						★線上客服系統及應用實作			2	2	★民宿經營管理			2	2								
											★媒體經營與公共關係			2	2								
											★身體雕塑與健身房			2	2								
		小計	6	6	6	6	小計	20	20	14	14	小計	16	16	24	24	小計	20	20	18			18
		總計(選修)	6	6	6	6	總計(選修)	8	8	8	8	總計(選修)	8	8	6	6	總計(選修)	6	6	6			6
	總計(必修)	16	21	14	19	總計(必修)	9	9	11	11	總計(必修)	6	6	6	6	總計(必修)	6	6	6	6			
	總 計	22	27	20	25	總 計	17	17	19	19	總 計	14	14	12	12	總 計	12	12	12	12			
																				74	84		
																				128	138		

教務處承辦人員：

註冊組 黃潘淑利

系助教簽章：

旅館管理系 計畫助理 阮寶月明

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