

中華大學餐旅管理學系進修學士班108級四年課程規劃表

107學年度第5次課程規劃委員會(108.03.18)討論通過

109學年度第6次課程規劃委員會(110.03.31)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 共同 科目	必修	通識	2	通識	2	英文(三)	1	英文(四)	1	通識	2	通識	2	通識	2	通識	2	28			
		通識	2	通識	2	通識	2	通識	2					通識	2						
		英文(一)	2	英文(二)	2																
		全民國防教育軍事訓練(護理)一	0	全民國防教育軍事訓練(護理)二	0																
院訂 課程	基礎 科目	必修	2	觀光學	2	電腦概論	2	統計學	3	會計學	3							20			
			3	觀光行政與法規	3	行銷學	2	管理學	3	經濟學	2										
		選修	3	日文(一)	3	日文(二)	3	日文(三)	3	日文(四)	3										
系訂 課程	專業 相關 科目	必修	2	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	餐旅人力資源管理	3	餐旅成本管理	3	餐旅策略管理	3	30	
						2	基礎中餐烹調實務	2	餐旅服務	3			餐飲安全衛生	2							
						2	基礎西餐烹調實務	2													
	選修	共同 科目	2	國際禮儀	2	消費者心理學	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	51	
			2	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			
															海外參訪	1					
		餐飲 模組	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	進階中西餐廚藝實務	3	宴會管理	2	連鎖餐廳經營管理	2				28
			2	酒吧與飲料管理	2					西點蛋糕製作	4			飲料調製	2	食品安全管制系統	2				
	旅館 模組														餐飲創意產品開發實務	3					
語文 相關 科目	必修	2	觀光英文(一)	2	觀光英文(二)	2	餐旅英文(一)	2	餐旅英文(二)	2								8			
	選修										餐旅英文(三)	2	餐旅英文(四)	2				4			
學分合計		必修	15		18		16		13		7		5		7		5		86		
		選修	11		11		13		17		15		16		17		16		116		

1.畢業應修總學分數 = 128學分 (院系必修58+本系選修42+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，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。

4.以上資料以當學期開課為主。