

中華大學觀光學院餐旅管理學系102級四年課程規劃表

經101學年度第3次系課程規劃委員會議(102.03.11)討論通過
經101學年度第2學期第1次院課程規劃委員會議(102.04.15)討論通過
102.08.30依課務組通知修正

		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	通識	2	通識	2	通識	2	通識	2	通識	2	通識	2	28			
		通識	2	通識	2	英文(三)	1	英文(四)	1					通識	2						
		體育(一)	0	體育(二)	0	體育	0	體育	0												
		全民國防教育軍事訓練—國際情勢	0	全民國防教育軍事訓練—國防科技	0																
		英文(一)	2	英文(二)	2																
院訂 課程	基礎 科目	必修	觀光學	2	電腦概論	2	管理學	3	統計學	3	會計學	3	經濟學	2	觀光專題講座	2		21			
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	旅運管理概論	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(一)	1	餐旅創意專題(二)	2	38		
					中西餐實務	4	餐旅服務	3	會展產業概論	2	餐飲衛生安全	2	餐旅人力資源管理	3	餐旅策略管理	3	餐旅實習	3			
		共同 科目	必修	消費者心理學	2	國際禮儀	2	創意觀光(必選)	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	39	
				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			餐旅採購學	2			企業倫理	2				
				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	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		
				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				
		選修	餐飲 模組											餐廳資訊系統	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					
		語文 相關 科目	必修	觀光英語(一)	2	觀光英語(二)	2	餐旅英文(一)	2	餐旅英文(二)	2									8	
				選修					觀光日文(一)	2	觀光日文(二)	2	觀光日文(三)	2	觀光日文(四)	2				16	
													餐旅英文(三)	2	餐旅英文(四)	2					
		學分 合計	必修		12		16		15		15		10		10		10		7	95	
				選修		10		8		14		15		22		22		15		10	116

- 1.畢業應修總學分數至少133學分(校訂共同科目28+必修67+選修38)。
- 2.依校規定,畢業前應通過TOEIC測驗400分(含)以上或「中華大學學生英文能力畢業資格檢定實施辦法」所訂之替代標準,並完成18小時之志工服務,方得畢業。
- 3.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。
- 4.實習需滿500小時(校內至少100小時),始可取得實習3學分,詳細規定請參閱〔餐旅系實習辦法〕。
- 5.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,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。詳細規定請參閱通識中心網頁。
- 6.學生欲選習模組課程,需修畢44選修學分及格,其中餐旅共同選修課程至少需修畢28學分及格,專業模組選修課程至少需修畢16學分及格,修畢後由學系核發模組證書。
- 7.以上資料以當學期開課為主。

中華大學觀光學院餐旅管理學系102級四年課程規劃表