

# 109學年度 致理科技大學微學程開設申請書

申請科系(人)：商管學院

申請案名：咖啡與創意飲食經營微學程

所跨領域：民生、環境保護、商業及管理

申請日期：109 年 5 月 18 日

申請案名	咖啡與創意飲食經營 學分學程					
學程之學分數	12 學分	曾獲校外補助	<input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 是			
學程性質 (可複選)	<input type="checkbox"/> 符合學校政策發展方向者 <input checked="" type="checkbox"/> 學群特色 <input checked="" type="checkbox"/> 跨領域：課程設計符合學群（說明：學群1：、學群2：、學群3：） <input type="checkbox"/> 產業合作					
所跨領域	領域1：民生 領域2：環境保護 領域3：商業及管理 領域4：					
博雅教育課程必需融入每個學分學程中，本學程是否規劃適當之博雅教育課程 <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否						
學分學程每期 擬招收對象	日四技，2~3年級					
學分學程每年 擬招收名額	30 人					
計畫主持人	姓名	鄭雅馨	服務單位	休閒系	職稱	專技助理教授
	電話	*1205	Email	loricheng@mail.chihlee.edu.tw		
計畫執行單位	聯絡人(系助)	劉曉曄	電話	*2325		
	Email	mh100@mail.chihlee.edu.tw				
	是否同時申請或執行其他學程	是 <ul style="list-style-type: none"> <li>• MICE雙語</li> <li>• <b>FinTech</b></li> <li>• 會展與快閃活動行銷</li> <li>• MICE雙語</li> <li>• 整復推拿調理養生</li> <li>• 智能投資創新應用</li> <li>• 大數據與金融監理</li> <li>• 金融數位行銷</li> <li>• 高資產財富管理</li> <li>• 服務創新商業模式</li> <li>• <b>FinTech</b></li> <li>• 金融雙語行銷跨域學院</li> <li>• 租稅規劃</li> </ul>				

## 壹、申請理由

### 一、產業需求狀況

國外共享經濟的創新模式日趨成熟，而國內共享經濟模式發展迅速，對人才培育之相關課程也日漸興起，本學程以咖啡與創意餐飲推動共享經濟創業模式，培育學生利用共享經濟商業模式創業之能力。

### 二、本校辦理咖啡與創意飲食經營微學程之契機與優勢

#### (一) 開設咖啡與創意飲食經營微學程之契機

- 1.咖啡與餐飲市場產值穩定中成長，具有高度的勞動人力需求，學生畢業後的就業機會高。
- 2.學生學習共享經濟概念，透過共享平台建置，提高創業與經營管理的競爭力。

#### (二) 本校商務管理學院開設咖啡與創意飲食經營微學程之優勢

- 1.咖啡與創意飲食經營微學程主軸與專業課程規劃符合就業市場潮流。
- 2.創意餐飲符合現今餐飲顧客的消費模式。

## 貳、學程發展重點與特色

### 一、本學程發展重點

因應餐飲市場專業人才之需求，顧客愛嚐鮮、注重食品安全、講求健康概念是現今餐飲的消費趨勢，透過咖啡與創意飲食經營微學程培訓具創新概念的優質從業人員，已成為現階段我國餐飲經濟發展的重要課題，因此，培訓學生具有規劃健康、輕碳飲食菜單；共享經濟模式概念的專業人員，即為本微學程的首要目標。其重點特色如下：

### 二、本學程特色

本學程主要目標是在建立如何幫助學生成為未來咖啡產業、創意餐飲的創業種子人才，隨著消費者對環境保育與健康的注重，創意飲食-低碳輕餐飲為消費者愈來愈重視的餐飲選擇，本學程選擇以咖啡主題、低碳輕餐飲為共享經濟的模式(深碗課程)，因傳統咖啡店的營運模式是店家提供空間和咖啡予消費者進行聚會或是聊天的場所，所提供的服務價值有限，鮮少有店家結合低碳輕餐飲提供共享經濟的服務模式，以增加顧客的體驗價值，尤其低碳輕餐飲領域更是鮮少有創業人才培育的基地，也因此本學程擬結合學校、商業營運場域與學生三方資源以接軌共享經濟服務模式。

## 參、課程規劃

### 一、學程架構說明(如課程學習地圖或學程關聯圖等)



### 二、學分學程開課課程規劃

#### (一) 咖啡與創意飲食經營微學程

本微學程乃為培養學生獲得健康飲食相關知識，並與廠商建立見學參訪機制，銜接畢業學生對於餐飲產業做法的認知，透過咖啡與創意飲食經營微學程使學生厚實就業發揮即戰力及共享創業新思維。本學程課程規劃分為二部分：(選修課程)咖啡館經營管理、咖啡技術實務、食物與營養、菜單設計與成本分析、榕園咖啡操作實務(1)、榕園咖啡操作實務(2)、(深碗課程)低碳輕飲食與共享平台一門等，詳如表1所示。

表 1 咖啡與創意飲食經營微學程開課課程規劃表

深碗課程						
課程名稱	學分/時數	原開課系所/院	原開課選別	開課年級	開課學期	是否學程必修
低碳輕飲食與共享平台	4 / 4	休閒系	選修	2	上/下	否
必修課程						
課程名稱	學分/時數	原開課系所/院	原開課選別	開課年級	開課學期	課程設計(PBL、彈性等)
食物與營養	2 / 2	休閒系	選修	2	上	
咖啡技術實務	2 / 2	休閒系	選修	2	下	
菜單設計與成本分析	2 / 2	休閒系	選修	3	上	
榕園咖啡操作實務(1)	1 / 2	休閒系	選修	3	上	
咖啡館經營管理	2 / 2	休閒系	選修	3	下	
榕園咖啡操作實務(2)	1 / 2	休閒系	選修	3	下	
修畢總學分數14學分						
本微學程學分數需修達12學分【不含校內實作課程選修：榕園咖啡操作實務(1)、榕園咖啡操作實務(2)】，結業後可取得「咖啡與創意飲食經營微學程證書」。						

