

※學分學程名稱：「社會連結」：智慧旅遊與健康休閒學分學程（16 學分）

課程內容與特色	講師介紹
<p>智慧旅遊科技應用</p> <p>一、教師經驗及成就</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 善用科技建立學習平台，運用 ee-class 平台作為教學工具，供學生學習用。 2. 運用 Zuvio 即時互動系統輔助教學，讓教學更為生動活潑。 3. 111 學年度執行「翻轉教室模式結合即時反饋系統於航空訂位課程教學之應用與實踐」計畫。 <p>二、本課程擬與合作單位</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 臺灣原住民族文化園區 2. 茂林國家風景區 3. 義大皇家酒店 4. 本課程搭配業師。先啟資訊系統(股)公司資深工程師 盧莉玲 	<p>講師:仲崇毅</p> <p>學歷:國立中山大學環境工程所博士 授課專長:生態旅遊規劃、環境變遷與永續發展、旅遊科技應用 證照:華語領隊、華語導遊、旅行業資訊管理系統認證暨種子教師、旅行業電子商務系統認證、國際專案管理專案副理種子講師、環境教育人員認證、國際航空票務從業人員認證暨種子教師、溫室氣體機構盤查人員、溫室氣體主任查證員</p>
<p>銀齡健康飲食</p> <p>一、教師經驗及成就：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 109 年度產學合作計畫（仁合 109043）秋祭 2020 HaKka 六堆廚官廚藝競賽暨平安食福宴 2. 109 年度教育部 USR 計畫「大仁科技大學 USR 台 9 線原鄉特色增值發展-獅子鄉文化資產永續計畫子計畫：原味養生藥膳料理開發」。 <p>二、本課程擬與合作單位：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 霧台神山部落 2. 卡佛魯岸咖啡餐廳 3. 本課程搭配業師。行政院原住民委員會廚藝文化交流指導老師 谷桑·路法尼耀。 	<p>講師:鍾佩伶</p> <p>學歷:國立屏東科技大學農學院食品科學系博士 授課專長：食物學原理、肉品加工與實習、肉品產品開發、實務專題 證照:日本ペット食育協會(APNA)入門證照(112 年)、行政院勞工委員會中華民國技術士證丙級-中式麵食加工(酥油皮與糕漿皮類)、行政院勞工委員會中華民國技術士證丙級-中餐烹調(葷食)、行政院勞工委員會中華民國技術士證丙級-烘焙食品(麵包)、行政院勞工委員會中華民國技術士證丙級-調酒、中華民國國際調酒協會- 泡沫茶飲師認證</p>
<p>養生料理實作</p> <p>一、教師經驗及成就：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 2010 韓國文慶市第六屆國際中華美食養生大賽熱菜類-金獎 2. 2008 中國湖南第四屆國際中華美食養生烹飪交流賽冷菜類-金獎 3. 2006 交通部觀光局駐香港辦事處推廣台灣繽紛美食廚藝講座 <p>二、本課程擬與合作單位：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 大花玫瑰休閒農場 2. 屏東市長青學苑服務協會 3. 台畜食堂 	<p>講師:柯信忠</p> <p>學歷:大仁科技大學休閒事業管理研究所碩士 授課專長:中餐烹調、西餐烹調、蔬果雕刻 證照:1. 行政院勞工委員會中華民國技術士證乙級-中餐烹調、2. 行政院勞工委員會中華民國技術士證丙級-西餐烹調、3. 行政院勞委會職訓局-中餐烹調術科監評證書</p>
<p>體驗式旅遊規劃實務</p> <p>一、教師經驗及成就：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 113 年開發『日本北陸立山：阿爾卑斯·雪壁絕景 6 日』出境旅遊類商品，榮獲品保金旅選。 	<p>講師:蔡沂芝</p> <p>學歷：美國聖路易大學醫務管理研究所碩士 授課專長：人力資源管理、遊程規劃設計與實作、旅遊糾紛案例研討、旅遊健康管理、觀光</p>

