

[廚藝學院新冠肺炎防疫進度報告 20200414]

親愛的所長、主任、師長們、助理夥伴們大家好：

這波新冠肺炎疫情造成餐飲產業衝擊很大，近期很多飯店餐廳紛紛停業，造成各單位 **108-2** 國內外實習同學陸續有終止實習的狀況（請參閱附件），因應此狀況綜合學校依同學回來時間設置的 ABCD 方案及本院 109 年 4 月 14 日 108 學年度第 2 學期第 1 次課程委員會討論決議的結果，摘錄如下：

1. 本校 108-2 中止實習同學 ABCD 方案說明如下：

課程配套 A：學生如於 2 月底前可返校修課者，此類學生將選修校外實習 A（2 學分）加其他 8 學分（系科認可與校外實習學習目的相符且無與課程標準必修學分重複）課程，抵免 1082 學期校外實習 10 學分課程。

課程配套 B：學生如可於 3 月 1 日-3 月 23 日間返校修課者，此類學生將選修校外實習 B（4 學分）加其他 6 學分（系科認可與校外實習學習目的相符且無與課程標準必修學分重複）課程，抵免 1082 學期校外實習 10 學分課程。

課程配套 C：學生如可於 3 月 24 日-4 月 30 日間可返校修課者，此類學生將選修校外實習 C（6 學分）加其他 4 學分（**學校統一由"院"開設專班**）課程，抵免 1082 學期校外實習 10 學分課程。

課程配套 D：學生如可工作到到 5 月 1 日後者，此學生將選修校外實習 D（8 學分）加其他 2 學分（於四年級再選修系科認可與校外實習學習目的相符且無與課程標準必修學分重複）課程，抵免 1082 學期校外實習 10 學分課程。

- 課程配套 C 由院開設專班，本院專班課程名稱為：**餐飲廚藝創新創業實務**，4 學分，72 小時，課程進度表如附件。
- 考量同學們回校時間不一、住宿問題、教室衝突等因素，院專班課程開設時間將訂於本校行事曆 **109-1 開學前 2 周，採密集上課完成**，共計 72 小時，因學校 109 學年度行事曆尚未報部通過，故確定之詳細課程時間及規劃將另行公告。
- 若無法參與本院專班課程者，可於**大四返校後再修讀 4 學分專業課程**補足所缺學分，課程需經所屬**系科認可**與校外實習學習目的相符且無與課程標準必修學分重複，系科課程認可標準為：需符合**餐飲廚藝實務**相關課程才能抵免。

5. 若無法參與本院專班課程者，**可跨院選修它院專班課程以修抵，並請依各學院修課規定辦理**。有關各學院開設專班課程資訊如附件。相關開課事宜可以聯絡各開課窗口。
6. **適用方案 A、B、D 實習生亦可修習本 C 方案課程以抵 4 學分**，惟 D 方案修抵 C 方案只能採認 2 學分。
7. 以上課程學分補足需於**大四上前修習完畢**，所加修課程不另收學分費。
8. 部份國外實習同學需修習實習學校相關學位課程，請同學要注意所選修課程需先經**該校的審核同意**方能被該校承認學分，本院專班課程已提供予國際處翻譯送繳加拿大漢堡學院審議，惟是否可採抵學位課程尚需加拿大漢堡學院認定。

變動的時代做任何決定都是困難的，沒有完美的方案只能考量各面向的需求作最大公約數的決定。還請各位導師協助安撫學生及家長的心情，尤其 109-1 準備要出去實習的學生非常焦慮，學校於上周實習輔導委員會已決定 109-1 學生先終止半年實習，唯相關課程配套各單位還在討論協調中，也懇請導師及主任協助說明現況，請大家先不要焦慮，好好準備期中考試，有相關問題可以提出來，待會議確定所有配套措施會立馬跟大家公告，本院及學校一定會盡最大的力量來協助。

[廚藝學院關心您]

國立高雄餐旅大學 廚藝學院

因應新型冠狀病毒(Covid-19)特殊傳染病疫情校外實習配套課程

1. 課程名稱：**餐飲廚藝創新創業實務**
2. 學分數：4 學分/72 小時
3. 課程時間：預定時間如以下教學進度表(開課時間若有異動，由廚藝學院公告通知修讀的同學)
4. 選課身份：3 月 24 日-4 月 30 日間可返校修課者 (含 14 天居家隔離)。
5. 選課方式：**向廚藝學院所屬系辦公室報名後，由各系辦公室統一彙整名單送交教務處(日間部：註冊課務組，進修部：進修教務組)辦理選課事宜。**
6. 科目教學進度表

