

目標二：2-4 形塑學校優勢產業特色人才培育-「觀光餐旅創新服務產業」特色領域人才培育(2-4-4)

課程基本資料表								
全人教育 核心價值	問題解決	閱讀寫作	美感鑑賞	國際視野	邏輯思辨	溝通表達	資訊整合	團隊合作
	V			V	V	V		V
課程類別	課程屬性		課程/工作坊名稱	開課教師/業師		學分數	預估人數	
2-4-4-1	深碗課程		國際觀光餐旅 創新服務人才 培育	觀餐院、設資院 教師共 6 人		6	30	
課程理念 與簡介	<p>創新服務是指通過非物質製造手段所進行的增加有形或無形“產品”之附加價值的經濟活動，以新的想法、新的技術手段轉變成新的或者改進的服務方式。</p> <p>本課程由觀餐院及設資院教師共同規劃，施行對象為全校三年級學生，對設資院同學，輔以觀光餐旅服務及外語能力之訓練，而觀餐院同學，則加強創新創意創業能力之培訓。課程內容以提高學生就業競爭力為目標，提供學生良好的跨領域學習環境，以協助修習者於畢業後能無縫進入國際觀光與餐旅的相關工作，增加同學職場的選擇，提升同學畢業後職場之競爭力。</p>							
課程目標	<p>本深碗課程學生預期得到之效果：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 增進學生外語應用之能力與機會。 2. 透過與合作企業的結合，經由實作強化學生之服務技能。 3. 增加學生對創新創意創業的專業技能。 4. 使學生瞭解觀光與餐旅服務發展現況及未來發展之趨勢。 5. 培養學生人際關係及情緒管理等相關能力。 							
預期效益	質化成效				量化效益			
	<ol style="list-style-type: none"> 1. 增進學生外語能力 2. 強化學生之服務技能 3. 增加學生創新創意專業技能 4. 了解觀光餐旅國際化服務 				<ol style="list-style-type: none"> 1. 完成創新服務企劃書3份 2. 實務演練8小時 3. 業界師資相關講座3場 4. 校外參訪或支援服務活動共計2次。 			
課程名稱	課程內涵				學分	開設系所、院、中心		
觀光餐旅 產業概論					1	觀餐院		

觀光餐旅 實務		1	觀餐院
創意思考		1	設資院
創新服務		1	觀餐院、設資院
觀光餐旅 國際化		1	觀餐院、設資院
觀光餐旅 應用英語		1	觀餐院
評量方式	平時成績(實作、報告等)：50%；期中 20%；期末 30%		