

景文科技大學 111 學年度課程規劃變更需求表

部別：產學專用 學制：111 學年國際學生產學合作專班 系別：旅館管理系

原課程標準						修改後之課程標準						說明
課程名稱	年級	學期	選別	學分	時數	課程名稱	年級	學期	選別	學分	時數	
						午茶經營與文化	3	2	選	2	2	新增
						★文化創意與旅館經營	3	2	選	2	2	新增
						★旅宿業線上銷售系統及 應用實作	3	2	選	2	2	新增
						★溫泉旅館經營	4	1	選	2	2	新增
						★健康活動與體重管理	4	1	選	2	2	新增
						★旅館公共關係	4	2	選	2	2	新增
						★智慧旅館管理實務	4	1	選	2	2	新增
						旅館婚顧產業籌備與規劃	4	2	選	2	2	新增
						旅館籌備與規劃	4	2	選	2	2	新增

備註:若為【新增】則原課程標準請空白，若為【刪減】則修改後之課程標準請空白，並請在說明欄註明【新增】或【刪減】。

系主任簽章：

 蔡 亨

院長簽章：

 胡 宜 泰

景文科技大學 111 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綜評旅館管理人才
5	
6	
7	
8	

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
A	✓	✓		✓				
B			✓	✓				
C			✓	✓				
D			✓	✓				
E			✓					
F		✓	✓					
G								
H								
I								
J								
K								
L								

系訂教育目標及核心能力指標對應矩陣表

本
案
業
經
本
校
第
一
次
議
程
正
通
過
及
日

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：52/52；專業必修學分數：56/56。 3. 通識必修學分數/時數：20/30。 4. 學學期課程，得以實際情形上下學期開閉或調整。 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英語文能力測驗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學分至多實錄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小時。	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 類別	一年級(111)			二年級(112)			三年級(113)			四年級(114)			總計			
	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		
院訂 必修													0	0		
	小計	0	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	0				
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				
	餐旅服務技術	4	4	餐旅資訊系統		2	飯店酒席分析	2	2							
	商業套裝軟體	2	2				企業實習(三)	6	6							
	社交禮儀與人際關係	2	2													
	新鮮人專題(二)		3	3			觀光餐旅英語(二)	2	2				-42	-42		
	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											
	職場倫理		2	2												
	小計	11	11	11		2	2	2	10	10	4	2	2	0	0	
	旅館管理					2	2				餐旅專題講座(一)	2	2			
進 階 專 業				旅館客務實務						餐旅專題講座(二)		2	2			
										宴會管理		2	2			
													2	2	10	10
	小計	0	0	0		2	2	2	2	0	0	2	2	4	4	
										小計						

學年	一年級(111)				二年級(112)				三年級(113)				四年級(114)				總計	
	類別	科目	第一學期		科目	第一學期		科目	第一學期		科目	第一學期		科目	第一學期		學分	時數
			學分	時數		學分	時數		學分	時數		學分	時數		學分	時數		
專業必修	飲料調製實務		4	4	休閒遊憩實務體驗(一)	2	2	活動企劃	2	2	人力資源管理	2	2	企業實習(五)	6	6	58	58
	觀光餐旅概論		2	2	企業實習(一)	6	6	手機攝影與編輯	2	2	在地導覽	2	2	旅館行銷管理				
	芳療實務		3	3	休閒遊憩實務體驗(二)			企業實習(四)	6	6	餐旅服務技能檢定培訓	2	2	企業實習(六)				
	咖啡調製實務		3	3	企業實習(二)			★觀光生態導覽	2	2	平茶經營與文化	2	2	★台灣茶學	2	2		
					★英語檢定訓練(一)	2	2	★文化創意與旅館經營			★經營產品包裝設計	2	2	★消費者行為暨顧客抱怨處理	2	2		
					★旅館設備與維護	2	2	★文化創意與旅館經營			★消費行為暨顧客抱怨處理	2	2	★經營旅館管理實務	2	2		
					★民俗經營管理			★旅館經營與旅館經營	2	2	★經營旅館管理實務	2	2	★經營旅館管理實務	2	2		
					★旅館人力資源管理	2	2	★菜單設計	2	2	★經營旅館管理實務	2	2	★經營旅館管理實務	2	2		
					★葡萄酒實務	2	2	★俱樂部管理	2	2	★經營旅館管理實務	2	2	★經營旅館管理實務	2	2		
								★來台旅客接待實務	2	2	★經營旅館管理實務	2	2	★經營旅館管理實務	2	2		
											★經營旅館管理實務	2	2	★經營旅館管理實務	2	2		
											★經營旅館管理實務	2	2	★經營旅館管理實務	2	2		
											★經營旅館管理實務	2	2	★經營旅館管理實務	2	2		
											★經營旅館管理實務	2	2	★經營旅館管理實務	2	2		
											★經營旅館管理實務	2	2	★經營旅館管理實務	2	2		
											★經營旅館管理實務	2	2	★經營旅館管理實務	2	2		
小計			6	6	6	6	6	10	10	8	8	4	4	8	8	8	8	8
總計(選修)			6	6	6	6	6	10	10	8	8	4	4	8	8	8	8	8
總計(必修)			16	21	16	21	9	9	9	9	9	10	10	4	4	4	4	4
總計			22	27	22	27	17	17	17	17	17	14	14	12	12	12	128	138

教務處承辦人員：

教務處承辦人員：蔡淑芬

系助教簽章：

系助教簽章：王善發

系主任簽章：

系主任簽章：蔡亨

院長簽章：

院長簽章：蔡宜