國立高雄餐旅大學 廚藝學院

因應新型冠狀病毒(Covid-19)特殊傳染病疫情校外實習配套課程教學進度表

授課教師：由本院教師與業師共同開課規劃

一、科目名稱：**餐飲廚藝創新創業實務**

二、學分數：4 學分

三、先修科目或先備能力：基本餐飲廚藝專業知識、技術及管理知能。

四、能力指標：

1. 使學生瞭解最新餐飲廚藝產業創新創業趨勢。
2. 使學生具備餐飲廚藝職業倫理、工作熱忱及溝通協調能力
3. 學習餐飲廚藝創業產銷人發財資六管專業知能。
4. 校內開店實習培養學生未來創業創業之實務整合能力。
5. 學習開店創業之危機處理實務能力，如：防疫訓練。

五、教材大綱：

預計授課日期	課程時數	單元主題	內容綱要	預計授課教師	教室需求	其他備註事項
依據本校行事曆於 109 學年度第 1 學期開學前 2 周密集開課	72 時	國內外餐飲廚藝產業新趨勢 餐飲廚藝創新創業概論	國內外餐飲廚藝產業創新創業趨勢 餐飲廚藝創新創業概論	本院教師/業師協同	請教務處安排	
		餐飲業的品牌規劃及開店評估 餐飲菜單設計與價格訂定	餐飲業的品牌規劃 餐飲地點選擇及開店評估 餐飲菜單設計與價格訂定	本院教師/業師協同	請教務處安排	
		開店經營管理及品牌行銷 餐飲開店危機處理	開店經營管理概論 開店品牌行銷概論 餐飲開店危機處理-防疫專題訓練	本院教師/業師協同	請教務處安排	
		校內開店實習	於校內實習店面實際模擬開店，針對產、銷、人、發、財、資六管體驗實務訓練	本院教師/業師協同	安排於本院各系之實習農場、餐廳或烘焙坊等校內創業實習場域模擬開店實習	

六、教學要點：

- 1.教材編選：自編教材
- 2.教學方法：理論課程解說、產業演講、小組報告、分組校內開店實習。
- 3.教學評量：(1)期中考試、(2)校內實習表現、(3)平時表現
- 4.教學進度：依授課內容實際進度及學生學習狀況彈性調整。

有關各學院開設專班課程資訊如下：

(一)餐旅學院

1. 課程名稱：餐旅產業實務
2. 學分數：4 學分/72 小時
3. 課程時間：
 - (1)學期 A、B 班：5/14~6/11，每週四及週五，每日 8 小時 (09:30-17:30)，共 9 天。
 - (2)暑期 C 班：7/01~7/13，週一至週五，每日 8 小時 (09:30-17:30)，共 9 天。
4. 課程開課人數：至少 12 人，上限為 40 人。
5. 選課身份：3 月 24 日-4 月 30 日間可返校修課者（含 14 天居家隔離）。
6. 選課方式：向餐旅學院所屬各系辦公室報名後，由各系辦公室統一彙整名單送交教務處(日間部：註冊課務組，進修部：進修教務組)辦理選課事宜 (課程開課人數有 40 人上限，建議同學先行評估自身居住問題後，再進行選課)。
7. 科目教學進度表

授課教師：待聘教師				
一、科目名稱：餐旅產業實務(Hospitality Industry Practical Study)				
二、學分數：4 學分				
三、先修科目或先備能力： 管理學、餐旅概論、旅館管理、餐飲管理、餐飲實務、行銷管理				
四、能力指標：				
1. 透過服務設計提升學生思考及創造力、發現問題並解決問題的能力				
2. 提升領導與團隊合作能力				
3. 結合科技、社群網路的應用，了解網路行銷的策略				
4. 瞭解企業如何透過品牌價值與品牌策略強化品牌力				
4. 提升吧檯實務技巧知識與技巧				
5. 瞭解郵輪產業如何進行團體及自由行程旅遊規劃				
五、教材大綱：				
A 班		B 班		C 班
時間	單元主題	單元主題	時間	單元主題
5/14(四)	服務設計	旅館業務銷售技巧	7/1(三)	服務設計
5/15(五)	旅館業務銷售技巧	服務設計	7/2(四)	旅館業務銷售技巧
5/21(四)	吧檯實務操作	網路行銷	7/3(五)	吧檯實務操作
5/22(五)	網路行銷	吧檯實務操作	7/6(一)	網路行銷
5/28(四)	領導統御與團隊合作	公關媒體操作	7/7(二)	領導統御與團隊合作
5/29(五)	公關媒體操作	領導統御與團隊合作	7/8(三)	公關媒體操作
6/04(四)	打造餐飲品牌力	郵輪旅遊	7/9(四)	打造餐飲品牌力
6/05(五)	郵輪旅遊	打造餐飲品牌力	7/10(五)	郵輪旅遊
6/11(四)	專案活動規劃	專案活動規劃	7/13(一)	專案活動規劃

