



國立高雄餐旅大學
NATIONAL KAOHSIUNG UNIVERSITY
OF HOSPITALITY AND TOURISM

ISSUE No.48

NKHUHT



選您所愛，愛您所選 航向生涯的藍海

**Choose What You Love, Love What You Choose:
Sailing Into the Blue Ocean of Your Career**

站上世界舞台，看見更好的自己

沈承佑、林裕憲勇奪國際技能競賽銅牌

高餐大攜手台北W飯店、相聲瓦舍

暖心募款助青年築夢

從餐桌出發，讓世界相遇

培育友邦餐旅人才

青春不散場，心意永留高餐

用創意、公益與傳承寫下最美畢業篇章

校長勉語

選您所愛，愛您所選：航向生涯的藍海 ————— 1

President's Inspirations

Choose What You Love, Love What You Choose:
Sailing Into the Blue Ocean of Your Career ————— 3

秘書室

站上世界舞台，看見更好的自己
沈承佑、林裕憲勇奪國際技能競賽銅牌 ————— 5

師資培育中心

走進南大附中，讓餐旅專業遇見科技新視野
師資生陪伴高中學子探索未來可能 ————— 7

秘書室

高餐大攜手台北W飯店、相聲瓦舍
暖心募款助青年築夢 ————— 9

大學社會責任實踐推動辦公室

地方滋味登上舞台，古力豬說故事
展現地方特色與品牌價值 ————— 11



廚藝學院

一場跨國相遇，從廚藝展開文化交流
與關島大學深化學習新體驗

12

推廣教育暨技能認證中心

從餐桌出發，讓世界相遇
培育友邦餐旅人才

13

圖書資訊處

高餐大圖書館正式加入 RapidILL
全面擴展西文期刊全文取得

15

115級畢聯會

青春不散場，心意永留高餐
用創意、公益與傳承
寫下最美畢業篇章

17

校長勉語



選您所愛，愛您所選： 航向生涯的藍海

最近一則引人深思的新聞標題指出：「美國高等教育拉警報！大量年輕世代投身技職，拒絕學非所用並背負天價學貸。」這段報導深刻揭示了美國傳統高等教育正迎來嚴峻的轉折點：越來越多年輕人轉向技職學校與專業技術領域，追尋更穩定的職業前景、優渥的薪資待遇，並擺脫沉重的學貸枷鎖。根據美國西部高等教育委員會（WICHE）預測，未來15年內，傳統大學的入學人數恐將大幅下滑13%；與此同時，國家學生資訊研究中心（NSCRC）數據顯示，自2020年以來，兩年制技職培訓計畫的入學率已逆勢飆升20%。



高餐大學生企業實習遍及海內外。

視線轉回台灣，我們的高等與技職教育同樣面臨少子化的洪流，但與此同時，我們也看見越來越多家長轉而支持並鼓勵孩子選擇技職之路。因為技職教育的目標無比清晰，它與產業脈搏緊密相連。在這裡，同學們不必面對硬擠企業窄門的焦慮，而是能精準養成畢業即就業的「即戰力」，掌握可以預期的璀璨生涯。

國立高雄餐旅大學是一所自帶光芒、引領潮流的頂尖學府。在國際QS學科排名中，高餐已連續五年榮登全球前五十名，2026年更躍升至全球第23名；我們更是全東亞首間通過國際認證的餐旅大學。2026年，高餐大學部赴海外實習與研修的學生超過兩百人，海外實習比例全台最高，其中赴新加坡及日本實習的人數更是全國第一，且逐年攀升。在國內各大企業心中，高餐畢業生永遠是「觀光餐旅類」的首選。這些無上榮耀，是全體師長與學長姐共同築起的豐碑，而這份驕傲，未來將由在座的各位正式接棒。



高餐全年的校內外實習，無疑是本校最亮眼的辦學特色。作為培育餐旅暨觀光人才的搖籃，我們的實習領域橫跨旅館、餐飲、航空、旅行及觀光休閒等核心產業。面對部分產業全天候、長時段營運的特性，同學們將在不同的時段中，汲取多元且深度的專業經驗。在此，學校全體教職員工承諾，定會全力守護每位同學的實習安全與權益。期盼大家都能「選您所愛，愛您所選：航向生涯的藍海」，並將校歌尾音繞樑的「服務人群，餐旅之光」，銘刻於心。



多元實習場域涵蓋旅館、餐飲、航空及觀光休閒產業，學校全力守護學生實習安全與權益，助力航向職涯藍海。

我們深信，餐旅是一門傳遞「幸福與款待」的藝術。不論科技如何更迭、AI如何普及，最珍貴的永遠是人與人之間互動的溫度。在高餐，您不僅能掌握最前沿的AI科技與頂尖專業技能，更能深化對這片土地的關懷。高餐長年推動的「綠色餐旅」教育，便是希望在溫暖的校園底蘊中，滋養出一顆懂得愛護環境、關懷永續的心，讓各位蛻變為兼具情感溫度與未來視野的優秀領袖。

開學暨拜師感恩典禮，是高餐三十年來傳承不息的優良傳統。我們堅持以隆重肅穆的傳統儀式，向師長致上最誠摯的敬意與感恩。衷心感謝今天蒞臨盛會的各位貴賓，以及全體教職員工生，特別是要向引領同學前行的老師們，致上最崇高的謝意。祝願大家高餐生涯收穫豐碩，謝謝大家！



方德隆

謹啟

NCKUHT

President Office

Choose What You Love, Love What You Choose: Sailing Into the Blue Ocean of Your Career

A recent striking news headline caught global attention: "Alarm Bells Ring for American Higher Education! A New Generation Flocks to Vocational Training, Rejecting Mismatched Skills and Skyrocketing Student Debt." This report vividly highlights a critical turning point in traditional American higher education. An increasing number of young individuals are opting out of conventional university degrees, choosing instead to pursue vocational institutions and specialized technical professions. They are drawn by more stable career prospects, rewarding compensation, and the liberation from crushing student loans. According to projections by the Western Interstate Commission for Higher Education (WICHE), traditional university enrollment is expected to decline sharply by 13% over the next 15 years. Concurrently, data from the National Student Clearinghouse Research Center (NSCRC) reveals that enrollment in two-year vocational training programs has surged by an impressive 20% since 2020.

