

中華大學餐旅管理學系進修學士班105級四年課程規劃表

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
104學年度第2學期第5次課程規劃委員會議(105.07.12)討論通過
107學年度第2學期第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	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	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				19		
			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		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	餐飲創意產品開發實務	3					
		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	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			
		選修	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		29	
				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						
		選修	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	
		選修									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		12		5		91	
		選修	10		8		14		17		22		22		16		16		125	

- 1.畢業應修總學分數＝128學分(院系必修63+本系選修37+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。
- 4.以上資料以當學期開課為主。