

國立暨南國際大學樂齡觀光休閒與餐旅學分學程規畫書

114 年 6 月 5 日 113 學年度第 7 次系課程委員會會議通過

114 年 6 月 17 日 113 學年度第 4 次院課程委員會會議通過

114 年 6 月 26 日 113 學年度第 4 次校課程委員會會議通過

114 年 7 月 1 日 113 學年度第 9 次教務會議通過

學程名稱 (中文、英文)	樂齡觀光休閒與餐旅學分學程 Tourism, Leisure and Hospitality Management Program for Senior Lifelong Learners
學程召集人/電話	觀光休閒與餐旅管理學系黃裕智主任/3720
學程委員會委員 (含系所名) (至少三人)	黃裕智委員、鄭健雄委員、戴有德委員、林士彥委員、楊明青委員、丁冰和委員、曾永平委員、曾喜鵬委員、吳淑玲委員、蔡宗伯委員、龐鳳嫻委員
學程連絡人/電話	觀光休閒與餐旅管理學系楊孟穎/3723
合作開設單位	
學程設置宗旨	本學分學程之設置宗旨，旨在響應政府推動之「活躍老化」與「健康老化」政策，針對 55 歲以上中高齡者設計，結合觀光、休閒與餐旅領域之專業知識與實作課程，提升高齡族群之生活品質、學習意願與社會參與度。課程強調系統化學習與跨領域合作，藉由健康促進、文化體驗與實務技能的養成，鼓勵高齡者成為在地文化的實踐者與健康生活的推動者，實現終身學習與積極老化之教育目標。
學程教育目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 培養具備健康休閒、飲食管理與身心平衡知能之高齡生活促進人才。 2. 培養具備餐旅實務操作與樂齡創業潛力之專業實務人才。 3. 培養能結合地方農產與文化特色推廣之在地文化實踐人才。 4. 培養具備療癒式休閒規劃與綠色照顧觀念之社會融合推動人才。 5. 培養具備跨世代共學與終身學習精神之樂齡社會參與人才。
學程核心能力	<ol style="list-style-type: none"> 1. 健康生活與休閒設計能力：具備設計與參與健康、適齡之觀光與休閒活動的能力，促進高齡族群身心健康。 2. 餐旅實務與服務操作能力：具備基礎西點烘焙、高齡餐食製備及友善服務等實務技能，能有效應用於相關產業。 3. 文化體驗與地方創生素養：能理解並推廣在地風土文化，具備文化導覽與敘事能力，促進地方特色與文化活化。 4. 團隊合作與社會參與能力：具備與他人溝通、協作與共學的能力，提升社會互動與公共參與的意願與實踐。 5. 創意思維與自我實現能力：能發掘自我興趣與潛力，制定個人學習目標，進而實現自我價值與成長。

學程開始學期	114 學年度第 1 學期
課程規劃	<p>本學程涵蓋理論與實務兩大面向，旨在培養具備高齡社會適應力與專業技能的樂齡人才。</p> <p>1. 核心課程：必修，聚焦高齡社會趨勢與政策，促進終身學習與幸福生活規劃。</p> <p>2. 專業課程：結合觀光休閒與餐旅管理，提供樂齡觀光設計、地方文化、咖啡科學及高齡友善餐飲等實務課程，強化產業競爭力。</p>
修讀對象 (資格、人數)	具備高中(職)以上或同等學歷。年滿 30 歲以上者皆可報名，優先錄取 55 歲以上樂齡族群。
申請及核可程序	<p>1. 修習完成 7 科課程 (含必修 1 門核心課程 2 學分，選修 6 門課程 15 學分) 合計 17 學分，將頒發學程證書。</p> <p>2. 學生如已先修課，事後修畢學程學分，亦可申請學程證書。</p>
收費方法	學分學雜費 (修習學分數×1000 元/學分學雜費基數)
經費收支規劃	依本校相關規定辦理。

課程一覽表

	開 課 單 位	課 號	課 程 名 稱	學 分 數	師 資 規 劃
核 心 課 程	觀餐系		前瞻因應人生 100 核心課程	2	此必修 2 學分由教育部委託國立中正大學提供統一線上課程。
	必修學分數：2 學分				
選 修	觀餐系		地方風土學	2	由觀餐系規劃
	觀餐系		產地到餐桌的咖啡科學	3	由觀餐系規劃
	觀餐系		樂齡健康西點麵包製作	2	由觀餐系規劃
	觀餐系		樂齡觀光體驗設計與行銷	3	由觀餐系規劃
	觀餐系		高齡廚藝實務	2	由觀餐系規劃
	觀餐系		高齡友善餐飲服務技能	3	由觀餐系規劃
	選修學分數：15 學分				