

景文科技大學 112 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	

校訂教育目標及基本素養指標對應矩陣表		校訂教育目標							
		1	2	3	4	5	6	7	8
A	○			○	○	○			
B		○	○			○	○		
C	○		○	○			○		
D	○					○			
E	○				○	○	○		
F									
G									
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：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(12)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. 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12月14日111學年度第一學期第二次通識教育委員會通過 本課程規劃經112年03月01日系課程規劃小組通過 本課程規劃經112年03月29日學院課程規劃委員會通過 本課程規劃經112年04月25日校課程規劃委員會通過 本課程規劃經112年04月25日教務會議通過

學年	類別	一年級(112)				二年級(113)				三年級(114)				四年級(115)				總計				
		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	
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	0		

教務處承辦人員：

註冊組 員 潘淑利

通識教育中心助教簽章：

通識教育中心 助理大督 朱榕珊

通識教育中心主任簽章：

通識中心 主任 霍晉明

院長簽章：

觀光餐旅學院 院長 胡宜森

本案業經本校 112年4月25日 111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 112 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	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	系訂核心能力指標	系訂教育目標							
		1	2	3	4	5	6	7	8
	A	✓	✓		✓				
	B			✓	✓				
	C			✓	✓				
	D			✓	✓				
	E			✓					
	F		✓	✓					
	G								
	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：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(12)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. 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 112 年 03 月 01 日系課程規劃小組通過 本課程規劃經 112 年 03 月 24 日學院課程規劃委員會會議通過 本課程規劃經 112 年 04 月 25 日校課程規劃委員會會議通過 本課程規劃經 112 年 04 月 25 日教務會議通過

學年	一年級(112)				二年級(113)				三年級(114)				四年級(115)				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				
院訂必修																	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			職場倫理			2	2	茶文化品評	2	2		
		餐旅服務技能	4	4			觀光餐旅英語(一)	2	2			企業實習(三)	6	6			旅館管理	2	2		
		商業套裝軟體	2	2			觀光餐旅英語(二)			2	2	餐旅資訊系統			2	2	旅館財務管理			2	2
		社交禮儀與人際關係	2	2			葡萄酒賞析			2	2	多媒體簡報軟體應用			2	2					
		新鮮人專題(二)			3	3															
		旅館房務實務			4	4															
	小計	11	11	7	7	小計	4	4	4	4	小計	6	6	6	6	小計	4	4	2	2	
專業必修	進階專業					旅館客務實務			2	2							餐旅專題講座(一)	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	0	0	2	2	小計	0	0	0	0	小計	2	2	4	4	

