

主旨：有關本學期終止實習學生適用 C 配套方案修讀各學院開設專班課程事宜

同學您好：

因應新型冠狀病毒肺炎疫情，1082 學期部分學生無法完成校外實習學習時程，如於 3 月 24 日-4 月 30 日間可返校修課者（含 14 天居家隔離），依據 109 年 3 月 4 日第 177 次實習輔導委員會議決議，此類學生適用 C 方案配套措施，需加修由各學院統一開設之專班 4 學分課程，所加修課程不另收學分費。適用 C 方案配套措施的同學，若無法修讀本學期專班開設之課程，可於大四返校後再修讀 4 學分專業課程補足所缺學分；進修部同學如選擇大四返校後再修讀所缺學分，不另收所缺學分之學分費。

一、有關同學修讀各學院開設專班課程之程序如下：

1. 請同學先向各科系辦公室報名修讀所屬學院開設之專班課程，以利各科系辦公室進行選課意願調查。各科系辦公室彙整名單後，由各科系辦公室統一將名單送交教務處(日間部：註冊課務組，進修部：進修教務組)辦理學生選課事宜。

各業務單位聯絡窗口：

- (1) 餐旅學院開課事宜：分機 20001
- (2) 觀光學院開課事宜：分機 21001
- (3) 廚藝學院開課事宜：分機 22001

- (4) 國際學院開課事宜：分機 23001
 - (5) 註冊課務組(日間部課務)：分機 12102、12105
 - (6) 進修教務組(進修部課務)：分機 12304
2. 教務處協助同學於教務系統建置學院專班課程後，敬請同學依各學院專班開課時間上課(各學院預定開設課程時間不同，請依各學院開課時間上課)。
3. 適用 C 方案配套措施的同學，若無法修讀本學期學院開設之專班課程，可於大四返校後修讀 4 學分專業課程補足所缺學分，此部分大四選讀課程之選課程序如同每學期辦理之選課流程，同學可以依照本校每學期行事曆公告之課程選課時間辦理線上選課事宜。

二、有關各學院開設專班課程資訊如下：

(一)餐旅學院

- 1.課程名稱：餐旅產業實務
- 2.學分數：4 學分/72 小時
- 3.課程時間：
 - (1)學期 A、B 班：5/14~6/11，每週四及週五，每日 8 小時 (09:30-17:30)，共 9 天。
 - (2)暑期 C 班：7/01~7/13，週一至週五，每日 8 小時 (09:30-17:30)，共 9 天。
- 4.課程開課人數：至少 12 人，上限為 40 人。

5.選課身份：3月24日-4月30日間可返校修課者(含14天居家隔離)。

6.選課方式：向餐旅學院所屬各系辦公室報名後，由各系辦公室統一彙整名單送交教務處(日間部：註冊課務組，進修部：進修教務組)辦理選課事宜(課程開課人數有40人上限，建議同學先行評估自身居住問題後，再進行選課)。

7.科目教學進度表

授課教師：待聘教師
一、科目名稱：餐旅產業實務(Hospitality Industry Practical Study)
二、學分數：4 學分
三、先修科目或先備能力： 管理學、餐旅概論、旅館管理、餐飲管理、餐飲實務、行銷管理
四、能力指標： 1. 透過服務設計提升學生思考及創造力、發現問題並解決問題的能力 2. 提升領導與團隊合作能力 3. 結合科技、社群網路的應用，了解網路行銷的策略 4. 瞭解企業如何透過品牌價值與品牌策略強化品牌力 4. 提升吧檯實務技巧知識與技巧 5. 瞭解郵輪產業如何進行團體及自由行程旅遊規劃

