

中华大学观光学院餐旅管理学系101级四年课程规画表

经100学年度第6次系课程规划委员会会议(101.06.11)讨论通过
经100学年度第7次系课程规划委员会会议(101.07.31)讨论修正通过

		大一上	大一下	大二上	大二下	大三上	大三下	大四上	大四下	合计	
校订共同科目	必修	国文(一)(2)	国文(二)(2)	英文(三)(1)	英文(四)(1)	通识(2)	通识(2)	通识(2)	通识(2)	28	
		英文(一)(2)	英文(二)(2)	体育(0)	体育(0)			通识(2)			
		体育(一)(0)	体育(二)(0)	通识(2)	通识(2)						
		军训(护)(一)(0)	军训(护)(二)(0)								
		通识(2)	(通识)情绪管理与人际沟通(2)								
院订课程	基础科目	管理学(3)	计算机概论(2)	会计学(3)	经济学(2)			观光专题讲座(2)		21	
		观光学(2)	统计学(3)	营销学(2)	观光行政与法规(2)						
系订课程	专业相关科目	必修	餐饮管理概论(2)	旅馆管理概论(2)	旅运管理概论(2)	餐旅服务(3)	旅馆客务管理(3)	旅馆房务管理(3)	餐旅创意专题(一)(1)	餐旅创意专题(二)(2)	38
			会展产业概论(2)	餐饮卫生安全(2)		中西餐实务(4)	餐旅成本管理(3)	餐旅策略管理(3)		餐旅实习(3)	
								餐旅人力资源管理(3)			
	专业相关科目	共同科目	消费者心理学(2)	国际礼仪(2)	创意观光(必选2)	餐旅美学(2)	财务管理(2)	餐旅业法规(2)	风险与危机管理(2)	微型创业规划(2)	37
			专业伦理与形象管理(2)	商用软件应用(2)	服务业管理(2)	餐旅营销学(2)	市场调查与分析(2)	国际会议管理(2)	研究方法(3)	顾客关系管理(2)	
		餐饮模块	餐饮文化(2)	食物制备与原理(2)	营养学概论(2)	菜单设计与规划(2)	厨艺实务(3)	宴会管理(2)	连锁餐厅经营管理(2)	餐饮创意产品开发实务(3)	32
					酒吧与饮料管理(2)	餐厅信息系统(2)	餐厅经营管理实务(3)	点心制作(3)			
		旅馆模块	休闲游憩概论(2)	民宿经营管理(2)	管家服务(2)	旅馆个案分析(2)	旅馆电子商务(2)	旅馆产品设计(2)	旅馆开发与筹备(2)	连锁旅馆经营管理(2)	26
					旅馆设备与规划(2)	旅馆安全管理(2)	旅馆信息系统(2)	旅馆行政实务(2)	休闲旅馆与俱乐部管理(2)		
	语文相关科目	必修	观光英语(一)(2)	观光英语(二)(2)	餐旅英文(一)(2)	餐旅英文(二)(2)					8
选修				观光日文(一)(2)	观光日文(二)(2)	观光日文(三)(2)	观光日文(四)(2)			16	
						餐旅英文(三)(2)	餐旅英文(四)(2)				
学分合计	必修	17	17	12	16	8	11	7	7	95	
	选修	8	8	16	16	22	19	13	9	111	

1. 毕业应修总学分数 = 133学分 (必修67 + 选修38 + 校订共同科目28)。

2. 英文修课、体育修课及通识修课之事宜依语文中心、体育室或通识中心规定。

3. 学生须依据「中华大学学生基本能力指标实施办法」、「中华大学观光学院学生基本能力指标实施要点」、「中华大学观光学院餐旅管理学系学生专业能力指标、检核标准」完成修业规定，始符合毕业资格。

4. 学生欲选习模块课程，需修毕44选修学分及格，其中餐旅共同选修课程至少需修毕28学分及格，专业模块选修课程至少需修毕16学分及格，修毕后由学系核发模块证书。

5. 以上数据以当学期开课为主。