

113學年度 致理科技大學
跨域學院學分學程/學分學程/微學程
開設申請書

申請人：商務管理學院

申請案名：餐飲創新管理微學程

申請日期：113年 03月19日

申請案名	餐飲創新管理/微學程					
學分數	10 學分數	曾獲校外補助	<input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 是			
學程性質 (可複選)	<input checked="" type="checkbox"/> 符合學校政策發展方向： <input checked="" type="checkbox"/> 符合學群特色 <input type="checkbox"/> 課程設計具有跨學院性質 (學院1：____、學院2：____、學院3：____) <input checked="" type="checkbox"/> 有合作企業或機構：饗賓餐旅集團					
所跨領域 (最多選四項)	<input type="checkbox"/> 教育 <input type="checkbox"/> 藝術 <input type="checkbox"/> 人文 <input type="checkbox"/> 設計 <input type="checkbox"/> 軍警國防安全 <input checked="" type="checkbox"/> 社會及行為科學 <input type="checkbox"/> 傳播 <input checked="" type="checkbox"/> 商業及管理 <input type="checkbox"/> 法律 <input type="checkbox"/> 社會服務 <input type="checkbox"/> 民生 <input type="checkbox"/> 生命科學 <input type="checkbox"/> 自然科學 <input type="checkbox"/> 數學及統計 <input type="checkbox"/> 建築及都市規劃 <input type="checkbox"/> 農業科學 <input type="checkbox"/> 醫藥衛生 <input type="checkbox"/> 運輸服務 <input checked="" type="checkbox"/> 環境保護 <input type="checkbox"/> 其它_____					
招收對象	<input checked="" type="checkbox"/> 日四技 <input type="checkbox"/> 夜四技		<input type="checkbox"/> 2~3年級 <input checked="" type="checkbox"/> 2~4年級			
博雅教育課程	規劃適當之博雅教育課程，課程名稱：_____					
STEAM涵養 (科學、科技、 工程、藝術、數 學)	是否為STEAM學程？ <input type="checkbox"/> 是。 <input checked="" type="checkbox"/> 否，至少有一門課程須安排2周以上具STEAM涵養之單元： _____課程。					
SDGs核心目標 (最多選三項)	<input type="checkbox"/> 1. 消除貧窮 <input type="checkbox"/> 2. 零飢餓 <input checked="" type="checkbox"/> 3. 良好健康與福祉 <input type="checkbox"/> 4. 優質教育 <input type="checkbox"/> 5. 性別平等 <input checked="" type="checkbox"/> 6. 乾淨用水及衛生 <input type="checkbox"/> 7. 可負擔及乾淨能源 <input type="checkbox"/> 8. 合宜工作與經濟成長 <input type="checkbox"/> 9. 產業、創新和基礎設施 <input type="checkbox"/> 10. 減少不平等 <input type="checkbox"/> 11. 永續城市及社區 <input checked="" type="checkbox"/> 12. 負責任的消費及生產 <input type="checkbox"/> 13. 氣候行動 <input type="checkbox"/> 14. 水下生物 <input type="checkbox"/> 15. 陸地生物 <input type="checkbox"/> 16. 和平、正義與強大機構 <input type="checkbox"/> 17. 全球夥伴關係					
召集人	姓名	劉曉琪	服務單位	休閒系	職稱	助理教授
	電話	0938386718	Email	yu6718@mail.chihlee.edu.tw		
執行單位	聯絡人 (系助)	劉曉曄	電話	分機2325		
	Email	mh100@mail.chihlee.edu.tw				