五、教材大綱：

A 班		B 班	C 班	
時間	單元主題	單元主題	時間	單元主題
5/14(四)	服務設計	旅館業務銷售技巧	7/1(三)	服務設計
5/15(五)	旅館業務銷售技巧	服務設計	7/2(四)	旅館業務銷售技巧
5/21(四)	吧檯實務操作	網路行銷	7/3(五)	吧檯實務操作
5/22(五)	網路行銷	吧檯實務操作	7/6(一)	網路行銷
5/28(四)	領導統御與團隊合作	公關媒體操作	7/7(二)	領導統御與團隊合作
5/29(五)	公關媒體操作	領導統御與團隊合作	7/8(三)	公關媒體操作
6/04(四)	打造餐飲品牌力	郵輪旅遊	7/9(四)	打造餐飲品牌力
6/05(五)	郵輪旅遊	打造餐飲品牌力	7/10(五)	郵輪旅遊
6/11(四)	專案活動規劃	專案活動規劃	7/13(一)	專案活動規劃

(二) 觀光學院

1.課程名稱：觀光產業實務專題

2.學分數：4 學分/72 小時

3.課程時間：預定時間如以下教學進度表(開課時間若有異動，由觀光學院公告通知修讀的同學)

4.選課身份：3 月 24 日-4 月 30 日間可返校修課者 (含 14 天居家隔離) 。

5.選課方式：向觀光學院所屬各系辦公室報名後，由各系辦公室統一彙整名單送交教務處(日間部：註冊課務組，進修部：進修教務組)辦理選課事宜。

6.科目教學進度表

授課教師：由本院楊政樞主任、梁榮達主任及旅運系徐世杰老師共同開課規劃
一、科目名稱：觀光產業實務專題
二、學分數： 4 學分
三、先修科目或先備能力：符合因應特殊傳染病疫情實習終止需選修配套學分課程之學生
四、能力指標、發展學生活動規劃能力、休憩產業管理能力、顧客服務能力、整合資源能力、溝通協調能力、探索解說能力、旅行業經營管理理論基礎與實務風險、協助具備服務品質管理能力及解決問題之能力以及機場客運實務。
五、教材大綱：

預計授課日期	課程時數	單元主題	內容綱要	預計授課教師	教室需求	其他備註事項
4/24起	3	休閒產業經營管理-策略規劃有用嗎	介紹企業策略規劃	梁榮達	請教務處安排	由本院旅遊系/休憩系/航運系共同討論後之課程安排
4/24	3	渡假飯店經營實務	休閒遊憩產業實務解說	業師		
4/25	3	休閒產業經營管理-大環境與我何關	介紹企業組織與環境框架	梁榮達		
4/25	3	休閒農場經營實務	休閒遊憩產業實務解說	業師		

5/ 1	3	休閒產業經營管理- 行銷靈不靈	介紹行銷設計 與績效	柯嘉鈞	
5/ 1	3	主題樂園經營實務	休閒遊憩產業 實務解說	業師	
5/ 2	3	休閒產業經營管理- 財務預算=成功一 半	介紹企業財務 方向與成功率	梁榮達	
5/ 2	3	民宿經營實務	休閒遊憩產業 實務解說	業師	
5/ 8	3	休閒產業經營管理- 人才好難管	介紹企業選用 訓退人才功能	柯嘉鈞	
5/ 8	3	國家公園經營實務	休閒遊憩產業 實務解說	業師	
5/ 1 5	3	旅遊安全風險管理 緒論	旅行業之定義 與業務範圍	徐世杰	
5/ 1 6	3	旅遊安全風險管理 緒論	風險管理概述 及旅遊風險危 機處理公部門 與私部門	徐世杰	

5/ 2 2	3	旅遊風險處理原則	因應風險的四大原則	徐世杰		
5/ 2 3	3	旅遊風險處理原則	風險管理的施行策略	徐世杰		
5/ 2 9	3	旅遊安全風險與旅行業者、領隊導遊、旅客之探討	旅行業者經營風險管理	徐世杰		
5/ 3 0	3	旅遊安全風險與旅行業者、領隊導遊、旅客之探討	領隊與導遊工作流程風險	徐世杰		
5/ 3 0	3	旅遊安全風險與旅行業者、領隊導遊、旅客之探討	旅客本身對旅遊安全注意事項及風險認知	徐世杰		
6/ 5	3	旅遊安全風險管理與相關法規之探討	民法法條有關旅遊風險探討	徐世杰		
6/ 6	3	旅行業者緊急事故處理原則	旅行社從業人員對旅遊安全之認知	徐世杰		

