

健行科技大學餐旅管理系

109-1 餐旅實務課程說明

- 一、1091 餐旅實務課程將安排於每周四 10：00-14：00 舉行。
- 二、1091 餐旅實務課程分成 26 小組，每小組由學生 7~8 人組成，由本系老師分成餐飲、客房與專題三大組，擔任指導老師，指導老師組別名稱及專題指導方向如下表所示：

1091 餐旅實務指導老師暨組別名稱一覽表

編號	類別	指導老師	組別名稱或專題指導方向	指導組數
1	餐飲	楊舒涵老師	鐵板燒	1
2	餐飲	楊小淇老師	好棒手工冰淇淋坊	2
3	餐飲	蔡明燕老師	好棒麵包坊	2
4	餐飲	曹輝雄老師	好棒咖啡廳	2
5	餐飲	周小鈴老師	創意咖啡、茶飲和甜品	2
6	餐飲	黃經典老師	台灣小吃坊	2
7	餐飲	黃立烜老師	特色風味小吃	2
8	客房	林斯薇老師	英國管家服務	1
9	客房	黃鈺芳老師	客房行銷	1
10	客房	賴宗成老師	客房前台導覽	1
11	專題	邵仕剛老師	新冠肺炎(Covid-19)對餐旅業之影響及應變措施分析	1
12	專題	吳進益老師	1. 餐旅業顧客滿意度探討 或 2. 餐旅微型創業計畫書撰寫	1
13	專題	呂怡菁老師	餐飲文案設計	1
14	專題	王婉甄老師	1. 文青派旅遊規劃、2. 清·袁枚《隨園食單》具體實踐《隨園食單》是清代表枚系統地論述烹飪技術，擬從此挑選菜色具體實作	1
15	專題	廖音茵老師	餐旅財務報表運用	1
16	專題	吳美玲老師	餐旅系學生人格特質、學習型態與實習表現之探討	1
17	專題	楊舒淇老師	1. 日式溫泉旅館空間規劃設計之探討 4 人/組 2. 飲食偏好之探討 4 人/組	1
18	專題	李正雲老師	綠色餐旅相關	1
19	專題	郭偉諾老師	瞭解德國葡萄酒	1
20	專題	傅安良老師	台灣飲食文化史探究	1
總組數				26

備註：每組學生人數以 7~8 人為原則。

三、1091 餐旅實務課程，由學生先行組隊，每組人數 7~8 人為限，組員限目前大二學生，可跨班級，指導老師可先填三個志願，再找一位老師簽名確認即可，5/22 前送系辦申請，申請表請參考附件-指導老師申請表。

四、各組於期末辦理成果發表，期末成績計算如下：

1. 指導老師評分 50%(含平時表現，出缺勤狀況等)
2. 期末成果發表，各評分老師平均分數 30%
3. 期末成果紙本報告 20%

五、本學期之時程如下表所示：

周次	日期	計劃進度	備註
11	5/6	公告 1091 餐旅實務課程說明	系網公告
11	5/4-5/8	大二導師向導生說明 1091 餐旅實務規劃	
12	5/11-5/15	大二同學組隊，找指導老師簽名	限同年級，可跨班
13	5/18-5/22	繳交申請表給系辦，完成報名手續	
15	6/3	公告各組名單	系網公告

健行科技大學 餐旅管理系

109 學年度餐旅實務指導老師申請表

一、組員資料 (每組 7~8 名學生)

班 級	學 號	姓 名	聯絡人電話

二、指導老師申請

◆請依優先順序填寫三位，第一順位獲指導老師簽名者，可優先安排。

1. _____

2. _____

3. _____

組長簽名: _____

申請日期: _____

備註: 申請表繳交系辦期限: **109 年 5 月 22 日** (經系辦統籌安排後系網公告之)