壹、申請理由

一、產業需求狀況

根據市場目前之現況分析需求如下

- (一) 數位化和科技應用：餐飲業越來越依賴於數位化和科技應用，例如在訂單管理、庫存控制、餐廳營銷、客戶關係管理等方面。學習如何運用各種數位工具和平台來提高餐廳效率和服務品質。
- (二) 飲食健康和特殊需求：隨著人們對飲食健康和特殊飲食需求的關注增加，餐廳需要提供更多的健康和特殊飲食選擇。了解飲食健康的概念、特殊飲食需求以及相關的食品安全和營養知識。
- (三) 永續發展和環境保護：越來越多的餐廳開始關注永續發展和環境保護議題，例如減少食物浪費、使用可再生能源、推動循環經濟等。因此，了解永續發展的原則和實踐，以及如何在餐飲業中應用這些原則。
- (四) 多元文化和跨文化溝通：餐飲業通常涉及到不同文化背景的客戶和員工，因此跨文化溝通能力變得至關重要。學習如何尊重和理解不同文化之間的差異，並且如何有效地與不同文化背景的人溝通和合作。
- (五) 創新和體驗式營銷：餐飲業競爭激烈，創新和營銷策略對於吸引客戶至關重要。需要學習如何通過創新的餐飲概念、體驗式服務和營銷活動來吸引客戶並提升餐廳業績。

二、本校辦理餐飲創新管理微學程之契機與優勢

- (一) 開設餐飲創新管理微學程之契機
 1. 餐飲市場產值穩定中成長，具有一定的勞動人力需求，就業機會高。
 2. 基於以上產業需求，可以設計一個包含數位化管理、飲食健康與特殊飲食、永續發展與環境保護、跨文化溝通和創新體驗式營銷等模塊的創新餐飲管理學程，以培養學生具備應對當前餐飲產業挑戰的能力。
- (二) 本校商務管理學院開設餐飲創新管理學程之優勢
 1. 學程主軸與專業課程規劃符合就業市場潮流。
 2. 強化學生的就業競爭力

貳、學程發展重點與特色

一、本學程發展重點

- (一) 數位化和科技應用
- (二) 飲食健康和特殊需求
- (三) 永續發展和環境保護
- (四) 跨文化溝通和團隊合作
- (五) 創新和體驗式營銷

以上重點將有助於學生在畢業後具備應對當前餐飲產業挑戰的能力，並且能夠在競爭激烈的市場中取得成功。

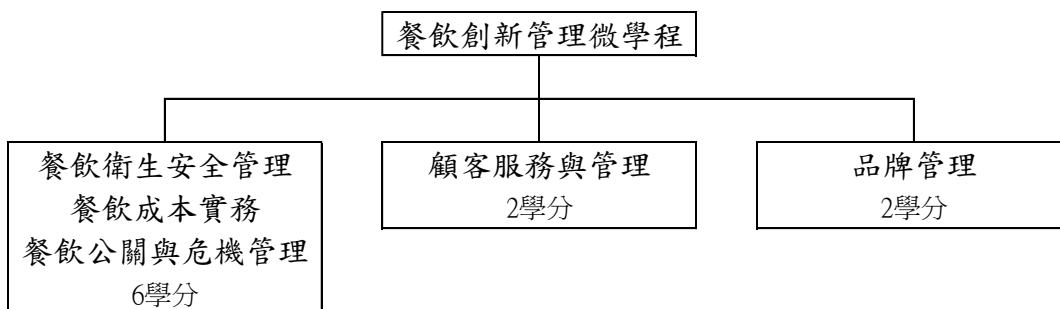
二、本學程特色

- (一) 跨學科融合
- (二) 實踐導向
- (三) 國際化視野
- (四) 社會責任與永續發展

以上特色將有助於學生在學習過程中獲得全面而深入的教育，培養出具有創新思維、國際視野、實踐能力和社會責任感的餐飲管理專業人才。

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) 餐飲創新管理微學程

本微學程乃為培養學生獲得餐飲經營與創新管理之相關知識，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，透過餐飲創新管理微學程使學生厚實就業發揮即戰力及共享創業新思維。本學程課程規劃主要為管理類選修課程5門，詳如表1所示。

表1 餐飲創新管理微學程課程規劃表

選修課程						
管理類						
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)
餐飲衛生安全管理	2/2	休閒系	選	二	上	
餐飲成本實務	2/2	休閒系	選	三	下	
餐飲公關與危機管理	2/2	休閒系	選	三	上	
顧客服務與管理	2/2	企管系	選	二	下	
品牌管理	2/2	行管系	選	二	下	
修畢總學分數						
本學程學分數需修達10學分，結業後可取得「餐飲創新管理微學程證書」。						
學分學程修課規定與修課說明						
本學程學分數需修達10學分						

