

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)

【113 學年度新生基礎銜接課程各系開課資訊－餐旅學院】

開課學系	課程名稱	授課時段	授課時間/節次	授課教師	時數	開設群別	課程概要(教學目標)	教學大綱	預計成果與目標
旅館系	旅館服務探索	9月12日(四)	18:30~21:10 (第8~10節)	謝金龍 老師	3小時	餐旅群	旅館產業、職涯進路及從業態度養成講授	1. 旅館產業概述 2. 旅館系職涯發展 3. 旅館從業態度養成	協助新鮮人預覽旅館產業樣貌並養成專業從業態度
餐管系	餐旅產業趨勢與職涯探索 (線上連結由開課單位提供)	8月26日(一) *線上課程	10:20~12:10 (第3~4節)	劉秀慧 老師	2小時	餐旅群	認識餐旅產業及瞭解餐旅產業趨勢發展、餐旅職涯認識與探索	1. 認識餐旅產業趨勢與發展 2. 從品牌開始認識 3. 數位浪潮來襲~餐旅業轉型 4. 大學~人生的關鍵 5. 職涯規劃~成為跨領域的人才	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
	飲料調製實務	9月9日(一)	14:20~17:20 (第5~7節)	李映萱 老師	3小時	餐旅群 外語群 商管群	介紹飲料調製基本技法、原物料、器具與設備使用方式	直注法、漂浮法、搖盪法、攪拌法、果汁機法等調製法介紹，並正確操作吧叉匙、雪克杯、波斯頓雪克杯、冰沙機、均質機，且學習操作半自動義式咖啡機、卡式瓦斯爐製作食材原物料等，並調製出3款飲料	透過三小時的課程銜接內容，使新生學習基本飲料調製方法與技能，未來將能配合必修課程練習與實際應用至業界活動與社區活動
行銷系	會展概論與行銷觀念概要 (線上連結由開課單位提供)	9月5日(四) *線上課程	10:00~12:00 (第3~4節)	王聖傑 老師	2小時	餐旅群 外語群 商管群	初步認識會展產業範圍並建立行銷核心職能所需條件	內容含擴會展產業特性與現行行業職場標準，帶入行銷人才核心職能應具備的條件	課堂測驗學生個人成績達80分

\*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。