

中華大學觀光學院餐旅管理學系100級四年課程規劃表

經99學年度第9次系課程規劃委員會議(100.04.14)討論通過
 經100學年度第1次系課程規劃委員會議(100.09.15)討論修正通過
 經100學年度第2次系課程規劃委員會議(100.10.31)討論修正通過
 經100學年度第3次系課程規劃委員會議(100.12.05)討論修正通過
 經100學年度第6次系課程規劃委員會議(101.06.11)討論修正通過

		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	國文(一)(2)	國文(二)(2)	英文(三)(1)	英文(四)(1)	通識(2)	通識(2)	通識(2)	通識(2)	28	
		英文(一)(2)	英文(二)(2)	體育(0)	體育(0)			通識(2)			
		體育(一)(0)	體育(二)(0)	通識(2)	通識(2)						
		軍訓(護)(一)(0)	軍訓(護)(二)(0)								
		通識(2)	(通識)情緒管理與人際溝通(2)								
院訂 課程	基礎 科目	管理學(3)	電腦概論(2)	會計學(3)	經濟學(2)			觀光專題講座(2)		21	
		觀光學(2)	統計學(3)	行銷學(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)	旅運管理概論(2)	餐旅服務(3)	旅館客務管理(3)	旅館房務管理(3)	餐旅創意專題(一)(1)	餐旅創意專題(二)(2)	38
			會展產業概論(2)	餐飲衛生安全(2)		中西餐實務(4)	餐旅成本管理(3)	餐旅策略管理(3)		餐旅實習(3)	
								餐旅人力資源管理(3)			
	選修	共同 科目	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)	37
			專業倫理與形象管理(2)	商用軟體應用(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)	
		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)	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)	危害分析重要管制要點(2)	餐廳經營管理實務(3)	點心製作(3)			
		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)	連鎖旅館經營管理(2)	26
					旅館設備與規劃(2)	旅館安全管理(2)	旅館資訊系統(2)	旅館行政實務(2)	休閒旅館與俱樂部管理(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)	英語練習(一)(2)	英語練習(二)(2)			10
學分 合計	必修	17	17	12	16	8	11	7	7	95	
	選修	8	8	14	18	20	15	13	9	105	

1. 畢業應修總學分數 = 133學分 (必修67 + 選修38 + 校訂共同科目28)。

2. 英文修課、體育修課及通識修課之事宜依語文中心、體育室或通識中心規定。

3. 學生須依據「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要點」、「中華大學觀光學院餐旅管理學系學生專業能力指標、檢核標準」完成修業規定，始符合畢業資格。

4. 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。

5. 以上資料以當學期開課為主。