

景文科技大學 115 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115年4月28日
114學年度第3次課程規劃及
教務聯席會議修正通過

附則

- 畢業學分數：128。
- 通識必修學分數/時數：20/30。
- 專業必修學分數：54/54；專業選修學分數：54/54。
- 單學期課程，得以實際情形上下學期對開或調整。
- 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。
- 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。
- 學生須於畢業前，通過華語文能力B1(含)級以上測驗。
- 實習課程畢業學分數，最高採計36學分。
- 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。

修訂紀錄

本課程規劃經115年03月03日系課程規劃小組通過
本課程規劃經115年03月26日學院課程規劃委員會通過
本課程規劃經115年04月28日校課程規劃委員會通過
本課程規劃經115年03月31日教務會議通過

學年		一年級(115)				二年級(116)				三年級(117)				四年級(118)				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	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				

教務處承辦人員：

教務行政組 何志興

通識教育中心助教簽章：

通識教育中心 朱榕珊

通識教育中心主任簽章：

通識教育中心 李岳牧

院長簽章：

觀光餐旅學院 胡宜蓁

景文科技大學 115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 115 年 4 月 28 日
114 學年度第 3 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(實務操作課程)。以本系專業選修為原則，抵免科需經本系實習委員會審議通過。										本課程規劃經115年03月03日系課程規劃小組通過 本課程規劃經115年03月26日學院課程規劃委員會會議通過 本課程規劃經115年04月28日校課程規劃委員會會議通過 本課程規劃經115年03月31日教務會議通過			

學年		一年級(115)				二年級(116)				三年級(117)				四年級(118)				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				
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(115)				二年級(116)				三年級(117)				四年級(118)				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						
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	54	54					
	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	★英語檢定實務訓練	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實務	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		
					★觀光餐旅概論與實務		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溝通技巧實務		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
	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：

教務行政組
組員 何志興

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