Turning our attention to Taiwan, our higher and vocational education sectors are similarly navigating the waves of a declining birthrate. Yet, at the same time, we witness a growing number of parents actively supporting and encouraging their children to embark on vocational paths. This is because the objectives of vocational education are exceptionally clear—it links arms directly with industry needs. Here, students are spared the anxiety of competing blindly for narrow corporate openings. Instead, they precisely cultivate the immediate operational skills needed to thrive in the workforce, unlocking a highly predictable and brilliant career future.

The National Kaohsiung University of Hospitality and Tourism (NKUHT) is a shining, premier institution that leads the industry. In the QS World University Rankings by Subject of Hospitality and Leisure Management, NKUHT has proudly ranked among the top 50 globally for five consecutive years, ascending to 23rd in the world in 2026. Furthermore, we are the very first university in East Asia to secure international accreditation in this field. In 2026, over 200 of our undergraduate students stepped out for overseas internships and advanced studies, securing the highest participation rate across Taiwan. Our student numbers for internships in Singapore and Japan rank number one nationwide and continue to rise year over year. In the hearts of leading enterprises domestically, NKUHT graduates remain the absolute top choice in the "Tourism and Hospitality" category. These supreme honors are the monuments

built through the dedication of our faculty, staff, and alumni—and this pride is now ready to be passed on to all of you.

A full year of on-campus and off-campus internships is undoubtedly the hallmark of NKUHT's education. As the cradle for hospitality and tourism professionals, our internship opportunities span across core sectors including hotels, food and beverage, aviation, travel agencies, and tourism leisure. Given that some of these industries operate around the clock or for extended hours, you will gain diverse and profound professional experiences across various shifts. Here, the entire faculty and staff of NKUHT pledge to fully safeguard the internship safety and rights of every single student. It is our hope that every student will "choose what you love, and love what you choose, sailing into the blue ocean of your career." May the lingering melody of our school anthem's conclusion, "Serving Humanity, the Light of Hospitality," remain forever etched in your hearts.

We firmly believe that hospitality is an art of delivering "happiness and kindness." No matter how technology evolves or how prevalent AI becomes, the most precious element will always be the warmth of human connection. At NKUHT, you will not only master cutting-edge AI technology and top-tier professional skills, but you will also deepen your care for the community beneath your feet. The "Green Hospitality" education that NKUHT has championed for years aims to nurture an environmentally conscious and sustainability-minded heart within this warm campus culture, transforming you into outstanding leaders with both emotional depth and future-ready vision.

The Opening and Master-Disciple Thanksgiving Ceremony is an excellent tradition that NKUHT has proudly sustained for thirty years. We preserve these solemn and traditional rituals to express our most sincere respect and gratitude for our teachers' dedicated guidance. Our heartfelt thanks go to the distinguished guests, faculty, staff, and students joining us today. Most importantly, we extend our highest esteem and gratitude to the teachers who guide our students forward. Wishing you all a deeply rewarding and fulfilling journey at NKUHT. Thank you very much!



Der Long Fang

National Kaohsiung University of Hospitality and Tourism
President Dr. Der-Long Fang

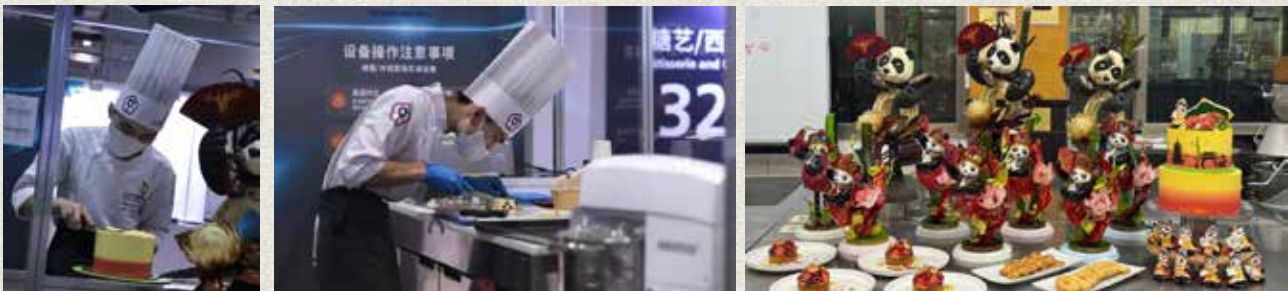
秘書室

站上世界舞台、看見更好的自己 沈承佑、林裕憲勇奪國際技能競賽銅牌



烘焙管理系學生沈承佑、林裕憲代表中華台北參加第48屆國際技能競賽，分別投入西點製作及麵包製作職類競賽，經過長期專業訓練與國際賽場的激烈較量，雙雙榮獲銅牌，以扎實的專業技術、創意設計與臨場應變能力，在國際技能舞台展現高餐大烘焙學子的專業實力。

第48屆國際技能競賽匯聚來自世界各地的優秀技能選手，競賽不僅考驗選手的專業技術，也要求在有限時間內完成高難度作品，從創意發想、作品設計到製作流程與細節呈現，每一個環節都需要長時間訓練與反覆修正。對沈承佑與林裕憲而言，從國內選拔成為國手，到最後站上國際舞台，都是一段不斷突破自我、累積專業實力的歷程。



