

NKUHT

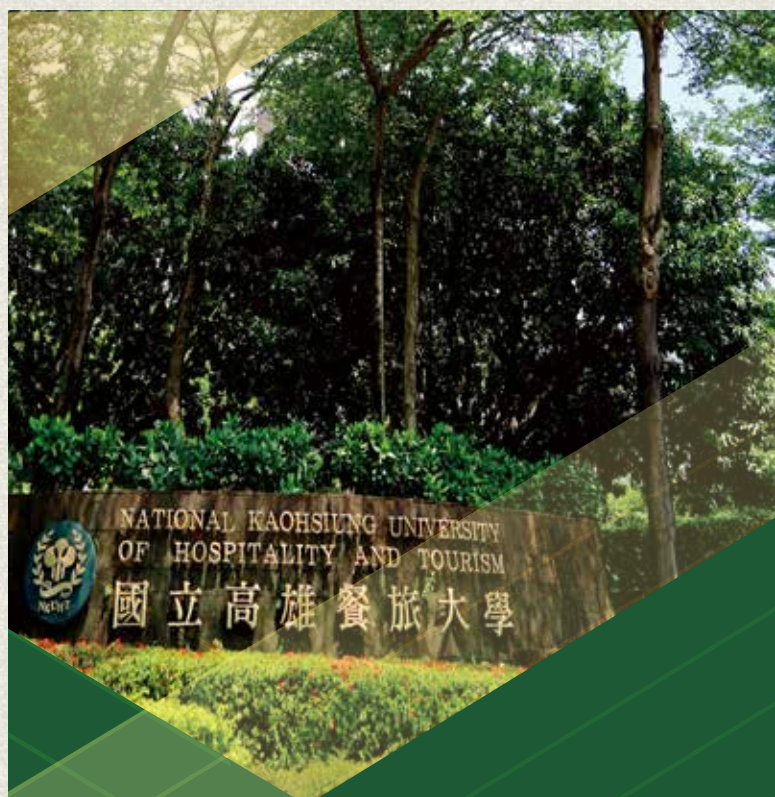


國立高雄餐旅大學
NATIONAL KAOHSIUNG UNIVERSITY
OF HOSPITALITY AND TOURISM

ISSUE No.47

秉持初心的本真 勇攀生涯的高峰

Stay True to Your Original Aspirations,
Soar to the Peak of Your Career



Asia's Top 3



WORLD
UNIVERSITY
RANKINGS

23

Quacquarelli Symonds World University Rankings by Subjects®

高餐大躍登QS全球餐旅學科第23名
亞洲第三名、全台第一

FHA新加坡國際廚藝競賽
勇奪佳績、展現餐飲教育國際實力

徵才博覽會推動學用合一
打造餐旅人才無縫接軌職場

校長勉語

秉持初心的本真，勇攀生涯的高峰 ————— 1

President's Inspirations

Stay True to Your Original Aspirations,
Soar to the Peak of Your Career ————— 3

秘書室

高餐大躍登QS
全球餐旅學科第23名 ————— 5

研究發展處

高餐大推動學用合一
徵才博覽會打造餐旅人才無縫接軌職場 ————— 7

秘書室

高餐大FHA新加坡國際廚藝競賽
勇奪佳績、展現餐飲教育國際實力 ————— 9

大學社會責任實踐推動辦公室

115年高教深耕計畫暨
大學社會責任(USR)成果展 ————— 11

國際學院

雙語深耕・國際接軌

國際學院打造世界級餐旅人才搖籃 ————— 15

西餐廚藝系

業界實戰走進校園

高餐大名廚課程開啟餐飲新視野 ————— 17

圖書資訊處

高餐30而立・典閱高餐

圖資處攜手薪傳館推出校慶特企

以AI學習、手機解謎與校友串連高餐記憶 ————— 19

國際觀光餐旅全英文碩士學位學程

13 位學生，來自 9 個國家

在高雄，正在做一件很不一樣的事 ————— 21

旅運管理系

乘夢啟航・旅創未來

旅運管理系卓越成果紀實 ————— 23

應用日語系

東京女子大學國際交流活動紀實

交流傳承，收穫滿滿 ————— 24



校長勉語

秉持初心的本真，勇攀生涯的高峰

恭喜各位2026年高餐畢業生，滿懷師長的祝福與家長的期盼，我們完成高餐的旅程，也邁向個人生涯的另一個境界。

2026年我們迎來高餐創校三十週年，三十而立，建議畢業生離開學校之前逛逛圖資大樓一樓的「欣傳館」，感受一下「欣欣向榮、傳承光榮」寓意，體會學校蓬勃發展、生機盎然、歷史榮耀與永續發展。高餐是您永遠的母校，「一日高餐人•終生足自豪」，當我們見證高餐從許願到夢想成真的旅程時，母校的歷史與我們個人的生活史也連在一起了。



