

115學年度 致理科技大學
跨領域學分學程
開設申請書

申請單位(科系/人)：休閒遊憩管理系/鄭雅馨
申請案名：咖啡與創意飲食經營微學程

申請日期：115年3月9日

申請案名	咖啡與創意飲食經營 <input checked="" type="checkbox"/> 微學程 <input type="checkbox"/> 學分學程 <input type="checkbox"/> 跨域學院學分學程					
取證學分數	10 學分	開設學分數	必修4學分；選修6學分			
學程性質 (至少勾選2項)	<input checked="" type="checkbox"/> 符合學校政策發展方向： <u>職能課程</u> 加值， <u>優化跨域能力</u> <input checked="" type="checkbox"/> 符合就業職場之人才需求： <u>餐飲業</u> 、 <u>旅宿業</u> <input type="checkbox"/> 課程設計包含跨學院課程：_____。 <input type="checkbox"/> 有合作企業或機構：_____。					
領域類型 (最多選三項)	<input type="checkbox"/> 建築營造 <input type="checkbox"/> 製造 <input type="checkbox"/> STEAM <input type="checkbox"/> 物流運輸 <input type="checkbox"/> 天然資源、食品與農業 <input type="checkbox"/> 醫療保健 <input type="checkbox"/> 藝文與影音傳播 <input type="checkbox"/> 資訊科技 <input checked="" type="checkbox"/> 休閒與觀光旅遊 <input type="checkbox"/> 金融財務 <input type="checkbox"/> 企業經營管理 <input checked="" type="checkbox"/> 行銷與銷售 <input type="checkbox"/> 政府公共事務 <input type="checkbox"/> 教育與訓練 <input type="checkbox"/> 個人及社會服務 <input type="checkbox"/> 司法、法律與公共安全 <input type="checkbox"/> 其它__					
招收對象	<input checked="" type="checkbox"/> 日四技 <input type="checkbox"/> 夜四技					
STEAM涵養	是否為STEAM(科學、科技、工程、藝術、數學)學程？ <input checked="" type="checkbox"/> 否； <input type="checkbox"/> 是，符合STEAM涵養課程為_____、_____。					
AI素養	是否為AI素養學程？ <input checked="" type="checkbox"/> 否； <input type="checkbox"/> 是，符合AI素養課程為_____、_____。					
SEL素養	是否為SEL(社會情緒學習)素養學程？ <input checked="" type="checkbox"/> 否； <input type="checkbox"/> 是，符合SEL素養課程為_____、_____。					
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 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 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 checked="" 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	鄭雅馨	服務單位	休閒遊憩管理系	職稱	專技副教授
	分機	2325	Email	loricheng@mail.chihlee.edu.tw		
執行單位	院/系	商管學院 休閒遊憩管理系	聯絡人	李怡靜		
	分機	2325	Email	mh100@mail.chihlee.edu.tw		
本學程規劃是否符屬於數位科技微學程 <input checked="" type="checkbox"/> 否； <input type="checkbox"/> 是。						

	共享平台 (深)(一)(2,必)	共享平台 (深)(二)(2,必)					樂活管理能	旅宿業
		顧客服務與管 理(2,選)					接待服務能力 專業倫理素養	餐飲業 旅宿業

二、學程開課課程規劃

咖啡與創意飲食經營微學程乃為培養學生獲得健康飲食相關知識，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、顧客服務與管理、(深碗課程)低碳輕飲食與共享平台(一)、(二)，詳如表1所示。

表 1 咖啡與創意飲食經營微學程課程規劃表

必修深碗課程 (咖啡與創意飲食經營微學程必修課程)						
課程名稱	學分/時數	開課年級	開課學期	原開課系所/院	原開課選別	課程素養 (STEAM、AI、SEL等)
低碳輕飲食與共享平台(深)(一)	2/2	2	上	商管學院	選	
低碳輕飲食與共享平台(深)(二)	2/2	2	下	商管學院	選	
選修一般課程						
課程名稱	學分/時數	開課年級	開課學期	原開課系所/院	原開課選別	課程素養 (STEAM、AI、SEL等)
食物與營養	2/2	2	上	休閒系	選	
咖啡技術實務	2/2	2	下	休閒系	選	
菜單設計與成本分析	2/2	3	上	休閒系	選	
咖啡館經營管理	2/2	3	下	休閒系	選	
顧客服務與管理	2/2	2	下	企管系	選	
學程修課規定與修課說明						
需完成學程必修4學分(深碗課程)、學程選修6學分，總學分數需達10學分，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遊憩管理系、企業管理系共五位專業教師授課，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 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
1	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	<ul style="list-style-type: none"> ● City & Guilds International Award in Barista Skills ● TQUK Award in Barista Skills ● TQUK Latte Art ● C級網球裁判 ● C級幼兒體育指導員 ● 心肺復甦術 ● 華語導遊普通考試領隊普通考試
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	食品與營養	<ul style="list-style-type: none"> ● 英國City & Guilds 國際咖啡師證照 ● 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	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	<ul style="list-style-type: none"> ● 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
4	鄭雅馨/ 專技副教授	專任	休閒系	國立中央大學企業管理系博士候選人 銘傳大學觀	餐旅服務實務 宴會管理	低碳輕飲食與共享平台	<ul style="list-style-type: none"> ● Project Management Professional 國際專案管理師 ● SCPC國際職業策略規劃師

				光研究所碩士			<ul style="list-style-type: none"> ● Certified Hospitality Educator(CHE) ● Certified Guest Service Professional(CGSP) ● Human Resource Administrator Level 4 ● CSIM服務稽核管理師 ● 農業部食農教育專業人員 ● 華語導遊證照 ● 飲料調製乙級 ● 食品安全管制系統基礎訓練合格60A、60B ● 烘焙食品-麵包、西點蛋糕丙級
5	洪大翔/ 助理教授	專任	企管系	國立中正大學企業管理系行銷組博士	行銷管理 策略行銷 消費者決策行為 行銷創新研究	顧客服務與管理	<ul style="list-style-type: none"> ● 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 ● 2震旦集團辦公傢俱事業部行銷業務代表

伍、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。