沈承佑以「熊貓」融合「川劇」文化意象，反覆精進作品設計與製作技術，展現創意與專業實力。

「熊貓結合川劇」展現西點創意 國際賽場摘下銅牌

西點製作選手沈承佑在備賽期間投入大量時間進行競賽作品設計與訓練，從主題發想、作品造型、色彩搭配，到實際製作的可行性，每一個細節都經過反覆測試與調整。本次競賽作品以「熊貓」結合「川劇」元素作為創作主軸，在符合競賽規範的前提下融入文化意象，希望透過西點製作技術，呈現兼具創意、技術與完整性的作品。

隨著比賽日期接近，沈承佑的訓練也從單項作品製作，逐步進入完整流程的模擬與演練。除了熟悉每一道製作程序，更需要學習如何在有限時間內安排工作、掌握製作節奏，以及面對突發狀況時迅速調整。一次又一次的模擬訓練，不僅磨練技術，也讓他更加了解自己的優勢與不足，逐漸建立起面對國際賽場的穩定度。

真正站上國際技能競賽舞台，面對來自世界各地的優秀選手，沈承佑坦言緊張與壓力難以避免，但更重要的是將多年所學與訓練成果完整呈現。他在四天競賽過程中持續提醒自己專注於眼前每一個步驟，相信平日累積的訓練，在面對問題時保持冷靜，盡力將作品做到最好，最終在西點製作職類榮獲銅牌。



林裕憲反覆試作與修正藝術麵包，從構圖到細節精益求精，展現專注與專業技藝。

從兒時興趣出發 以麵包技藝站上國際舞台摘銅

從小跟著媽媽接觸烘焙，讓林裕憲逐漸對麵包製作產生興趣，進入高餐大烘焙管理系後，在老師鼓勵與指導下投入技能競賽訓練，從基礎麵包製作一路挑戰至難度更高的藝術麵包創作，逐步累積專業技術與競賽經驗。

備賽過程並非一路順遂。林裕憲曾多次遇到作品效果不如預期的情況，尤其藝術麵包從構圖、造型到細節呈現，都必須經過反覆嘗試與修正，才能逐步達到理想成果。這些訓練也讓他更加深刻體會，麵包製作並非單純依照配方操作，麵糰溫度、發酵狀態及環境條件等因素，都可能影響最終成品，因此除了熟悉製作流程，更需要依靠長時間累積的經驗與持續學習的態度。

對林裕憲而言，每一次練習都是發現問題、修正方法與提升技術的過程。經過長期訓練與國際賽場的實戰考驗，最終在麵包製作職類榮獲銅牌，也為自己的烘焙學習歷程留下重要成果。

以專業迎戰世界 高餐大烘焙人才展現實作實力

此次沈承佑與林裕憲分別在西點製作及麵包製作職類榮獲銅牌，不僅是兩位選手長期投入訓練、勇於挑戰自我的成果，也展現高餐大烘焙管理系重視專業實作與技能培訓的教育成果。從課堂學習到競賽訓練，學生透過一次次實作、修正與突破，將專業知識轉化為面對國際競技的實戰能力，對兩位選手而言，站上國際技能競賽並非學習的終點，而是看見更大世界、重新認識自己，為高餐大學生在國際技能舞台上的專業表現寫下亮眼一頁。



師資培育中心

走進南大附中，讓餐旅專業遇見科技新視野 師資生陪伴高中學子探索未來可能

國立高雄餐旅大學師資培育中心辦理115年度教育部史懷哲精神教育服務計畫，自7月20日至24日前往國立臺南大學附屬高級中學，展開為期五天的教育服務活動。今年以「用科技點亮食光，點亮學生的未來」為主題，由17位師資生組成服務團隊，陪伴來自國小及高中職的40位學生，透過餐旅實作、科技應用與團隊合作，引導學生探索自我、建立自信，並培養面對未來的能力。

本次活動結合高餐大餐旅專業特色與教育理念，運用數位科技設計互動式學習情境，將科技自然融入科技破冰、食材認識、中餐烹調、異國料理製作及飲料調製等課程，並結合平板、AI、Padlet及Canva等數位工具，引導學生進行互動學習、創意發想、成果設計與即時分享，提升課堂參與度與學習興趣。學生透過數位互動、分組合作及動手實作，不僅學習餐旅知識與技能，更在探索、討論與合作中培養創意思考、溝通表達及問題解決能力，展現科技與餐旅跨域教學的特色。

活動特別安排國小與高中職學生共同參與課程與團隊任務，打破不同學習階段的界線，讓高中職學生在合作中學習關懷與引導，國小學生則在陪伴中建立自信與勇於表達的能力，形成彼此學習、共同成長的跨學習階段互動。17位師資生來自大學部與研究所，涵蓋中餐、西餐、餐飲管理、觀光、餐旅管理及飲食文化等不同專業領域，共同備課與授課，將各自專長融入課程設計，帶領學生從食材認識、料理實作到餐旅文化體驗，再透過數位創作與成果分享，展現跨領域合作的師資培育特色。

高餐大師資培育中心主任蘇雅慧表示，本次活動希望透過AI、平板及數位互動工具融入餐旅教學，讓學生在真實情境中體驗學習的樂趣，從互動、合作與實作中激發學習動機，拓展生



活視野與未來想像。同時，這也是師資生實踐服務學習的重要歷程，透過走入教育現場，以專業服務回饋社會，培育兼具人文關懷與社會責任的未來教師。她表示：「這不只是五天的課程，更是一段共同成長的歷程。我們希望師資生在服務中理解教育的價值，也體會教育真正改變的，不只是學生，也包括站在講臺前的自己。」

