

中華大學餐旅管理學系進修學士班104級四年課程規劃表

105學年度第4次課程規劃委員會議(106.03.27)討論通過

105第6次課程規劃委員會議(106.06.22)討論通過

		大一上	大一下	大二上	大二下	大三上	大三下	大四上	大四下	合計											
校訂 共同 科目	必修	通識	2	通識	2	英文(三)	1	英文(四)	1	通識	2	通識	2	28							
		通識	2	通識	2	通識	2	通識	2	通識	2	通識	2								
		英文(一)	2	英文(二)	2																
		軍訓(護)(一)	0	軍訓(護)(二)	0																
院訂 課程	基礎 科目	必修	管理學	3	電腦概論	2	行銷學	2	統計學	3	會計學	3	經濟學	2	19						
			觀光學	2					觀光行政與法規	2											
系訂 課程	專業 相關 科目	必修	餐飲管理概論	2	旅館管理概論	2	餐旅創意觀光	2	旅館客務管理	3	旅館房務管理	3	餐旅成本管理	3	餐旅創意專題(二)	2	33				
					基礎中餐烹調實務	2	餐旅服務	3			餐飲衛生安全	2	餐旅人力資源管理	3	餐旅策略管理	3					
					基礎西餐烹調實務	2							餐旅創意專題(一)	1							
		選修	共同 科目	消費者心理學	2	國際禮儀	2	旅運管理概論	2	餐旅美學	2	財務管理	2	餐旅業法規	2	風險與危機管理	2	微型創業規劃	2	51	
				專業倫理與形象管理	2	基礎商用軟體	2	服務業管理	2	餐旅行銷學	2	市場調查與分析	2	國際會議管理	2	研究方法	3	顧客關係管理	2		
							商用軟體應用	2	會展產業概論	2	餐旅採購學	2			企業倫理	2	企業專案實習	9			
															海外參訪	1					
			餐飲 模組	餐飲文化	2	食物製備與原理	2	營養學概論	2	菜單設計與規劃	2	進階中西餐廚藝實務	3	宴會管理	2	連鎖餐廳經營管理	2	餐飲創意產品開發實務	3		32
				酒吧與飲料管理	2				點心製作	3	餐廳經營管理實務	3	飲料調製	2	危害分析重要管制要點	2					
		旅館 模組	休閒遊憩概論	2	民宿經營管理	2	管家服務	2	旅館個案分析	2	旅館電子商務	2	旅館產品設計	2	旅館開發與籌備	2	餐旅產業管理實務	3	29		
							旅館設備與規劃	2	旅館資訊系統	2	旅館安全管理	2	旅館行政實務	2							
											休閒旅館與俱樂部管理	2	連鎖旅館經營管理	2							
		語文 相關 科目	必修	餐旅英文(一)	2	餐旅英文(二)	2	餐旅英文(三)	2	餐旅英文(四)	2							8			
								觀光日文(一)	2	觀光日文(二)	2	餐旅英文(五)	2	餐旅英文(六)	2						
												觀光日文(三)	2	觀光日文(四)	2						
學分 合計	必修		15	16	12	13	10	11	9	2	88										
		選修	10	8	14	17	22	22	16	19	128										

1.畢業應修總學分數 = 128學分 (院系必修60+本系選修40+校訂必修共同科目28)。

2.須依據「中華大學學生基本能力指標實施辦法」、「中華大學觀光學院學生基本能力指標實施辦法」、「中華大學餐旅系學生基本能力指標實施辦法」完成修業，始符合畢業資格。

3.通識課程分核心必修及多元選修，核心必修12學分課程分為「社會關懷(含“人文涵養”及“社會習察”）」、「創新創意(含“藝術感知”及“科學探究”）」及「健康促進(含“自我探索”及“生醫衛保”）」三類(每向度2學分)，多元選修10學分，共需修滿22學分，則11門通識課程需包含一門「情緒管理與人際溝通」，始符合畢業資格。

4.以上資料以當學期開課為主。