

景文科技大學 113 學年度 觀餐學院 旅館管理系 國際學生產學合作專班 四年制日間部課程規劃表

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 6 月 30 日
114 學年度第 4 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. 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03月22日系課程規劃小組通過 本課程規劃經113年03月26日學院課程規劃委員會通過 本課程規劃經113年04月30日校課程規劃委員會通過 本課程規劃經113年04月30日教務會議通過

學年		一年級(113)				二年級(114)				三年級(115)				四年級(116)				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			
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	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：

通識教育中心主任 李岳牧

院長簽章：

觀餐學院 胡宜蓉 115.5.28

景文科技大學 113學年度 觀餐學院 旅館管理系 國際學生產學合作專班 四年制日間部課程規劃表

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 115 年 6 月 30 日
114 學年度第 4 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	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								

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.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03月22日系課程規劃小組通過 本課程規劃經113年03月26日學院課程規劃委員會通過 本課程規劃經113年04月30日校課程規劃委員會通過 本課程規劃經113年04月30日教務會議通過 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04月28日教務會議通過 本課程規劃經115年05月21日系課程規劃小組通過 本課程規劃經115年05月28日學院課程規劃委員會通過 本課程規劃經115年06月30日校課程規劃委員會通過 本課程規劃經115年06月30日教務會議通過

學年	一年級(113)				二年級(114)				三年級(115)				四年級(116)				總計	
類別	科目	第一學期 學分	第二學期 時數	學分	科目	第一學期 學分	第二學期 時數	學分	科目	第一學期 學分	第二學期 時數	學分	科目	第一學期 學分	第二學期 時數	學分	學分	時數
院訂必修																	0	0
	小計	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	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		
	旅館房務實務	4	4		觀光餐旅英語(一)	2	2		企業實習(三)	6	6		旅館管理	2	2			

專業必修	基礎專業	商業套裝軟體(一)	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	46	46		
		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																			
		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	4	4	小計	6	6	6	6	小計	4	4	2	2				
		進階專業						旅館客務實務			2	2						餐旅專題講座(一)	2	2					8
																	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					
專業選修	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			126	126			
	觀光餐旅概論	2	2			企業實習(一)	6	6			手機攝影與編輯	2	2			企業實習(五)	6	6							
	芳療實務			3	3	企業實習(二)			6	6	在地導覽			2	2	旅館行銷管理			2	2					
	咖啡調製實務			3	3						企業實習(四)			6	6	企業實習(六)			6	6					
						★觀光生態導覽	2	2			★身體雕塑與健身房	2	2			★旅館產業趨勢	2	2							
						★英語檢定訓練(一)	2	2			★媒體經營與公共關係	2	2			★宴會管理與活動企劃	2	2							
						★旅館設備與維護	2	2			★烘焙西點製作	2	2			★消費者行為暨顧客抱怨處理	2	2							
						★旅館電子商務	2	2			★菜單設計			2	2	★溫泉旅館經營	2	2							
						★民宿經營管理			2	2	★俱樂部管理			2	2	★健康活動與體重管理	2	2							
						★旅館人力資源管理			2	2	★來台旅客接待實務			2	2	★智慧旅館管理實務	2	2							
						★休閒遊憩實務體驗(二)			2	2	★文化創意與旅館經營			2	2	★台灣茶學			2	2					
						★烘焙概論與實務(一)			2	2	★旅宿業線上銷售系統及應用			2	2	★顧客關係溝通技巧與訓練			2	2					
											餐旅服務技能檢定培訓			2	2	★觀餐創業管理			2	2					
						遊程設計			2	2	下午茶經營與文化			2	2	★旅館公共關係			2	2					
											★身體雕塑與健身實務	2	2			旅館婚顧產業籌備與規劃			2	2					
											★媒體經營與公共關係實務	2	2			旅館籌備與規劃			2	2					
											★烘焙西點實務操作	2	2												
											旅館衛生與安全	2	2												
											休閒遊憩實務體驗(三)	2	2												
	小計	6	6	6	6	小計	16	16	16	16	小計	20	20	22	22	小計	20	20	20	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	74	84
		總計	22	27	20	25	總計	17	17	19	19	總計	14	14	12	12	總計	12	12	12			12	128	138

教務處承辦人員：

何志興

系助教簽章：

阮寶月明

系主任簽章：

主任

院長簽章：

胡宜葵