南大附中校長曾河嶸表示，此次活動為學生帶來不同於一般課堂的學習經驗，透過科技互動與餐旅實作，讓學生有更多動手操作、合作學習及跨年齡交流的機會。看到學生逐漸願意投入課程、分享想法，並在合作中建立自信，讓他感受到這樣的學習方式對學生具有正向的影響，也期待未來持續與高餐大合作，提供學生更多元且豐富的學習經驗。

南大附中主任李建達表示，活動中令他印象深刻的是，高中職學生自然陪伴國小學生完成各項任務，主動提醒操作步驟、分享經驗，也鼓勵較害羞的孩子一起參與。隨著課程進行，原本較安靜的學生逐漸願意與同組夥伴討論、分享成果，不同年齡層學生在互動中彼此學習、互相照顧，也讓課程除了知識與技能之外，更展現合作、關懷與陪伴的教育價值。

活動期間，也看見許多令人感動的成長故事。有學生從一開始不敢主動發言，到願意分享自己的想法，並在成果發表中自信地介紹作品；也有首次參與史懷哲教育服務的師資生，從原先擔心無法掌握教學節奏，到透過與學生互動及團隊合作逐步建立教學信心，更加確信投入教育工作的初心。這些真實的改變，也展現教育服務不僅陪伴學生成長，同時促進師資生的專業成長與教育使命感。

高餐大長期致力於師資培育，持續透過教育部史懷哲精神教育服務計畫，引導師資生走入真實教育現場，將餐旅專業、科技創新與服務學習相結合，陪伴學生探索、學習與成長，也讓未來教師在實踐中深化教育信念與專業能力，持續發揮教育的正向影響力。



秘書室

高餐大攜手台北W飯店、相聲瓦舍

暖心募款助青年築夢



匯聚社會力量



培育餐旅人才



接軌產業未來

感謝有您，讓學子的夢想被看見，未來充滿無限可能！

匯聚愛心

共築夢想

國立高雄餐旅大學攜手台北W飯店、相聲瓦舍共同舉辦「青年圓夢暖心募款餐會」，邀集各界企業菁英、社會賢達

及長期關心青年教育發展的夥伴共襄盛舉，透過餐旅專業、藝術文化與公益行動的跨域結合，凝聚社會各界支持青年學子的力量，為努力求學、勇敢追夢的高餐學子打造更加穩健的成長後盾。餐會現場由高餐大方德隆校長、王副校長及一級主管共同參與，與來自產業及社會各界的貴賓交流互動。對高餐大而言，教育不只是課堂上的知識傳授，更是陪伴青年探索方向、累積專業、建立自信的重要歷程。每一名學生從踏入校園開始，都懷抱著對未來的期待，而在追尋夢想的過程中，除了自身努力，也需要學校教育、產業資源與社會支持共同陪伴。



各界響應共同支持青年學子築夢成長。

此次募款餐會以「青年圓夢」為核心，期盼透過各界力量投入，協助學生減輕求學過程中的經濟負擔，讓更多具備潛力與熱情的青年能夠安心學習、專注專業，不因家庭經濟等因素而影響求學及追逐夢想的腳步。每一份支持，看似是一份資源挹注，對正在努力成長的學生而言，卻可能成為人生道路上一股重要的力量。

活動特別邀請相聲瓦舍馮翊綱藝術總監率團隊精彩開場，以「說得一口好菜」為主題，將飲食文化融入相聲藝術，從熟悉的飲食經驗出發，以幽默逗趣的表演方式串聯美食、生活與文化，讓現場貴賓在歡笑聲中感受表演藝術的魅力。相聲瓦舍以深厚的表演功力與活潑創意，將原本屬於餐桌上的飲食元素轉化為舞台上的藝術語言，也為募款餐會增添不同於一般餐宴的文化氣息。



匯聚各界力量支持學子安心求學勇敢追逐夢想。



相聲瓦舍團隊以「說得一口好菜」精彩演出，融合飲食文化與相聲藝術，笑聲中展現生活與文化的魅力。

而豐富的文化意涵，也展現高餐大以餐旅為核心、持續向不同領域延伸的教育特色。

台北W飯店則為本次餐會精心準備餐宴，從料理設計、餐飲服務到現場呈現，充分展現專業餐旅團隊的服務品質與美學巧思。對高餐大而言，產業夥伴的參與不僅是對募款活動的支持，更是學校與產業攜手培育餐旅人才的重要實踐。透過企業實際參與，讓教育與產業之間形成更緊密的連結，也讓學生未來所學的专业能夠與真實職場接軌。

餐會另一項重要安排，是邀請高餐大傑出校友、米其林摘星主廚吳定祐分享築夢歷程。從高餐校園時期的學習與磨練，到投入餐飲產業、持續累積專業經驗，再一步步站上國際餐飲舞台，吳定祐以自身經歷分享「築夢踏實」的過程。成功的背後並非一蹴可幾，而是由日復一日的學習、練習與堅持累積而成。

對在校學生而言，學長姐的生命經驗往往是最具體的鼓勵。當夢想還停留在校園裡的想像，前輩走過的道路便提供了一個可以看見的方向；而當學生面對學習上的挫折與未來的不確定時，也能從學長姐的故事中理解，專業能力需要時間累積，夢想也需要一步一步付諸行動。吳定祐的分享，正是將「築夢踏實」從一句話化為真實的人生經驗，鼓勵青年相信自己的選擇，持續



高餐大共同協力台北W飯店促成活動圓滿。

累積屬於自己的專業實力。

此次「青年圓夢暖心募款餐會」所凝聚的，不只是一次餐會的愛心，更是一群人對青年未來的共同期待。串起的是教育、產業、藝術與公益；而一份來自社會各界的支持，所成就的也不只是眼前的學習機會，更是青年面向未來的可能。



