

113學年度第2學期第2次系課程規劃委員會議通過(114.5.20)

113學年度第2學期第2觀光學院課程規劃委員會議(114.5.20)

113學年度第2次臨時課程規劃委員會會議通過(114.6.11)

114學年度第2學期第1次系課程規劃委員會議通過(115.3.25)

114學年度第2學期第1觀光學院課程規劃委員會議(115.3.25)

114學年度第2次校級課程規劃委員會會議通過(115.04.15)

114學年度第2學期第2次系課程規劃委員會議通過(115.6.25)

114學年度第2學期第2次觀光學院課程規劃委員會議(115.6.25)

中華大學觀光學院學士班115級四年課程規劃表

115學年度	115-1	115-2	116-1	116-2	117-1	117-2	118-1	118-2
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22學分							
	體育一0	體育二0						
校訂必選課程	AI體驗趣2.0 1							
院訂必修課程12學分	觀光學2	觀光行銷學2	創意觀光2	管理學2	創意專題2			
			電腦概論與AI發展2					
系組選修課程至少88學分	食物製備原理2	餐飲安全衛生2	麵包製作4	西點蛋糕製作4	飲料調製2	咖啡調製實務2	烘焙產品製作4	餐飲創意產品開發實務3
	酒吧與飲料管理2	營養學概論2	中式點心製作3	服務業管理2	餐旅成本管理2	鐵板手作料理2	西餐烹調實務3	
	餐飲文化2	中餐烹調實務4	多媒體設計2	餐旅管理實務2	文化觀光2	企劃撰寫與簡報技巧2	旅館客房管理2(必選)	
	統計學2	會計學2	展覽規劃與管理2	顧客關係管理2	旅行業經營管理2	婚禮活動規劃2		
	觀光地理2	服務品質管理2	個人形象管理	微型創業2	休閒活動與健康管理2	風險危機管理 2		
	會展產業概論2	會議規劃與管理2	生態旅遊規劃2	觀光休閒設施規劃2				
	國際禮儀2	旅遊產品設計2	航空訂位系統2	導覽解說實務2				
	台灣觀光資源探索2	休閒遊憩行銷2						
	休閒遊憩概論2	領隊與導遊實務2						
	連鎖餐廳經營管理2	旅館經營管理2						
消費者心理學2	戶外遊憩規劃2							
	生活美學與文化創意產業2							
	企業專案實習(一)9、企業專案實習(二)9 (企業專案實習(一)/(二)之修課時序得經由本系課程規劃委員會議決後調整之)							
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12+系組選修至少88(外系至少9學分、 至多20學分)；外系課程包「AI體驗趣2.0」(外籍生及轉學生免修)，但不含通識、體育、及軍訓課程。							
	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22學分，分為「社會關懷(含“人文涵養” 2向度)」、「創新創意(含“藝術感知”及“科學探究” 2向度)」、「健康促進(含“自我探索”及“生醫衛保” 2向度)」三類，每類通識課程至少必須修習4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+愛系服務活動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，本班創新與創意基礎課程為創意觀光、創意專題，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. 觀光專業服務需滿160小時，方可取得觀光專業服務課程2學分，詳細規定請參閱「觀光專業服務辦法」。							
	7. 為培育並提升學生最新技術之AI及元宇宙應用能力，達成於大一階段學生具備最新技術知識，本校學生請於大一修畢「AI體驗趣2.0課程」，所得學分可認列於外系9學分內。							
	8. 為達成中華大學學生基本能力指標中之『AI能力』，本系學生須於修業期限內依據『中華大學學生AI能力檢定實施辦法』，通過AI能力檢定，始符合畢業資格。							
	9. 依據「中華大學學生基本能力指標實施辦法」第四條規定，本班指定之程式設計相關課程為「電腦概論與AI發展」，修習通過始符合畢業資格。							
	10. 旅館客房管理2學分必選課程將視情況於每學期開課。							
	11. 以上課程資料以當學期實際開課為準。							