

中華大學觀光學院餐旅管理學系104級四年課程規劃表

102學年度第1學期第2次系系課程規劃委員會議(102.09.23)討論通過

102學年度第5次課程規劃委員會議(103.04.14)討論通過

102學年度第2學期第1次觀光學院課程規劃委員會議(103.06.16)討論通過

103學年度第2學期第1次課程規劃委員會議(104.03.27)討論通過

104學年度第2學期第4次課程規劃委員會議(105.05.16)討論通過

106學年度第2次課程規劃委員會議(107.01.12)討論通過

107學年度第3次課程規劃委員會議(107.11.22)討論通過

107學年度第4次課程規劃委員會議(108.02.21)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	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														
			英文(一)	2	英文(二)	2														
院訂 課程	基礎 科目	必修	管理學	3	電腦概論	2	行銷學	2	統計學	3	會計學	3	經濟學	2	觀光專題講座	2			21	
			觀光學	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	餐旅創意觀光	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(二)	2	餐旅實習	3	36	
					基礎中餐烹調實務	2	餐旅服務	3			餐飲衛生安全	2	餐旅人力資源管理	3	餐旅策略管理	3				
					基礎西餐烹調實務	2						餐旅創意專題(一)	1							
		選修	共同 科目	消費者心理學	2	國際禮儀	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	53
				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	觀光餐旅大數據分析	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	進階中西餐廚藝實務	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					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			
														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						
											休閒旅館與俱樂部管理	2	連鎖旅館經營管理	2						
語文 相關 科目	必修	餐旅英文(一)	2	餐旅英文(二)	2	餐旅英文(三)	2	餐旅英文(四)	2									8		
						觀光日文(一)	2	觀光日文(二)	2	餐旅英文(五)	2	餐旅英文(六)	2					16		
										觀光日文(三)	2	觀光日文(四)	2							
											英語練習(一)	2	英語練習(二)	2						
學分合計		必修	15		16		12		13		10		11		11		5		95	
		選修	10		8		14		17		22		22		16		21		130	

1.畢業應修總學分數＝128學分【院系必修65+本系選修35(含外系選修9學分)+校訂必修共同科目28】。

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.依「中華大學學生資訊應用能力檢定實施辦法」規定，畢業前考取TQC企業人才技能認證、MOS微軟Office專業認證或其他經本校電子計算器中心認可之相關證照則一，始符合畢業資格。

5.實習時數需達500小時(校內至少50小時)以上，始可取得餐旅實習3學分，詳細規定請參閱〔餐旅系實習辦法〕。

6.通識課程分核心必修及多元選修，核心必修12學分課程分為「社會關懷(含“人文涵養”及“社會習察”）」、「創新創意(含“藝術感知”及“科學探究”）」及「健康促進(含“自我探索”及“生醫衛保”）」三類(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。

7.104級修習廚藝實務(選修3學分)，得以承認為進階中西餐廚藝實務(選修3學分)。

8.104級未修習通過餐旅服務(必修3學分)學生，得以修習餐飲服務技術(必修3學分)替代，以滿足專業必修3學分。

9.104級未修習通過餐旅英文(三)、餐旅英文(四)(必修2學分)學生，得以修習觀光英文(一)、觀光英文(二)(必修2學分)替代，以滿足專業必修2學分。

10.104級未修習通過電腦概論(必修2學分)學生，得以修習電腦概論與AI發展(必選修2學分)替代，以滿足專業必修2學分。

11.以上資料以當學期開課為主。