傑出校友分享一路米其林摘星歷程，強調產學合作支持成就夢想的重要性。

大學社會責任實踐推動辦公室

地方滋味登上舞台，古力豬說故事 展現地方特色與品牌價值



國立高雄餐旅大學執行教育部大學社會責任實踐 (USR) 計畫「田寮農產新食力，古力豬創新商機」，日前帶領師生參與2026台灣美食展。面對四天逾十二萬人次的展場人潮，團隊以「田寮古力豬」品牌走進真實市場，透過產品試吃、品牌導覽與現場互動，讓民眾從一口美味開始，認識高雄田寮的風土、人文與地方產業。田寮擁有月世界獨特的惡地風土，也有一群長年在不易耕作的土地上努力打拚的人們。「古力」象徵勤奮、認真與不放棄；古力豬不僅是一個豬肉品牌，更承載田寮居民對土地的堅持，以及希望被更多人看見的期待。

本次展位僅三乘三公尺，位於展場角落，卻以完整且具故事性的布展吸引民眾停下腳步。從田寮月世界意象、地方養豬產業、產銷履歷與一貫式養殖資訊，到現場烹調所傳出的料理香氣，團隊藉由清楚的接待流程，帶領民眾依序認識古力豬與田寮故事、了解產品來源、品嚐料理並留下回饋。



「我們希望讓古力豬不只是被看見，更能被理解、被記住，也被信任。」

主持人程玉潔表示，田寮古力豬計畫進入第二年，推動重點為品牌行銷與市場推廣。從商標、產品口味研發、包裝、粉絲專頁，到吉祥物、服裝與可重複使用的布展設計，皆由高餐大USR團隊與師生共同完成，並未委外設計。美食展也是檢驗地方品牌市場接受度的重要場域。民眾對風味、產品來源、養殖方式與田寮故事的提問與回應，成為團隊後續精進產品與推廣策略的重要依據。

此次活動中，師生共同投入產品研發、品牌設計、佈展規劃、現場烹調、民眾接待與流程執行。學生從課堂討論走進展場，將所學轉化為真實的地方實作經驗；教師則結合餐飲、品牌與地方創生專業，陪伴學生在與民眾互動的過程中，理解市場需求與社會責任。四天展期告一段落，高餐大USR團隊帶回的不僅是民眾的回饋，更是師生共同把田寮故事帶出角落、帶向市場的實踐成果。未來，團隊將持續以古力豬為媒介，串連地方產業、教育與品牌發展，讓更多人從田寮出發，看見這片土地的價值與可能。

一場跨國相遇，從廚藝展開文化交流 與關島大學深化學習新體驗



關島大學學生體驗中式糕餅手做。

為持續推動高等教育國際化，培育學生全球移動力及跨文化素養，關島大學（University of Guam）暨關島社區學院（Guam Community College）師生共18人，於7月21日至22日蒞臨國立高雄餐旅大學參訪交流，延續雙方去年建立的合作成果，進一步深化夥伴關係，透過專業廚藝教學與文化體驗，促進臺灣與關島在餐旅教育領域的交流合作。

交流活動豐富且兼具專業與文化特色，由高餐大廚藝學院院長陳紫玲親自接待，介紹高餐大完善的教學設備與特色課程。課程安排方面，由李木生助理教授級專技老師帶領來訪師生實作中式港點，包括燒賣、珍珠丸子及小籠湯包，體驗臺灣精緻點心製作技巧；葉建志專案講師則指導師生親手製作臺灣經典伴手禮鳳梨酥，每位師生皆可帶回親手完成的作品，留下難忘回憶。此外，即將於今年10月代表高餐大赴關島參與亞太永續研討會的林建安助理教授，也特別示範多款臺灣特色茶飲調製，搭配現烤鳳梨酥，讓來訪師生從味覺體驗深入認識臺灣飲食文化與茶文化特色。

關島學生表示：「這次難得的交流，能夠走進平時少有機會接觸的廚藝世界，與高餐大餐旅教育領域的學習，不僅提升了實作技能，也拓展國際視野。」

廚藝學院陳院長指出，兩校辦學皆以教育實踐永續發展理念，關島大學目前未設置專業廚藝相關系科，高餐大將持續分享臺灣餐旅教育與廚藝教學經驗，透過跨國合作培育兼具國際視野與實務能力的新世代餐旅人才，為亞太地區餐旅教育發展注入更多能量。

方德隆校長表示：高餐大作為臺灣餐旅專業教育的重鎮，長期深耕國際教育，透過與全球多所大學簽署姊妹校及推動海外見實習計畫，持續為校園營造友善的國際化學習環境。此次的國際交流，必深化本校與亞太地區國際學校的互動合作，展現高餐大在「以廚藝實踐永續、以教育推動共榮」的核心理念，並促進地方繁榮與全球共好。



推廣教育暨技能認證中心

從餐桌出發，讓世界相遇 高餐大攜手國合會培育友邦餐旅人才



一張餐桌，可以讓不同語言的人坐在一起；
一道料理，也能成為認識一個國家與文化的窗口。

國立高雄餐旅大學透過國際合作與專業培訓，將臺灣餐旅教育的經驗帶向世界，也讓來自不同國家的學員走進高餐大校園，在專業學習中認識臺灣。來自瓜地馬拉、阿根廷、智利、哥倫比亞、厄瓜多、墨西哥、巴拉圭，以及貝里斯、聖克里斯多福及尼維斯、聖露西亞、聖文森及格瑞那丁等拉丁美洲與加勒比海地區的學員，分別參與專業廚藝與餐飲管理技職培訓，在高雄展開一段跨越國界的餐旅學習旅程。

培訓課程以餐旅專業為核心，內容涵蓋中餐、西餐、烘焙、飲品調製及餐飲服務等實務技能，也延伸至餐飲成本管理、觀光旅遊、旅館管理、數位工具、地方創生與永續觀光等領域。透過課堂講授、實務操作、校外參訪及文化體驗，學員不僅能從不同面向認識餐旅產業，也能將所學與實際工作情境相互連結。

