

# 中华大学观光学院餐旅管理学系102级四年课程规划表

经101学年度第3次系课程规划委员会会议(102.03.11)讨论通过  
经101学年度第2学期第1次院课程规划委员会会议(102.04.15)讨论通过

		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(一)	0	体育(二)	0					通识	2					
		体育(一)	0	体育(二)	0	通识	2	通识	2											
		全民国防教育军事训练—国际情势	0	全民国防教育军事训练—国防科技	0															
		通识	2	(通识)情绪管理与人际沟通	2															
院订课程	基础科目	必修	观光学	2	计算机概论	2	管理学	3	统计学	3	会计学	3	经济学	2	观光专题讲座	2		21		
							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	旅馆客务管理	3	旅馆房务管理	3	餐旅成本管理	3	餐旅创意专题(一)	1	餐旅创意专题(二)	2	38	
					中西餐实务	4	餐旅服务	3	会展产业概论	2	餐饮卫生安全	2	餐旅人力资源管理	3	餐旅策略管理	3	餐旅实习	3		
		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	39	
			专业伦理与形象管理	2	基础商用软件	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		
							商用软件应用	2			餐旅采购学	2			企业伦理	2				
		选修	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					点心制作	3	餐厅经营管理实务	3	饮料调制	2	危害分析重要管制要点	2			
		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	餐旅产业管理实务	3	29	
							旅馆设备与规划	2	旅馆信息系统	2	旅馆安全管理	2	旅馆行政实务	2						
											休闲旅馆与俱乐部管理	2	连锁旅馆经营管理	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	
								观光日文(一)	2	观光日文(二)	2	观光日文(三)	2	观光日文(四)	2					
										餐旅英文(三)	2	餐旅英文(四)	2							
选修												英语练习(一)	2	英语练习(二)	2		16			
学分合计	必修		12		16		15		15		10		10		10		7	95		
												22		22		15			10	
	选修		10		8		14		15									116		

1. 毕业应修总学分至少133学分（校订共同科目28+必修67+选修38）。
2. 依校规定，毕业前应通过TOEIC测验500分(含)以上或「中华大学学生英文能力毕业资格检定实施办法」所订之替代标准，并完成18小时之志工服务，方得毕业。
3. 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办法」、「中华大学餐旅系学生基本能力指标实施办法」完成修业，始符合毕业资格。
4. 实习需满500小时(校内至少100小时)，始可取得实习3学分，详细规定请参阅〔餐旅系实习办法〕。
5. 通识课程须每领域至少修习一门课程，四大领域所取得学分总计须达十八学分，始符合毕业资格。
6. 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i
7. 以当学期开课为主。