

中華大學觀光學院餐旅管理學系(烘焙創業組)106級四年課程規劃表

經105學年度第4次餐旅管理學系課程規劃委員會議(106.03.27)決議通過
 經105學年度第二學期第1次觀光學院課程規劃委員會議(106.04.05)決議通過
 經107學年度第3次餐旅管理學系課程規劃委員會議(107.11.22)決議通過
 經中華大學餐旅管理學系108學年度第5次課程規畫委員會議(109.03.02)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

		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	28	
		通識	2	通識	2	體育	0	體育	0								
		體育(一)	0	體育(二)	0	通識	2	通識	2								
		軍訓(護)(一)	0	軍訓(護)(二)	0												
		英文(一)	2	英文(二)	2												
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							14	
						創意觀光(必選)	2										
系訂課程	專業相關科目	必修	餐旅管理概論	3	中西餐實務	2			餐飲衛生安全	2	餐旅成本管理	3	餐旅創意專題(二)	2	餐旅實習	3	22
									餐旅人力資源管理	3	餐旅創意專題(一)	1	餐旅策略管理	3			
		烘焙組		中式麵食製作	2	麵包製作	4	西點蛋糕製作	4	烘焙店經營管理	2	餐飲創業產品開發實務	3				15
	選修	共同	國際禮儀	2	消費者心理學	2	餐旅美學	2	觀光餐旅大數據分析	2	商用軟體應用	2	市場調查與分析	2	餐旅業法規	2	27
		烘焙組	餐飲文化	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	花式咖啡實務	3	42
			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	連鎖餐廳經營管理	2	
	語文相關科目		咖啡調製實務												西點蛋糕製作	3	
															進階麵包製作	4	
		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	16	16	15	14	9	9	9	9	5	93					
		選修	11	11	9	10	10	9	14	13	87						

1.畢業應修總學分數 = 128學分 (院系必修65+本系選修26+外系選修9學分+校訂必修共同科目28)。

2.依校規定，畢業前應通過TOEIC測驗400分(含)以上或「中華大學學生英文能力畢業資格檢定實施辦法」所訂之替代標準，並完成18小時之志工服務，方得畢業。

3.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」。

4.為讓中華大學學生可以了解所屬學院內各學系之間的課程特色重點，本校學生須於大一修畢「跨系專業微學分課程」-創意觀光(必選)2學分。

5.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。

6.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。若未修習「情緒管理與人際溝通」可修習「服務業管理」替代。

7.實習需滿500小時(校內至少50小時)，始可取得實習3學分，詳細規定請參閱〔餐旅系實習辦法〕。

8.學生欲選習模組課程，需修畢44選修學分及格，其中餐旅共同選修課程至少需修畢28學分及格，專業模組選修課程至少需修畢10學分及格，修畢後由學系核發模組證書。

9.外系9學分為畢業規定學分，並自103學年度起實施

10.部分課程因停開且未修習者，可依附表進行課程替代修習案。

11.以上資料以當學期開課為主。