對高餐大而言，專業教學從來不只是知識與技術的傳遞。當來自不同國家的學員共同走進教室、站上實作場域，彼此的文化背景與工作經驗也自然成為學習的一部分。不同飲食文化在課堂中交會，不同的生活經驗在交流中分享，讓校園成為一個真實而多元的國際學習場域。



透過國合會辦理跨國文化的廚藝交流，更增進台灣與友邦情誼。



餐飲文化深入的體現精神與意義。

「餐飲不只是技術，也是一種文化，更是一種人與人溝通的方式。」一道料理的背後，往往蘊含著一個地方的歷史與生活方式；而共同分享一餐，更能成為陌生人彼此認識的起點。這也是餐旅教育所具有的獨特力量——透過一項專業、一門技術，讓不同文化找到可以對話的語言。在培訓過程中，學員除了吸收臺灣餐旅教育的專業經驗，也透過參訪與生活體驗認識臺灣。相對地，他們帶進校園的國家文化與飲食經驗，也讓高餐大師生有機會從不同角度認識拉丁美洲及加勒比海地區。這種雙向的文化理解，使國際交流不只是「走出去」或「請進來」，而是在彼此分享之中形成真正的連結。



參加活動的友邦學員熱情與學校團隊分享各自國家的人文風俗、飲食文化。

這份交流，也延續到培訓課程之外。課堂上的共同學習、實作時的彼此協助，以及校園生活中的相互認識，都逐漸累積成珍貴的跨國友誼。對學員而言，高雄不再只是一座曾經停留的城市，高餐大也不只是一所接受培訓的學校，而成為人生經驗中一段值得記憶的旅程。



成果展示會場洋溢各國同聚的歡樂氣氛。

相關培訓課程由財團法人國際合作發展基金會等單位支持，並由高餐大相關教學及行政團隊共同投入，從課程規劃、專業教學、翻譯到學員照顧，各環節緊密合作，讓國際人才培育得以順利完成。對高餐大而言，參與國際合作不只是展現臺灣餐旅教育的專業實力，也是在不同國家與地區之間建立長期交流的重要方式。

在結業時刻，校長方德隆也期勉學員，將在臺灣所學的知識、技術與經驗，依照各自國家的文化及產業特色加以運用，並將所學帶回職場與產業，讓培訓成果持續發揮。

結業，並不是交流的終點，而是另一段連結的開始。

未來，這群來自不同國家與地區的學員將回到各自的工作與生活場域，而曾經在高雄共同學習的經驗，也將隨著他們回到世界各地。對高餐大而言，每一次國際培訓都是一次與世界相遇的機會，也讓臺灣餐旅教育的專業，在跨越國界之後產生更深、更遠的連結。



方德隆校長恭賀友邦學員完訓。

從一堂課、一項技術，到一張共同分享美食的餐桌，高餐大持續以餐旅專業作為國際交流的橋梁，讓不同文化在校園相遇，讓專業成為彼此理解的起點，也讓臺灣與世界之間的故事持續延伸。

圖書資訊處

高餐大圖書館正式加入RapidILL 全面擴展西文期刊全文取得

為提供更多元的西文期刊全文資源，在有限經費下持續滿足教學與研究需求，經圖書諮詢委員會同意，國立高雄餐旅大學圖書館於9月正式啟用 **RapidILL** 國際文獻傳遞服務，進一步擴展西文學術資源的取得管道，提升師生研究與學習的資源支援。透過國際圖書館間的合作共享，讓師生在既有館藏資源之外，能有更多機會取得所需的學術文獻，強化學校教學、學習與研究工作的資訊服務。

Rapid 是 **Rapid Access, Processing and Information Delivery** 的英文縮寫，原為美國科羅拉多州立大學圖書館所開發的資源共享系統，主要提供跨館的西文期刊文獻傳遞服務。**RapidILL** 採會員制，透過年度訂費取代逐件計價，不僅可以省去逐筆申請、計費與帳務結算等繁瑣流程，也讓圖書館在有限經費下，能更有效率地擴充西文期刊文獻的取得範圍。

RapidILL的運作建立在圖書館間的合作與資源共享之上，並以互惠、透明及尊重著作權為前提，強調透過合法方式取得西文期刊原文。當師生在校內館藏或電子資源中無法找到所需文獻時，圖書館便可透過合作館網絡提出文獻傳遞需求，由其他合作圖書館協助提供所需的期刊全文，讓原本分散於不同圖書館的學術資源，能夠透過合作機制被有效串聯。