(二)觀光學院

1. 課程名稱：觀光產業實務專題
2. 學分數：4 學分/72 小時
3. 課程時間：預定時間如以下教學進度表(開課時間若有異動，由觀光學院公告通知修讀的同學)
4. 選課身份：3 月 24 日-4 月 30 日間可返校修課者(含 14 天居家隔離)。
5. 選課方式：向觀光學院所屬各系辦公室報名後，由各系辦公室統一彙整名單送交教務處(日間部：註冊課務組，進修部：進修教務組)辦理選課事宜。
6. 科目教學進度表

授課教師：由本院楊政樺主任、梁榮達主任及旅運系徐世杰老師共同開課規劃						
一、科目名稱：觀光產業實務專題						
二、學分數：4 學分						
三、先修科目或先備能力：符合因應特殊傳染病疫情實習終止需選修配套學分課程之學生						
四、能力指標、發展學生活動規劃能力、休憩產業管理能力、顧客服務能力、整合資源能力、溝通協調能力、探索解說能力、旅行業經營管理理論基礎與實務風險、協助具備服務品質管理能力及解決問題之能力以及機場客運實務。						
五、教材大綱：						
預計授課日期	課程時數	單元主題	內容綱要	預計授課教師	教室需求	其他備註事項
4/24 起	3	休閒產業經營管理-策略規劃有用嗎	介紹企業策略規劃	梁榮達	請教務處安排	由本院旅運系/休憩系/航運系共同討論後之課程安排
4/24	3	渡假飯店經營實務	休閒遊憩產業實務解說	業師		
4/25	3	休閒產業經營管理-大環境與我何關	介紹企業組織與環境框架	梁榮達		
4/25	3	休閒農場經營實務	休閒遊憩產業實務解說	業師		
5/1	3	休閒產業經營管理-行銷靈不靈	介紹行銷設計與績效	柯嘉鈞		
5/1	3	主題樂園經營實務	休閒遊憩產業實務解說	業師		
5/2	3	休閒產業經營管理-財務預算=成功一半	介紹企業財務方向與成功率	梁榮達		
5/2	3	民宿經營實務	休閒遊憩產業實務解說	業師		
5/8	3	休閒產業經營管理-人才好難管	介紹企業選用訓退人才功能	柯嘉鈞		
5/8	3	國家公園經營實務	休閒遊憩產業實務解說	業師		
5/15	3	旅遊安全風險管理緒論	旅行業之定義與業務範圍	徐世杰		
5/16	3	旅遊安全風險管理緒論	風險管理概述及旅遊風險危機處理公部門與私部門	徐世杰		

5/22	3	旅遊風險處理原則	因應風險的四大原則	徐世杰		
5/23	3	旅遊風險處理原則	風險管理的施行策略	徐世杰		
5/29	3	旅遊安全風險與旅行業者、領隊導遊、旅客之探討	旅行業者經營風險管理	徐世杰		
5/30	3	旅遊安全風險與旅行業者、領隊導遊、旅客之探討	領隊與導遊工作流程風險	徐世杰		
5/30	3	旅遊安全風險與旅行業者、領隊導遊、旅客之探討	旅客本身對旅遊安全注意事項及風險認知	徐世杰		
6/5	3	旅遊安全風險管理與相關法規之探討	民法法條有關旅遊風險探討	徐世杰		
6/6	3	旅行業者緊急事故處理原則	旅行社從業人員對旅遊安全之認知	徐世杰		
6/6	3	旅行業者緊急事故處理原則	旅行社從業人員對旅遊安全之認知（意外事件之預防）	徐世杰		
5/9	4	機場運務實務	機場運務 - 從劃位到登機的實務操作	劉紹慧		
5/16	4	從旅客滿意度分析文化差異	顧客服務與跨文化溝通技巧	劉紹慧		
5/23	4	如何做好飛安守護	民航局安全部門稽核機場作業流程與飛安管理	劉紹慧		

六、教學要點：

1. 教材編選：Robbins, and Coulter(林孟彥、林均妍譯)，2011，管理學，華泰文化出版社及老師自製教材。
2. 教學方法：理論課程解說、相關產業演講、影片教學、媒體教學、分組報告與討論。
3. 教學評量：(1)期中考試、(2)演講心得考試、(3)平時表現
4. 教學進度：依授課內容實際進度彈性調整。

(三)國際學院

1. 課程名稱：「菜單設計與實作」Menu Planning & Practice
2. 學分數：4 學分/72 小時
3. 課程時間：預定時間如以下教學進度表(開課時間若有異動，由國際學院公告通知修讀的同學)
4. 選課身份：3 月 24 日-4 月 30 日間可返校修課者(含 14 天居家隔離)。
5. 選課方式：向國際學院所屬系辦公室報名後，由各系辦公室統一彙整名單送交教務處(日間部：註冊課務組，進修部：進修教務組)辦理選課事宜。
6. 科目教學進度表