肆、師資規劃

本學程由本校休閒系、企管系及行管系等多位專業教師授課，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	姜穎	專任	休閒遊憩管理系	國立體育大學體育研究所博士	觀光休閒傳播	節慶與活動管理、事件行銷與公關實務	外語(英語)導遊、AAEE 亞洲體驗教育學會助理引導員結業證書	
2	劉曉琪	專任	休閒遊憩管理系	美國佛羅里達國際大學餐旅觀光管理研究所碩士	連鎖餐廳經營管理、花式飲品製作	國際禮儀、吧檯經營實務、餐旅概論、菜單設計	行政院勞動部勞動力發展署技能檢定術科測試乙/丙級監評、教育度技職司/競賽計畫審查委員、勞動部勞動力發展署全國技能競賽分區技能競賽旅館接待職類裁判人員、新北市政府教育局國民中學技藝競賽評審委員	
3	鄭雅馨	專任	休閒遊憩管理系	國立中央大學企業管理系博士進修中、銘傳大學觀光研究所碩士	宴會管理、餐飲管理、房務實務	行銷管理、婚宴管理實務、餐旅服務技能	國賓大飯店餐飲部經理、訂席中心副理、中華旅館經理人協會理事、PMP國際專案管理師、CSIM服務稽核管理師、華語導遊證照、飲料調製乙級、國際禮儀接待員乙級、烘焙食品-麵包、西點蛋糕丙級、餐旅服務丙級、會議展覽專業人員初階認證、食品安全管制系統基礎訓練合格	
4	洪大翔	專任	企業管理系	國立中正大學企業管理系行銷組博士	行銷管理、策略行銷、消費者行為、行銷創新研究	行銷管理、網路行銷、服務業行銷、企業多媒體行銷、消費者行為、企業創新數位經營、顧客關係管理、統	光泉牧場股份有限公司行銷企劃處副主任、芝加哥 Skokie 中文學校兼任教師、新東陽惠陽超市事業部中坡店社員、中華店組長、忠孝店副店長震旦集團辦公傢俱事業部行銷業務代表	

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
						計資料分析與應用		
5	吳壽進	專任	行銷與流通管理系	國立臺北大學企業管理博士	網路消費者行為、顧客關係管理、網路行銷、社群行銷、聊天機器人與智慧商圈	網路消費者行為、顧客關係管理、網路行銷、社群行銷、聊天機器人與智慧商圈	財團法人資訊工業策進會兼任顧問、智冠聯合顧問股份有限公司資深顧問、資訊工業策進會電子商務應用推廣中心規劃師、勤誠興業股份有限公司業務部副理	

伍、行政支援與措施

便利修課學生實際進入職場實作，需業師參與導入產業實況與脈動。故在業師經費、工讀生聘用以及微學程作業上需要來自行政單位之支持與協助。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10學分，即可提出申請獲得學校所頒發之餐飲創新管理微學程證明書。
- 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

修畢此餐飲創新管理微學程的學生可以在以下相關行業和職位中就業：

- 一、餐飲業：包括餐廳、酒店、咖啡廳、快餐連鎖店等各類餐飲業，可以從事經營管理、廚藝技術、客戶服務、行銷推廣等方面的工作。
- 二、餐飲供應鏈管理：從事食品供應鏈管理、庫存控制、採購管理、配送和物流管理等工作，可以在餐飲集團、食品批發公司、物流公司等企業就業。
- 三、飲食健康與營養諮詢：從事營養師、飲食顧問、健康教育專家等職業，為個人或機構提供飲食健康諮詢和指導服務。
- 四、餐飲管理顧問：從事餐飲業管理顧問、行業分析師、市場調研等工作，為餐飲企業提供管理諮詢和解決方案。
- 五、企業管理與市場營銷：擁有餐飲管理專業背景的學生也可以從事企業管理、市場營銷、品牌推廣等工作，不僅侷限於餐飲行業。

這些行業和職位都需要餐飲管理專業知識和技能，修畢此學程的學生將具有豐富的就業機會和發展前景。