必修課程							
課程名稱	學分	是否額外開課	開課系所	年級	原學分	原選別	與學程關係
食物與營養	2	否	休閒系	2	2	選修	
咖啡技術實務	2	否	休閒系	2	2	選修	
咖啡館經營管理	2	否	休閒系	3	2	選修	
菜單設計與成本分析	2	否	休閒系	3	2	選修	
深碗課程							
課程名稱	學分	是否額外開課	開課系所	年級	原學分	原選別	與學程關係
低碳輕飲食與共享平台	4	否	商管學院	2	4	選修	
低碳輕飲食與共享平台(深)	0	否	商管學院	2	0	選修	
咖啡操作實務							
課程名稱	學分	是否額外開課	開課系所	年級	原學分	原選別	與學程關係
咖啡操作實務(1)	1	否	休閒系	3	1	選修	
咖啡操作實務(2)	1	否	休閒系	3	1	選修	

### 備註

1. 必須修習完所有**必修課程**。
2. **深碗課程**群組，至少修習**4學分**，至多修習**不限制**。
3. **咖啡操作實務**群組，至少修習**不限制**，至多修習**2門**。
4. **博雅課程**群組，至少修習**不限制**，至多修習**不限制**。
5. 除『必修課程』群組與『博雅課程』群組以外的群組應：至少完成**1個**群組，至多完成**2個**群組。

### 其他修課規定：

本微學程學分數需修達12學分【不含校內實作課程選修：咖啡操作實務(1)、咖啡操作實務(2)】，結業後可取得「咖啡與創意飲食經營微學程證書」。

## 肆、師資規劃

咖啡與創意飲食經營微學程由商務管理學院休閒系五位專業教師授課，相關教師全數擁有相關領域之專業證照與餐飲業實務經驗，數門課程規劃由專任教師與合作企業主管共同授課，師資陣容堅強。表2為本學程授課教師一覽表。

表 2 本學程授課教師一覽表

項次	姓名/職稱	專/兼任	應聘系所	最高學歷	專長	授課課程	主要經歷及專業證照	備註
1	張國謙/教授	專任	休閒系	義守大學管理研究所博士 美國佛羅里達州立國際大學碩士	行銷管理 顧客關係管理	低碳輕飲食與共享平台	華語導遊、領隊普通考試 心肺復甦術 C級自行車領隊證 中華競技壘杯D級裁判	
2	呂宜蓉/助理教授	專任	休閒系	國立台灣師範大學生命科學系生理組博士	健康飲食學 食品安全	食物與營養 榕園咖啡操作實務(2)	美容丙級技術士 幼兒體育指導員 自行車領隊 初級救護技術員 急救員 中華競技壘杯D級裁判	
3	陳金聲/助理教授	專任	休閒系	美國斯博丁大學教育領導博士 美國貝克學院運動休閒管理碩士	咖啡拉花	咖啡館經營管理 咖啡技術實務	C級網球裁判 C級幼兒體育指導員 心肺復甦術 華語導遊普通考試 華語領隊普通考試 基本創傷救命術	
4	劉曉琪/專技助理教授	專任	休閒系	美國佛羅里達國際大學餐旅暨觀光管理研究所碩士	餐飲管理 餐飲服務實務	菜單設計與成本分析 榕園咖啡操作實務(1)	行政院勞委會飲料調製技能檢定丙級術科測驗 監評委員 調酒丙級證照 ABACUS 基礎訂位檢定合格 美國飯店協會 AH&LA餐旅業部門訓練師 國際禮儀接待員乙級證照 MICEA 會議展覽行銷應用師 THSMM觀光餐旅服務管理管理師 餐旅人力資源管理師 HHRM	
5	鄭雅馨/專技助理教授	專案	休閒系	銘傳大學觀光研究所碩士	宴會管理 婚宴實務	低碳輕飲食與共享平台	Project Management Professional(PMP) Certificate of Hospitality Supervisor(CHS) Certified Guest Service Professional(CGSP) Human Resource Administrator Level 4 CSIM服務稽核管理師 華語導遊證照 飲料調製乙級 烘焙食品-麵包、西點蛋糕丙級	



## 伍、行政支援與措施

因應本微學程的實施，以本系專任教職員為主要人力編制，將引入產業專家資源，設置課程規劃、行政管理與學生輔導的任務編組，而在管控機制的建立與行政資源的投入，學校行政單位上大致以教務處指導與協助課程規劃與教學的順利進行，致力使本微學程效益發揮至極大化。除上述行政支援之外，本微學程修課規定及具體作法說明如下：

- (一) 行政協調：本微學程開設課程，學生可跨系、群選修，亦藉由整合性開課，減少教學浪費。
- (二) 宣傳計畫：每年固定至少辦理一次微學程說明會，說明學程特色、課程內容、就業關聯及相關規定，並設置專屬網頁公告訊息，另以大一新生為招生對象，藉以達成每年預期招收名額。
- (三) 修課規定：學生必須修滿12學分，即可提出申請獲得學校所頒發之咖啡與創意飲食經營微學程證明書。
- (四) 補充說明：如有未盡事宜，依本校相關法令與本學程負責單位認定辦理。

## 陸、預期效益

透過咖啡與創意飲食經營微學程的課程，更聚焦培養學生在咖啡與創意餐飲設計與共享平台建置的能力，未來可規劃產出共享經濟創意餐飲平台的創新商業模式，增加共享經濟平台咖啡、餐飲實際交易的經濟效益。