

# 中華大學餐旅管理學系進修學士班105級四年課程規劃表

104學年度第2學期第4次課程規劃委員會議(105.05.16)討論通過

104學年度第2學期第5次課程規劃委員會議(105.07.13)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<br>共同<br>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         |         |            |          |            |    |    |
|                |                | 英文(一)    | 2         | 英文(二)    | 2        |         |         |        |         |            |          |          |           |         |            |          |            |    |    |
|                |                | 軍訓(護)(一) | 0         | 軍訓(護)(二) | 0        |         |         |        |         |            |          |          |           |         |            |          |            |    |    |
|                |                |          |           |          |          |         |         |        |         |            |          |          |           |         |            |          |            |    |    |
| 院訂<br>課程       | 基礎<br>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<br>課程       | 專業<br>相關<br>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        | 餐飲創意產品開發實務 | 3  | 36 |
|                |                |          |           |          | 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<br>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  | 48 |
|                |                |          | 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          | 29 |    |
|                |                |          |           |          |          |         |         |        |         |            |          |          |           | 海外參訪    | 1          |          |            |    |    |
|                |                | 餐飲<br>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          | 進階中西廚藝實務 | 3        | 宴會管理      | 2       | 連鎖餐廳經營管理   | 2        |            |    | 29 |
|                |                |          | 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<br>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<br>相關<br>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          |    |    |
|                |                | 選修       |           |          |          |         | 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<br>合計       | 必修             | 15       | 16        | 12       | 13       | 10      | 11      | 11     | 5       | 91         |          |          |           |         |            |          |            |    |    |
|                | 選修             | 10       | 8         | 14       | 17       | 22      | 22      | 16     | 15      | 124        |          |          |           |         |            |          |            |    |    |

1. 畢業應修總學分數 = 128學分 (院系必修63+本系選修37+外系選修9學分+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(每向度2學分)，多元選修10學分，共需修滿22學分，始符合畢業資格。