經中華大學餐旅管理學系110學年度第四次課程規劃委員會議通過(111/03/31)
經中華大學觀光學院110學年第二學期第二次課程規劃委員會議通過（110/04/25）

中華大學 觀光學院 餐旅管理學系 111級 四年課程規劃表

學年度			111-1	111-2	112-1	112-2	113-1	113-2	114-1	114-2
學分配置			大一上	大一下	大二上	大二下	大三上	大三下	大四上	大四下
校訂共同必修課程28			英文(一)2	英文(二)2	英文(三)1	英文(四)1				
			畢業前須修畢通識課程共計11門22學分，分為核心通識6門課12學分及多元選修5門課10學分							
			體育一0	體育二0						
院訂必修課程20			觀光學2 觀光行政與法規2	行銷學2 創意觀光2 電腦概論與AI發展2	管理學2 統計學2	經濟學2 會計學2	社群網路與AI應用2			
系訂必修課程32			餐旅管理概論2	中西餐實務4 旅館客務管理3	服務業管理2 餐旅英文(一)2	旅館房務管理3 餐旅服務3 餐旅英文(二)2	餐旅創意專題(一)1 餐飲安全衛生2 餐旅成本管理2 餐旅人力資源管理2	餐旅創意專題(二)1 餐旅策略管理2		餐旅實習1
校院系選修課程48	選修48學分	系專業選修課程	消費者心理學2 酒吧與飲料管理2 食物製備原理2 休閒遊憩概論2 觀光英文(一)2	民宿經營管理2 觀光餐旅大數據分析2 餐飲文化2 專業倫理與形象管理2 觀光英文(二)2	點心製作3 進階中西餐廚藝實務3 營養學概論2 商用軟體應用2 餐旅行銷學2	餐旅美學2 餐廳經營管理實務(一)4 菜單設計與規劃2 餐旅個案分析2 服務品質管理2 電子商務與AI應用2 國際禮儀2	市場調查與分析2 烘焙產品製作4 財務管理2 餐旅採購學2 餐廳經營管理實務(二)4 休閒旅館與俱樂部管理2 飲料調製2 研究方法3	餐旅業法規2 國際會議管理2 宴會管理2 旅館行政實務2 連鎖旅館經營管理2 智慧觀光與AI應用2 餐旅英文(三) 2	企業專案實習(一)9 風險與危機管理2 企業倫理2 連鎖餐廳經營管理2 食品安全管制系統2 餐旅英文(四) 2 進階財務分析 2	企業專案實習(二)9 微型創業規劃2 餐飲創意產品開發實務3 烘焙咖啡微創實務3 顧客關係管理2
		校院系課程	日文(一)3	日文(二)3	日文(三)3	日文(四)3				
			本校各系必修或選修課程皆可採計，包含各類就業學程與跨域黑客課程。							
備註			1.畢業總學分數至少128學分，包含：校訂共同科目28+院訂必修20+系訂必修32+校院系選修48(外系至少9學分)。校選修不包含通識課程。 2.校訂英文、通識、體育課程及志工服務要求：英文課程共計4門6學分；通識課程共計11門22學分(分為核心通識6門課12學分及多元選修5門課10學分)，其中核心通識課程分為「社會關懷(含“人文涵養”及“社會習察”2向度）」、「創新創意(含“藝術感知”及“科學探究”2向度）」及「健康促進(含“自我探索”及“生醫衛保”2向度)」三類，每類之核心通識課程至少必須修習兩門，合計12學分；多元選修通識課程需修5門課，合計10學分。畢業需修習並通過、必修體育(一)、必修體育(二)、及志工服務活動18小時(志工基礎訓練課程2小時+貴系服務活動2~10小時+四種服務活動6~14小時) 。 3.依據「中華大學創新與創意課程實施辦法」第二條規定，本系創新與創意基礎課程為創意觀光、餐旅創意專題(一)、餐旅創意專題(二),學生需符合「中華大學創新與創意課程實施辦法」之規定通過檢核標準，始符合畢業資格。 4.畢業前應符合「中華大學校訂必修英文課程實施辦法」所訂標準。 5.學生須依據「中華大學學生資訊應用能力檢定實施辦法」規定，畢業前依規定考取經本校圖書與資訊處認可之相關證照或通過本校自行辦理之資訊應用能力測驗，始符合畢業資格。 6.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。 7.校內外實習需滿500小時(校內實習50-100小時)，可取得餐旅實習課程1學分，詳細規定請參閱《餐旅系實習辦法》。 8.為讓中華大學學生大一就可以了解全校各學院之間的課程特色重點，達成大一階段就開啟跨領域為主的教學理念，本校學生須於大一修畢「跨院體驗微學分課程」。 9.依據「中華大學學生基本能力指標實施辦法」第四條規定，本系指定之程式設計相關課程為「電腦概論與AI發展」、「社群網路與AI應用」，兩門課程擇一修習通過始符合畢業資格。 10.外籍生修課時序得經由本系課程規劃委員會議決後調整之。 11.以上課程資料以當學期實際開課為準。								