課程內容與特色	講師介紹
<p>2. 112 年獲中華民國遊程規劃設計協會頒發「2023 年遊程教育傑出教師」榮譽。</p> <p>二、本課程擬與合作單位：</p> <p>1. 世倬國際旅行社</p> <p>2. 高雄美濃民俗村</p> <p>3 國立科學工藝博物館</p> <p>三、本課程搭配業師。世倬國際旅行社總經理張淑娟</p>	<p>行銷、觀光消費者心理學</p> <p>證照：旅行業經理人證書、國民旅遊領團人員證書(DTLC)、旅遊產品操作人員證書(OPC)、遊程規劃師證照、國際航空客運票務認證書(中級)、國際航空客運票務認證書(初級)、旅行業電子商務系統證照、旅行業資訊管理系統證照、企業電子化助理規劃師、企業電子化規劃師-企業資源規劃、企業電子化規劃師-網路行銷、MOS-PPT 專業級證照、電子商務概論-專業級</p> <p>講 師:徐嘉隆</p> <p>現職:大仁科大社會工作系講師</p> <p>學歷:日本私立淑德大學大學院社會福祉專攻博士候選人</p> <p>授課專長:身心障礙獨立生活、支持性就業、兒少福利、社區工作</p>
<p>樂活養生運動學</p> <p>一、教師經驗及成就：</p> <p>1. 114 年屏東縣-好屏生活長照館營運管理委託案計畫，副館長</p> <p>2. 112-113 年度長照知識整合與實踐計畫，共同計畫主持人</p> <p>3. 109-111 年度高齡休閒活動及健康調理人才培育種子計畫，協同計畫主持人</p> <p>4. 屏東縣銀髮高齡據點體適能指導教練</p> <p>二、本課程擬與合作單位：</p> <p>1. 國立海洋生物博物館</p> <p>2. 屏東國民運動中心</p>	<p>講師:鄭詠展</p> <p>學歷：國立高雄師範大學成人教育研究所博士班</p> <p>大仁科大休閒事業管理研究所碩士</p> <p>授課專長：體適能與體重控制、智慧 AI 賽會行銷策略與實務、高齡運動實務、漆彈、攀岩、田徑</p> <p>證照：體育署國民體適能檢測員、樂齡體適能指導員 C 級、高齡休閒活動企劃師 C 級、C 級健身體適能教練、丙級重量訓練教練、GPMA 基本救命術、FLEXI-BAR 國際講師、TRX 國際講師、REDCORD 國際訓練師</p>
<p>休閒與人生</p> <p>一、教師經驗及成就：</p> <p>1. 屏東樂齡學習示範中心樂齡/屏東縣崁頂鄉樂齡學習中心-銀髮體適能講師</p> <p>2. 美國密西根州教育機構-特殊體育訓練師</p> <p>3. Free Life 運動健身工作室-體適能訓練二、</p> <p>本課二、本課程擬與合作單位：</p> <p>1. 林後四林平地森林園區</p> <p>2. 萬丹紅長照中心</p> <p>3. 內埔福爾摩莎可可農場師</p>	<p>講師:劉俊聖--休閒與人生</p> <p>學歷:國立高雄師範大學成人教育研究所博士候選人</p> <p>美國西密西根大學特殊(適應)體育碩士</p> <p>授課專長:特殊(適應)體育、中高齡者與高齡者健康管理與運動指導、休閒運動英語、游泳、漆彈、網球</p> <p>證照:教育部樂齡講師證書、衛福部 EMT1 救護技術員證、美國運動委員會私人健身教練證(ACE-CPT)、美國 TRX 懸吊訓練協會懸吊訓練師證 (TRX-STC)、中華民國水上救生協會救生員證、中華民國游泳協會 C 級游泳教練證</p>
<p>智慧旅遊科技應用</p> <p>一、教師經驗及成就：</p> <p>現為先啟資訊系統(股)公司資深工程師</p> <p>二、協同教學課程：智慧旅遊科技應用</p>	<p>講師:盧莉玲</p> <p>學歷:正修科技大學經營管理所碩士</p> <p>授課專長:航空訂位票務、網站網銷、帳務系統</p>

<p>體驗式旅遊規劃實務</p> <p>一、教師經驗及成就：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 現為世捷國際旅行社總經理 2. 113年開發『憶江南、璀璨江南、文化古鎮5日』出境旅遊類商品，榮獲品保優旅選。 <p>二、協同教學課程：</p> <p>體驗式旅遊規劃實務</p>	<p>講師：張淑娟</p> <p>學歷：國立高學科大餐旅系碩士</p> <p>授課專長：遊程規劃設計與實作、旅遊糾紛案例研討、航空訂位系統實務、領隊與導遊實務、旅運經營管理實務、旅行業操作實務、旅行業資訊系統</p>
<p>銀齡健康飲食</p> <p>一、教師經驗及成就：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 2010 韓國文慶市第六屆國際中華美食養生大賽熱菜類-金獎 2. 2008 中國湖南第四屆國際中華美食養生烹飪交流賽冷菜類-金獎 3. 2006 交通部觀光局駐香港辦事處推廣台灣繽紛美食廚藝講座 <p>二、本課程擬與合作單位：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 大花玫瑰休閒農場 2. 屏東市長青學苑服務協會 3. 台畜食堂 	<p>講師：谷桑·路法尼耀</p> <p>學歷：大仁科技大學運動休閒管理研究所碩士</p> <p>授課專長：中餐、西餐、烘焙點心</p> <p>證照：觀光餐旅休閒事業管理師乙級證照、國際禮儀接待員訓練乙級證照、中華民國技術士證乙級-中餐烹調-(葷食)、中華民國技術士證乙級-烘焙食品-(西點蛋糕、麵包)、中華民國技術士證丙級-中餐烹調-(葷食)、中華民國技術士證丙級-中餐烹調(素食)、中華民國技術士證丙級-中式麵食加工(酥油糕漿皮類)、中華民國技術士證丙級-西餐烹調、中華民國技術士證丙級-中式米食加工(米粒類,米漿型)、中華民國技術士證丙級-中式麵食加工(水調(和)麵類)、中華民國技術士證丙級-肉品加工(顆粒香腸、醃漬類)、食物製備單一級</p>