

中華大學餐旅管理學系108級四年課程規劃

107學年度第7次課程規劃委員會議(108.04.15)討論通過

109學年度第3次課程規劃委員會會議(109.11.04)討論通過

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	英文通識軍護體育等 28學分		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									
		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								
		體育一0	體育二0	體育三0、體育四0，學生在畢業前須修畢2門非大一開設之必修體育課							
院訂課程20	必修20學分	觀光學2 觀光行政與法規3	行銷學2 創意觀光2	管理學3 統計學3	經濟學2 會計學3						
系訂課程50	必選AI人工智慧10學分		電腦概論與AI發展2	商用軟體應用2	電子商務與AI應用2	網路行銷與AI應用2	智慧觀光與AI應用2				
	必修40學分	餐旅管理概論2 觀光英文(一)2	中西餐實務4 觀光英文(二)2 國際禮儀2	旅館客務管理3 餐旅英文(一)2 服務業管理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	餐旅創意專題(二)1 餐旅策略管理2 餐旅人力資源管理2		餐旅實習3		
校院系選修課程30	選修30學分	餐旅管理學系	消費者心理學2	民宿經營管理2	點心製作3	餐旅美學2	市場調查與分析2		企業專案實習(一)9	企業專案實習(二)9	
			酒吧與飲料管理2	觀光餐旅大數據分析2	進階中西餐廚藝實務3	餐廳經營管理實務(一)3	烘焙產品製作4	餐旅業法規2	風險與危機管理2	微型創業規劃2	
	食物製備與原理2	餐飲文化2	旅運管理概論2	餐旅行銷學2	財務管理2	國際會議管理2	企業倫理2	餐飲創意產品開發實務3			
		休閒遊憩概論2	專業倫理與形象管理2	營養學概論2	會展產業概論2	餐旅採購學2	宴會管理2	連鎖餐廳經營管理2	餐旅產業管理實務3		
				管家服務2	菜單設計與規劃2	旅館安全衛生管理2	旅館產品設計2	食品安全管制系統2	烘焙咖啡微創實務4		
				旅館設備與規劃2	餐旅個案分析2	休閒旅館與俱樂部管理2	旅館行政實務2		顧客關係管理2		
				服務品質管理2		飲料調製2	連鎖旅館經營管理2				
						研究方法3					
						餐廳經營管理實務(二)3					
備註	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。									
		1. 畢業總學分數至少128學分（校訂共同科目28+院訂必修20+系訂必選AI人工智慧10+系訂必修40+校院系選修30）。校選修不包含通識課程。 2. 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」。 3. 校訂英文、通識、國防、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。畢業需修習並通過全民國防教育軍事訓練(護理)一、全民國防教育軍事訓練(護理)二、必修體育(一)、必修體育(二)、興趣體育(三)、興趣體育(四)及志工服務活動18小時。 4. 畢業前應通過TOEIC測驗，符合「中華大學英文修課、校內外檢定考試及『職場英文課程』作業要點」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圖書與資訊處認可之相關證照之一，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3學分，詳細規定請參閱《餐旅系實習辦法》。 9. 以上課程資料以當學期實際開課為準。									