

中華大學餐旅管理學系烘焙創業組107級四年課程規劃

經中華大學餐旅管理學系106學年度第4次課程規劃委員會議(107.03.19)討論通過

經中華大學餐旅管理學系106學年度第5次課程規劃委員會議(107.04.09)討論通過

經中華大學餐旅管理學系107學年度第3次課程規劃委員會議(107.11.22)討論通過

經中華大學餐旅管理學系108學年度第9次課程規畫委員會議(109.07.28)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	行銷學2	管理學3	經濟學2						
		觀光行政與法規3	創意觀光2	統計學3	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30學分	餐旅管理概論2	中西餐實務4	麵包製作4	餐旅英文(二)2	餐旅創意專題(一)1	餐旅創意專題(二)2			餐旅實習3	
		觀光英文(一)2	觀光英文(二)2	餐旅英文(一)2		餐飲衛生安全2	餐旅成本管理2				
	選修10學分	消費心理學2	國際禮儀2	西點蛋糕製作4	烘焙店經營管理2	餐旅策略管理2	市場調查與分析2	餐旅業法規2	顧客關係管理2		
			中式麵食製作2		餐旅美學2	西點蛋糕製作3 進階麵包製作4	餐飲創意產品開發實務3				
校院系選修課程30	選修 30 學分	餐旅 管理 學系	咖啡調製實務2	營養學概論2	服務業管理2	飲料調製2	歐式麵包3	門市服務2	企業專案實習(一)9	企業專案實習(二)9	
			餐飲文化2	專業倫理與形象管理2	餐旅行銷學2	蛋糕裝飾3	巧克力製作3	中式點心製作3	花式咖啡實務3	微型創業規劃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（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30+系訂選修10+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。										