

景文科技大學 112 學年度課程規劃變更需求表

部別：產業專用

學制：四技

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	
114 上學期原本為： 專業選修小計：8 總計（選修）：8 總計（必修）：6 總計：14						因誤植，所以修改為： 專業選修小計：4 總計（選修）：4 總計（必修）：6 總計：10						
114 下學期原本為： 專業選修小計：12 總計（選修）：12						因誤植，所以修改為： 專業選修小計：8 總計（選修）：8						
畢業總學分：132						畢業總學分：128						
以下空白						以下空白						

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：



填表日期：_____

院長簽章：



114. 6. 03

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		校訂教育目標							
校訂教育目標	校訂基本素養指標	校訂教育目標							
		1	2	3	4	5	6	7	8
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									

校訂基本素養指標		校訂基本素養指標							
校訂基本素養指標	校訂基本素養指標	校訂基本素養指標							
		A	B	C	D	E	F	G	H
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									

本案業經本校 114 年 6 月 24 日 113 學年度第 3 次課程規劃及教務會議修正通過

附則		修訂紀錄							
學年	類別	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. 實習課程，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學分實習時數上視為26學時。

學年		一年級(112)				二年級(113)				三年級(114)				四年級(115)				總計	
學年	類別	一年級(112)				二年級(113)				三年級(114)				四年級(115)				總計	
		第一學期	第二學期	學分	時數	第一學期	第二學期	學分	時數	第一學期	第二學期	學分	時數	第一學期	第二學期	學分	時數	總計	
基礎 通識	華語文基礎(一)			5	10													20 30	
	華語文基礎(二)																		
核心 通識																		20 30	
知性 通識																		20 30	
其他 通識																		20 30	
合計		5	10	5	10	5	10	5	10	5	10	5	10	5	10	5	10	合計	

觀光餐旅學院 院長 胡宜業

院長簽章：

通識教育中心 主任 楊永祥

通識教育中心 主任 簽章：

通識教育中心 助理人員 朱榕珊

通識教育中心 助教 簽章：

教務處 承辦人員：

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		

本案業經本校 114 年 6 月 24 日
113 學年度第 3 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		

系訂教育目標							
系訂教育目標及核心能力指標		1	2	3	4	5	6
		A	✓		✓		7
		B		✓	✓		
		C		✓	✓		
		D		✓	✓		
		E		✓			
		F		✓			
		G					
		H					
		I					
		J					
		K					8

附則

學年		二年級(113)				三年級(114)				四年級(115)				總計	
類別	科目	第一學期 學分	第二學期 學分	第一學期 時數	第二學期 時數	第一學期 學分	第二學期 學分	第一學期 時數	第二學期 時數	第一學期 學分	第二學期 學分	第一學期 時數	第二學期 時數	學分	時數
院訂必修	小計	0	0	0	0					0	0	0	0	0	0
	新鮮人專題(一)	3	3												
	餐旅服務技能	4	4												
	商業套裝軟體	2	2												
	社交禮儀與人際關係	2	2												
	新鮮人專題(二)			3	3										
	旅館房務實務			4	4										
	小計	11	11	7	7										
專業必修	小計														
	管家實務			2	2										
	觀光餐旅英語(一)			2	2										
	觀光餐旅英語(二)														
	葡萄酒賞析														
	企業實習(三)			2	2										
	餐旅資訊系統			2	2										
	多媒體簡報軟體應用			2	2										
	小計			4	4										
進階專業	旅館客務實務														
	餐旅專題講座(一)			2	2										
	餐旅專題講座(二)														
	宴會管理														
	小計														
	餐旅專題講座(一)			2	2										
	餐旅專題講座(二)														
	宴會管理														
	小計														

修訂紀錄

學年		二年級(113)				三年級(114)				四年級(115)				總計	
類別	科目	第一學期 學分	第二學期 學分	第一學期 時數	第二學期 時數	第一學期 學分	第二學期 學分	第一學期 時數	第二學期 時數	第一學期 學分	第二學期 學分	第一學期 時數	第二學期 時數	學分	時數
院訂必修	小計	0	0	0	0					0	0	0	0	0	0
	新鮮人專題(一)	3	3												
	餐旅服務技能	4	4												
	商業套裝軟體	2	2												
	社交禮儀與人際關係	2	2												
	新鮮人專題(二)			3	3										
	旅館房務實務			4	4										
	小計	11	11	7	7										
專業必修	小計														
	管家實務			2	2										
	觀光餐旅英語(一)			2	2										
	觀光餐旅英語(二)														
	葡萄酒賞析														
	企業實習(三)			2	2										
	餐旅資訊系統			2	2										
	多媒體簡報軟體應用			2	2										
	小計			4	4										
進階專業	旅館客務實務														
	餐旅專題講座(一)			2	2										
	餐旅專題講座(二)														
	宴會管理														
	小計														
	餐旅專題講座(一)			2	2										
	餐旅專題講座(二)														
	宴會管理														
	小計														

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到開或調整。

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。

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		
		小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0		
		飲料調製實務	4	4		2	休閒遊憩實務體驗(一)	2	2			活動企劃	2	2			2	2
		觀光餐旅概論	2	2		6	企業實習(一)	6	6			手機攝影與編輯	2	2			6	6
		芳療實務			3	3	休閒遊憩實務體驗(二)			2	2	在地導覽			2	2		
		咖啡調製實務			3	3	企業實習(二)			6	6	企業實習(四)			6	6		
							★觀光生態導覽	2	2			餐旅服務技能檢定培訓			2	2		
							★英語檢定訓練(一)	2	2			午茶經營與文化			2	2		
							★旅館設備與維護	2	2			★身體雕塑與健身房	2	2			2	2
							★民宿經營管理			2	2	★媒體經營與公共關係	2	2			2	2
							★旅館人力資源管理			2	2	★烘焙西點製作	2	2			2	2
							★葡萄酒實務			2	2	★菜單設計			2	2		
							★烘焙概論與實務(一)			2	2	★俱樂部管理			2	2		
							遊程設計			2	2	★來台旅客接待實務			2	2		
												★文化創意與旅館經營	2	2			2	2
												★旅館業線上銷售系統及應用實作			2	2		
												★顧客關係溝通技巧與訓練					2	2
												★餐飲創業管理					2	2
												★旅館公共關係					2	2
		小計	6	6	6	6	小計	8	8	8	8	小計	8	8	12	8	8	8
		總計(選修)	6	6	6	6	總計(選修)	8	8	8	8	總計(選修)	4	4	8	8	8	8
		總計(必修)	16	21	12	17	總計(必修)	9	9	11	11	總計(必修)	6	6	6	6	6	6
		總計	22	27	18	23	總計	17	17	19	19	總計	10	10	14	14	14	14
																	64	60

教務處承辦人員：

系助教簽章：


系主任簽章：



院長簽章：

