

中華大學餐旅管理學系進修學士班107級四年課程規劃表

106學年度第4次課程規劃委員會會議(107.03.19)討論通過
 106學年度第5次課程規劃委員會會議(107.04.09)討論通過
 107學年度第4次課程規畫委員會會議(108.02.21)討論通過
 109學年度第6次課程規畫委員會會議(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															
		軍訓(護)(一)	0	軍訓(護)(二)	0															
院訂 課程	基礎科 目	必修	觀光學	2	電腦概論	2	統計學	3	會計學	3									20	
			觀光行政與法規	3	行銷學	2	管理學	3	經濟學	2										
	選修	日文(一)	3	日文(二)	3	日文(三)	3	日文(四)	3									12		
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	餐飲創意產品開發實務	3	餐旅策略管理	3	33	
					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						
					基礎西餐烹調實務	2														
		選修	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	
	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					
	酒吧與飲料管理		2							西點蛋糕製作	4			飲料調製	2	危害分析重要管制要點	2			
					民宿經營管理	2	旅館設備與規劃	2	旅館個案分析	2	旅館行銷學	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		
									餐旅資訊系統	2	休閒旅館與俱樂部管理	2	旅館行政實務	2						
												連鎖旅館經營管理	2							
語文相 關科目	必修	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		8		7		5		89		
	選修	11		11		13		19		15		16		14		16		115		

1. 畢業應修總學分數 = 128學分 (院系必修61+本系選修39+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。