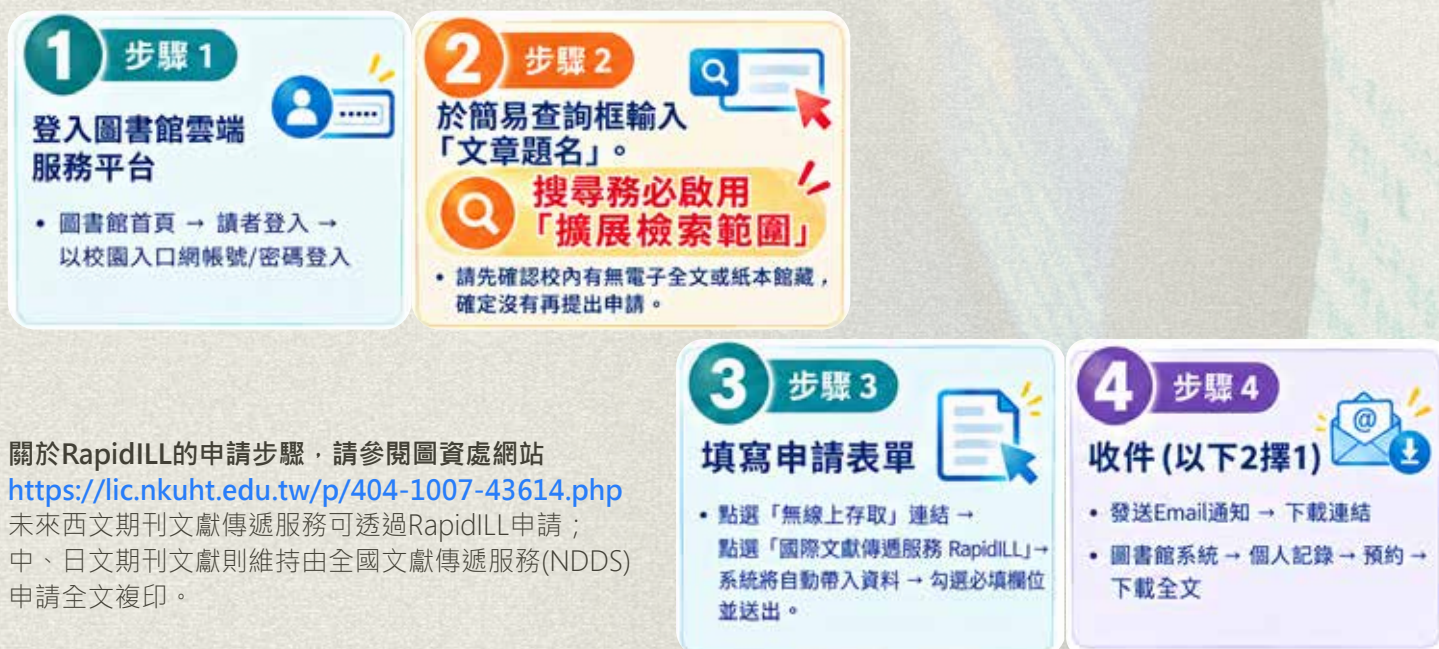
對於需要查閱國際學術文獻的教師及學生而言，**RapidILL** 的導入也讓學術資源取得更加便利。尤其餐旅、觀光、休閒、管理、餐飲及相關跨領域研究，經常需要參考國外期刊與研究成果，當研究主題涉及較為專業或特定的西文文獻時，館藏是否完整往往會直接影響資料蒐集的效率。透過 **RapidILL** 擴大文獻取得管道，可補足現有館藏與電子資料庫不足之處，讓師生在進行課程學習、專題研究、論文撰寫或學術研究時，能有更充足的文獻資源可供參考。

ALMA 雲端服務平台則是本校圖書館推動智慧化與數位化圖書館服務的重要基礎。**ALMA** 為全球知名前100名大學中，最多圖書館所選用的系統服務平台。透過 **ALMA** 社群合作，本校電子資源知識庫 (**Knowledge Base**) 亦能共享全球合作館的書目資訊，使圖書館能更有效掌握與管理日益增加的電子資源，並提升師生查找及使用學術資料的便利性。

如今 ALMA 平台進一步串接 RapidILL，讓既有的圖書館雲端服務與國際文獻傳遞機制相互連結，也使西文學術資源的傳播與取得更加快速且廣泛。師生只要透過線上申請，在不同圖書館的合作下，約24至72小時即可取得所需的西文期刊全文，且不需另外支付文獻費用。對於有即時文獻需求的研究者而言，這項服務除了提升資料取得效率，也能減少過去因館藏不足而需要另尋資料來源的時間。目前全球 RapidILL 期刊傳遞合作館已超過 1,000家，在臺灣使用 RapidILL 的合作館也已超過 20所大學及研究機構，包括國立臺灣大學、國立成功大學及中央研究院等。透過這樣的國際與國內合作網絡，本校圖書館不只是提供館內既有資源，更進一步將服務延伸至更大的學術資源共享體系，讓師生可以運用合作館的資源，拓展學術資料取得的廣度。

圖書館作為學校教學與研究的重要支援單位，除了提供紙本與電子館藏，也必須持續因應數位時代的學習需求，透過科技與館際合作提升資訊服務的效能。RapidILL 的導入正是本校圖書館持續推動數位服務與資源共享的具體實踐，在經費有限的條件下，透過合作機制創造更大的資源使用效益，也讓有限的館藏資源能夠與全球學術資源網絡相互連結。高餐大以理論與實務兼具為發展特色，並持續朝 AI 智能協作、知識加值及永續發展方向前進。從 ALMA 雲端服務平台到 RapidILL 國際文獻傳遞服務，圖書館持續運用數位科技與國際合作，打造更加便利、即時且多元的學術資源服務環境。未來也將持續配合學校教學與研究發展需求，強化電子資源與館際合作服務，讓圖書館不只是知識保存與閱讀的場所，更成為支持師生學習、研究與創新的重要知識服務平台。

讀者申請RapidILL 操作4步驟



關於RapidILL的申請步驟，請參閱圖資處網站
<https://lic.nkuht.edu.tw/p/404-1007-43614.php>
 未來西文期刊文獻傳遞服務可透過RapidILL申請；
 中、日文期刊文獻則維持由全國文獻傳遞服務(NDDS)
 申請全文複印。

畢聯會

青春不散場，心意永留高餐

115級畢聯會用創意、公益與傳承寫下最美畢業篇章

四年青春，即將走到終點，但對115級畢業生而言，畢業從來不只是離開校園的那一天，而是一段青春旅程的圓滿，也是另一段人生篇章的開始。

為大學生活留下最難忘的回憶，115級畢聯會從活動創意出發，規劃「草地公益光影季」、畢業舞會等系列畢業活動，並在離開校園前，以「高餐暖聲站」及「高餐Fun送欄」兩項校園設施回饋母校。從歡聚、感動到傳承，115級畢聯會用一場場活動與一份份心意，寫下屬於這一屆高餐人的青春篇章。