授課教師：葛艾睿						
一、科目名稱：「菜單設計與實作」Menu Planning & Practice						
二、學分數： 4 學分						
三、先修科目或先備能力：符合因應特殊傳染病疫情實習終止需選修配套學分課程之學生。 全英文授課						
四、能力指標：培養學生具有基本菜單設計、成本控制及基礎廚藝能力						
五、教材大綱：						
預計授課日期	課程時數	單元主題	內容綱要	預計授課教師	教室需求	其他備註事項
7 月	8	F&B Operation	● F&B Operation Types ● Menu History and Types ● Restaurant Concept & Layout ● Menu Design and Development	葛艾睿	西餐示範教室及廚房	
	8	Cost Control	● Basics of Cost Control ● Food Cost & FC% ● Yield Testing and Factor ● Recipe Writing	葛艾睿	西餐示範教室及廚房	
	8	Sales and P&L Reports	● Sales and P&L Reports ● Sales Categories and Calculations ● Reading and using Sales Stats ● Utilizing Sales Info for Outlet Development	葛艾睿	西餐示範教室及廚房	
	8	Marketing Strategies	● Marketing Strategies ● Psychology in F&B ● Impact of Social Media on the industry	葛艾睿	西餐示範教室及廚房	
	8	Food Safety	● Food Safety & Food Borne Illness ● HACCP & GHS ● Fire Safety and Prevention	葛艾睿	西餐示範教室及廚房	
	8	Beverage Operations	● Bar & Beverage Operations ● Wines, Spirits, & Beer ● Teas and Coffees ● Costing and Mark Ups	葛艾睿	西餐示範教室及廚房	
	8	Final Project Presentation	Students' Presentation	葛艾睿	西餐示範教室及廚房	
	8	Final Project Presentation	Students' Presentation	葛艾睿	西餐示範教室及廚房	
	8	Final Exam	Final Exam	葛艾睿	西餐示範教室及廚房	
六、教學要點：						
1. 教材編選：教師自行編撰						
2. 教學方法：理論講解，廚房實作						
3. 教學評量：Attendance 20%、Participation & Professionalism 20%、Practical Performance & Exam 60%						

各業務單位聯絡窗口：

- (1) 餐旅學院開課事宜：分機 20001
- (2) 觀光學院開課事宜：分機 21001
- (3) 廚藝學院開課事宜：分機 22001
- (4) 國際學院開課事宜：分機 23001

108-2 實習統計(109 年 4 月 13 日)

國家/地區	國內	新加坡	大陸	香港	澳門	泰國	韓國	日本	加拿大	義大利	荷蘭	澳洲	瑞士	杜拜	英國	小計
實習人數	930	117	0	14	3	4	1	49	35	4	1	3	5	6	17	1189
廠商終止	257	36	0	14	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	313
海外實習學生自行申請終止	0	48	0	0	0	4	0	19	35	4	0	2	2	4	14	132
系科終止	15*	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	15

*旅運管理系撤回之瑞獅旅行社與優德林實習學生

	1091 學期暫停實習分發作業單位及名額
國內 共 305 名	<ol style="list-style-type: none"> 1. 華膳空廚/6 名 2. 台中亞緻大飯店/34 名 3. 水京棧酒店/26 名 4. 台北世貿聯誼社/11 名 5. 盈達旅行社/2 名 6. 雄獅旅行社/18 名(3/19 有來面試，最後暫緩招募) 7. 誠品生活/8 名 8. 高雄翰品酒店/18 名 9. 長榮鳳凰酒店/16 名(3/19 有來面試，最後暫緩招募) 10. 星期五餐廳/50 名 11. 君品酒店/59 名(3/19 有來面試，最後暫緩招募) 12. 全國大飯店/27 名 13. 海生館/16 名(3/19 有來面試，最後暫緩招募) 14. 飛牛牧場/14 名(3/19 有來面試，最後暫緩招募)
新加坡 共 21 名	<ol style="list-style-type: none"> 1. ParkRoyal Collection Marina Bay/16 名 2. The Ritz Carlton, Millenia Singapore/5 名 <p>*109 學年 ParkRoyal Collection Marina Bay 主動終止實習係因其已於 109 年 3 月閉館整修，確定無法趕上本校 109 學年度預計於 109 年 7 月前往實習之時程。其他實習合作廠商尚未表態並不表示屆時不會主動終止實習，而是目前仍在觀望。</p>

居家檢疫或自主管理情形



	居家檢疫		自主管理	
<u>本國籍</u>	已完成	95 人	已完成	40 人
	檢疫中	45 人	管理中	109 人
	合 計	140 人	合 計	149人
<u>境外生</u>	已完成	23人	已完成	14 人
	檢疫中	1人	管理中	4 人
	合 計	24 人	合 計	18 人

(統計至109/4/14)