

國立高雄餐旅大學技專校院設立選才專案辦公室計畫(第3期)

【112 學年度新生基礎銜接課程各院系開課資訊—餐旅學院】

授課日期	授課時間/節次	課程名稱	授課教師	課程概要 (教學目標)	教學大綱	預計成果與目標
9月5日(二) *線上課程	10:20~12:10 (第3~4節)	餐旅產業趨勢與 職涯探索 (線上連結由開課 單位提供)	劉秀慧 院長	認識餐旅產業及瞭解餐與 產業趨勢發展、餐旅職涯 認識與探索	1. 認識餐旅產業 2. 瞭解餐旅產業趨勢發展 3. 餐旅職涯認識與探索 4. 職涯規劃與發展	1. 於入學前認識餐旅產業 2. 鼓勵同學早發掘自我生 涯規劃
9月13日(三)	15:30~16:20 (第8節)	餐旅概論	楊芝濤 老師	協助學生瞭解餐旅的基本 知識，並能進一步應用在 實務運作上	歡迎來到餐旅產業。過 去。現在。未來。	協助學生瞭解餐旅觀光業 的概念和理論，進行分析 和思考，理解產業的運作 和影響因素，並能進一步 應用在實務運作上
	16:30~17:20 (第9節)	會展產業概論	吳繼文 老師	協助學生瞭解會展產業基 礎知識	會展產業基本範疇與發展 沿革、構成要素與基本架 構	協助學生瞭解會展業的概 念和理論，進行分析和思 考，理解產業的運作和影 響因素，並能進一步應用 在實務運作上
	18:30~20:20 (第11~12節)	餐飲概論	吳淑華 老師	1. 認識當前餐旅(餐館)市 場的概況與趨勢 2. 熟悉餐飲業(餐館)的經 營管理內涵 3. 系課程地圖內涵與未來 就業能力之配適介紹	瞭解當前餐飲(餐館)市場的 概況與趨勢 認識餐飲業(餐館)的管理內 涵 系課程地圖認識與未就業 能力之配適	讓學生能對餐飲業與餐館 的經營管理有一概括性的 認識與了解，進而提早為 自己之職涯規畫做準備
9月14日(四)	17:30~20:20	旅館服務探索	謝金龍 老師	旅館產業、系課程地圖與	旅館產業概述	協助新鮮人了解旅館產業

	(第 10~12 節)			職涯發展及從業人員態度 養成講授	旅館系課程地圖與職涯發 展 旅館從業人員態度養成	樣貌及職涯進路，養成正 確的態度面對未來
9 月 15 日(五)	18：30~20：20 (第 11~12 節)	旅館品牌與行銷 趨勢解析	謝金龍 老師	旅館品牌、行銷實例及趨 勢講授	旅館品牌講述 旅館行銷實例及趨勢探討	協助新鮮人了解旅館品牌 樣貌及行銷趨勢、增進其 對產業認知

*註：課程內容依各院系繳交資料進行匯整，詳細開課內容及地點依各院系通知為主。