草地公益光影季 讓青春在光影中延續

以「躺平看電影，青春不暫停」發想，首度將「公益、市集、草地電影」三大元素結合，打造充滿創意與溫度的「草地公益光影季」。

活動現場規劃學生品牌、文創手作、美食餐車、特色甜點及創意攤位，優先提供在校學生參與設攤的機會，讓同學將課堂所學轉化為實際行動，在活動規劃、品牌呈現與服務過程中展現高餐人的專業與創意。師生漫步於市集之間，品嚐美食、欣賞作品，也在歡笑交流中感受校園最真摯的人情味。



高餐大同學們席地而坐，輕鬆著欣賞電影播放。



草地電影院活動為高餐大的夜晚增添一份自在愜意。

學務長謝文欽肯定畢聯會突破以往校園活動形式，巧妙融合草地電影院、市集與公益元素，不僅展現學生豐富的創意與執行能力，也兼具教育意義、公益價值與青春活力。

115級畢聯會會長莊坤宇感謝全體幹部數個月來利用課餘與實習之餘投入籌備，也感謝學務處、課外活動指導組、總務處的支持，以及原Young社熱情開場演出與高雄海底撈遠百店等贊助夥伴，讓活動更加豐富。

隨著夜幕降臨，草地電影院正式登場。三五好友席地而坐，在微風、星空與燈光陪伴下欣賞電影。沒有制式座位，只有最自在的姿態；沒有匆忙腳步，只有與朋友相伴的純粹時光。公益元素融入讓這場青春盛會多了一份溫暖。同學在享受活動的同時，也能透過實際行動關懷社會，讓青春的快樂不只留在校園，更轉化為傳遞溫暖的力量。

星光謝幕、精彩完稿 為四年青春寫下最美句點

以「星光謝幕，精彩完稿」為主題，畢業舞會透過舞台、燈光、音樂及互動體驗，邀請畢業生回望四年來的成長與相遇。

「星光」象徵每位高餐人在大學期間努力發光的模樣，無論課堂學習、專業實作、校園活動或校外實習，每段經歷都成為青春故事中不可或缺的一頁；「謝幕」不是結束，而是向這段歲月致上敬意；「精彩完稿」則象徵完成大學篇章，帶著累積的專業、經驗與夢想，走向人生下一個舞台。



畢業舞會活動充滿熱情奔放氣氛、歡笑洋溢全場。

本次舞會亮點之一，是由115級畢聯會公關組發想的「報紙創意拍貼」。不同於一般拍貼機，活動以報紙版面為設計概念，結合畢業主題與創意排版，讓同學拍下宛如登上報紙頭版的專屬紀念照。新鮮有趣的設計吸引許多同學排隊拍照，成為當晚最具話題性的活動之一。

從舞台表演、音樂饗宴到創意拍貼，每個環節都留下歡笑與感動，整體活動滿意度更突破九成，為四年大學生活留下璀璨而難忘的一夜。



高餐暖心留下 讓聲音被聽見、讓熱情被看見

畢業之際，畢聯會將對母校的感謝化為具「高餐暖聲站」以「讓學生發聲」為概念，透過匿名留言方式，提供開放友善的交流平台，讓同學分享心情、提出建議與表達對校園生活的想法，成為學生與學校溝通的橋樑。「暖」象徵溫暖與關懷，「聲」則代表學生心聲。設施設於舊雲天咖啡至教學大樓間的學生動線，讓同學在日常校園生活中自在留下想法，也讓每一份聲音被看見、被重視。



校長與師長們代表共同見證暖聲站揭牌啟用。

「高餐Fun送欄」則是因應校園活動日益多元、既有海報張貼空間有限而設置，希望提供各系所、學生組織及活動單位固定且便利的宣傳平台。設施設於藍帶學院至精誠樓宿舍間的重要學生動線，讓更多同學掌握校園活動資訊，促進交流與參與。「Fun送欄」名稱由莊坤宇會長巧思命名，以台語「宣傳」諧音發想，讓公布欄除了實用功能，也多了一份屬於高餐學生的趣味與記憶。



校長與畢聯會幹部成員合影紀念大學四年生活。



師長暖心留下對本屆畢業生最誠摯的祝福，永念高餐求學路。

一個讓學生「聽見」，一個讓活動「看見」；「高餐暖聲站」留下的是學生的聲音，「高餐Fun送欄」傳遞的是校園的熱情。兩項設施不只是校園公共空間的增添，更承載著115級畢聯會對母校的感謝，以及對學弟妹的祝福。

青春終將畢業，但回憶不會散場。草地上的笑聲、舞會中的星光，以及校園角落留下的每一句話、每一張海報，都將成為青春最真實的註腳。



尊重智慧財產權 共同攜手維護

Respect Intellectual Property, Join Hands to Safeguard

使用正版教科書，
不非法影印、掃描，不侵害他人著作權。

- 未經授權影印、掃描教科書，又不在合理使用規定內，就是非法重製的侵權行為。
- 請店家影印教科書，不管印幾份，金額多少，店家都必須負擔民事與刑事責任。
- 勿將受著作權保護的檔案上傳至生成式AI或其他網路服務。
- 未經授權的電子書，勿下載、轉傳、分享、上傳或列印輸出。

#不非法影印

#不侵害他人著作權

#不下載非法電子書

#版權檔案不餵AI

Do NOT Photocopy a Book Without Permission.

Do NOT Infringe Others' Copyright.

Do NOT Download Unauthorized E-Books From the Internet.

Do NOT Upload Copyrighted Files to Generative AI.

了解更多「校園影印教科書問題」



經濟部智慧財產局



本校智財專區

行政院新聞局出版事業登記證
局版高市誌字第85號
執照登記為第一類新聞紙

發行單位：國立高雄餐旅大學
秘書室公共關係組
發行日期：2026年10月出版