

銀髮餐旅樂齡生活計畫 -子計畫課程規劃會議

活動時間	110年8月12日(四) 14時30分至15時00分
活動地點	視訊會議
主持人	林文一 院長
活動內容	<ul style="list-style-type: none"> ● 活動進行方式與內容 透過召開會議的方式，讓子計畫團隊成員瞭解USR計畫的相關課程要求和規範，透過充分討論，以設計出適合本計畫的課程設計和規劃。 ● 重點與預期助益 子計畫主持人解釋目前的課程內容和主題的需求，希望透過1-2次的課程會議，能確定USR課群和微學分課程。
活動回饋與成效	<ul style="list-style-type: none"> ● 詳如附件之會議紀錄

活動剪影

	
會議討論 (1)	會議討論 (2)

110 年度高教深耕計畫

銀髮餐旅樂齡生活計畫 - 課程會議紀錄

開會時間： 110 年 8 月 12 日 星期四 14：30

開會地點： 視訊會議

主持人： 計畫主持人 林文一 院長

紀錄： 蕭漢良

出席人員： 如會議簽到表

壹、主席致詞

首先感謝所有在場老師參與此次的會議，經過上週的會議，相信大家對 USR 計畫有基本的概念與瞭解，對於本計畫所要進行的事宜有初步認識。課程部分也是本計畫的重點，需開設 USR 學群(3 門跨領域 USR 課程)，與微學程的相關課程，今天主要是先讓老師了解 USR 課程規劃與內容。

貳、會議討論

蕭漢良老師：

第二年計畫：以進階餐旅課程為主，如：進階西點烘焙、進階中餐烹調、餐旅廚藝專題與創業管理課程，在課程中銀髮族學習發展一技之長，廣邀在地銀髮族與學生年長家屬蒞校參與實作活動，透過做中學、學中做來強化餐旅技能。其中參與計畫師生團隊在過程中負責觀察與記錄服務過程，輔導銀髮族長者考取相關餐旅證照，如：中餐烹調、烘焙食品與飲料調製等丙級證照，幫忙長者自我實現，充實老年生活。另外則是輔以協助社區開發適合年長者食用之共餐餐點循環式菜單設計。在 USR 課群方面，預計開設「創業管理」、「餐飲廚藝實作(一)」與「餐旅專題(一)」等三門課程。

延續銀髮餐旅樂齡生活的第二年計畫，以主題式- 銀髮餐旅樂齡斜槓」微學分課群設計，不僅有助於學生學習專業證照，以及協助與輔導銀髮族考取證照；並且透過創新與創意的廚藝產品設計與製作，讓學生瞭解具商業化產品的設計與實作，進一步踏入社區與長者互動，規劃與設計適和社區長者製作與具社區特色之商品。在微學分課程方面，預計規劃「傳統點心翻轉設計」(0.4 學分)，「創新中式伴手禮製作」(0.3 學分)與「創意廚藝設計」(0.3 學分)，共計 1 學分。

希望能在充分討論過後，能進一步將每周的教學內容確認，另外也要請老師們開始去尋找與推薦適合的業師來授課。

參、臨時動議

無

散會 15:00