

113 學年度補助大專校院辦理就業學程計畫 在地創新綠色休閒餐旅實務學程簡章

學習目標：

1. 培養在地餐旅綠色服務專業人才，提升學生之綠色創新知識與技能。
2. 藉由產官學攜手合作，共同培育具就業力及競爭力之綠色休閒人才。
3. 減輕餐旅產業培訓新進員工之負擔，增加綠色服務人才之適用性。

未來發展：

1. 綠色旅遊業從業人員-行銷人員、初中階主管、資訊人員、導遊人員。
2. 綠色餐飲業從業人員-餐廳內外場經營管理、初中階主管、輕食創業。
3. 綠色休閒場域從業人員-休閒產業經營管理、初中階主管、活動企畫。
4. 綠色旅宿業從業人員-客務部、房務部、管理部及企劃部之初中階主管。

徵選條件：

1. 本校休閒與遊憩事業管理系大四及大三日間部學生。透過實習廠商與導師推薦優先錄用。
2. 本校其他有意願開拓多元專長之四技四學生，惟其申請時必須檢附其課程大表未有本學程開設之課程。

課程內容：

1. 在地食材創新實務：72小時，4學分
2. 綠色旅遊文化導覽：36小時，2學分
3. 休閒康樂活動實務：36小時，2學分
4. 綠色資源數位行銷：36小時，2學分
4. 勞動法令課程：6小時
5. 工作崗位訓練：320小時

學分折抵：

實務課程可抵專業選修10學分。

獎學金：

全課程參與學員成績第一名獎學金10,000元；第二名獎學金8,000元；
第三名獎學金6,000元。