6/6	3	旅行業者緊急事故處理原則	旅行社從業人員對旅遊安全之認知 (意外事件之預防)	徐世杰		
5/9	4	機場運務實務	機場運務 – 從劃位到登機的實務操作	劉紹慧		
5/16	4	從旅客滿意度分析文化差異	顧客服務與跨文化溝通技巧	劉紹慧		
5/23	4	如何做好飛安守護	民航局安全部門稽核機場作業流程與飛安管理	劉紹慧		

六、教學要點：

- 1.教材編選：Robbins, and Coulter(林孟彥、林均妍譯)·2011·管理學·華泰文化出版社及老師自製教材。
- 2.教學方法：理論課程解說、相關產業演講、影片教學、媒體教學、分組報告與討論。
- 3.教學評量：(1)期中考試、(2)演講心得考試、(3)平時表現
4. 教學進度：依授課內容實際進度彈性調整。

(三)廚藝學院

- 1.本學期暫不開設學院專班課程。
- 2.本學期終止實習的廚藝學院學生，可於大四返校後再修讀 4 學分專業課程。
- 3.以上修讀課程事項若有問題，敬請洽詢廚藝學院，分機：22001。

(四)國際學院

- 1.課程名稱：「菜單設計與實作」Menu Planning & Practice
- 2.學分數：4 學分/72 小時

3.課程時間：預定時間如以下教學進度表(開課時間若有異動，由國際學院公告通知修讀的同學)

4.選課身份：3月24日-4月30日間可返校修課者(含14天居家隔離)。

5.選課方式：向國際學院所屬系辦公室報名後，由各系辦公室統一彙整名單送交教務處(日間部：註冊課務組，進修部：進修教務組)辦理選課事宜。

6.科目教學進度表

授課教師：葛艾睿						
一、科目名稱：「菜單設計與實作」 Menu Planning & Practice						
二、學分數：4 學分						
三、先修科目或先備能力：符合因應特殊傳染病疫情實習終止需選修配套學分課程之學生。全英文授課						
四、能力指標：培養學生具有基本菜單設計、成本控制及基礎廚藝能力						
五、教材大綱：						
預計 授課 日期	課程 時數	單元主題	內容綱要	預計授課 教師	教室需求	其他備 註事項

7月	8	F&B Operation	<ul style="list-style-type: none"> ● F&B Operation Types ● Menu History and Types ● Restaurant Concept & Layout ● Menu Design and Development 	葛艾睿	西餐示範 教室及廚房
	8	Cost Control	<ul style="list-style-type: none"> ● Basics of Cost Control ● Food Cost & FC% ● Yield Testing and Factor ● Recipe Writing 	葛艾睿	西餐示範 教室及廚房
	8	Sales and P&L Reports	<ul style="list-style-type: none"> ● Sales and P&L Reports ● Sales Categories and Calculations ● Reading and using Sales Stats ● Utilizing Sales Info for Outlet Development 	葛艾睿	西餐示範 教室及廚房
	8	Marketing Strategies	<ul style="list-style-type: none"> ● Marketing Strategies ● Psychology in F&B ● Impact of Social Media on the industry 	葛艾睿	西餐示範 教室及廚房
	8	Food Safety	<ul style="list-style-type: none"> ● Food Safety & Food Borne Illness ● HACCP & GHS ● Fire Safety and Prevention 	葛艾睿	西餐示範 教室及廚房

	8	Beverage Operations	<ul style="list-style-type: none"> ● Bar & Beverage Operations ● Wines, Spirits, & Beer ● Teas and Coffees ● Costing and Mark Ups 	葛艾睿	西餐示範 教室及廚房
	8	Final Project Presentation	Students' Presentation	葛艾睿	西餐示範 教室及廚房
	8	Final Project Presentation	Students' Presentation	葛艾睿	西餐示範 教室及廚房
	8	Final Exam	Final Exam	葛艾睿	西餐示範 教室及廚房

六、教學要點：

1.教材編選：教師自行編撰

2.教學方法：理論講解，廚房實作

3.教學評量：Attendance 20%、Participation & Professionalism 20%、

Practical Performance & Exam 60%