校長期許畢業生「一日高餐人•終生足自豪」

高餐是一所充滿著年輕氣息的高等學府，幾乎每一天都可以在校網上看到師生在國內外餐飲競賽中獲得佳績，培養一代又一代的優秀的餐旅人。優秀的餐旅人具備高度服務熱忱、卓越的抗壓性與EQ、靈活的應變能力，以及細心敏銳的觀察力。這是一個講求「以人為本」的行業，第一線接觸人群的能力與刻苦耐勞的心態是成功的關鍵。



高餐大強調學生從做中學、從學中做的精神，養成每位高餐學生專業、人文、國際視野均衡發展。

本校五專部及大學部課程的特色是為期一年的餐旅實習，期待同學們能將學術理論與職場實務完美結合。核心成果可具體分為實務技能躍升、職場軟實力養成、人脈網絡建立及職涯方向確立四個面向，不僅能加速個人未來晉升，更是履歷上的重要資產。我個人在上個月底到新加坡訪視本校學生在新加坡飯店實習的實況，我聽到的是飯店主管對實習學生的專業指導與照顧，看到的是同學專注學習的神情與熱忱，感受到的是

參與實習同學的努力與成長。本年度本校送學生到新加坡及日本海外實習的人數均是全台第一名，感謝李董事長慷慨捐贈校務基金，讓本校更有籌措自籌款向教育部申請學海系列計畫的底氣。



2026 APacCHRIE 亞太餐旅觀光教育學會年會 容繼業博士 榮獲大會頒發最高榮譽
「終身成就獎 (Lifetime Achievement Award)」

本校研究所畢業生具備進階管理與研究能力，多數人進入旅館業、餐飲連鎖、航空運輸與會展產業擔任高階儲備幹部或企劃管理職；亦有許多人憑藉碩博士學歷投身公職或在學術與教育界發展。我也見證本校研究生在教授的帶領之下參與2026年在日本大阪立命館大學舉辦的亞洲餐旅教育學會年會，並發表論文，同各國學者進行深度的學術交流，提升本校學術在國際上的能見度。



本校研究生於國際發表高達 30 篇學術論文展現強大的國際拓伸影響力。

我期待高餐2026年畢業生諸位年輕朋友秉持初心的本真，設定明確人生目標，堅持追尋您的夢想，勇攀生涯的高峰。請您珍惜我們周邊的同梯同窗摯友的陪伴，感恩師長的悉心教導與栽培，更不要忘了家人的支持與殷切期待。畢聯會幹部請我位畢業生寫下祝福的話語，我寫了幾段讓大夥票選，大家選出的一段是「高餐大讚」：

高懷遠志遍四海

餐珍雅味滿人間

大遊山水尋勝處

讚賞流年付詩篇

祝福所有的畢業生畢業快樂!家長、貴賓及師長平安喜樂!

方德隆 誌感
于 2026 年畢業典禮前夕

President Office

Stay True to Your Original Aspirations, Soar to the Peak of Your Career

Congratulations to the Class of 2026! Filled with the blessings of your teachers and the high expectations of your parents, you have completed your journey at NKUHT and are now stepping into a whole new chapter of your lives.

Thirty and standing tall: Witnessing our Alma Mater's glory and sustainability. The year 2026 marks the 30th anniversary of NKUHT. Before leaving campus, I highly recommend all graduates visit the "Heritage Exhibition Hall" on the first floor of the Library and Information Building. There, you can experience the profound meaning of "thriving prosperity and inheriting glory," while feeling the school's vibrant development, historical honors, and dedication to sustainability. Once an NKUHTer, always a proud NKUHTer. As we witness NKUHT's journey from making wishes to fulfilling dreams, the history of our alma mater becomes permanently intertwined with our personal lives.

NKUHT is a higher education institution brimming with youth and energy. Almost every day, we see our faculty and students achieving outstanding results in domestic and international hospitality competitions. We aim to cultivate generations of excellent hospitality professionals who possess the key elements for success: deep passion for service, exceptional stress management and high Emotional Quotient (EQ), flexible adaptability to change, and sharp and meticulous powers of observation. A hardworking mindset for frontline operations.

The defining feature of our junior college and undergraduate curricula is the one-year hospitality internship, designed to perfectly blend academic theory with workplace practice. This core experience delivers growth across four major dimensions: leaping forward in practical skills, cultivating soft skills in the workplace, building professional networks and establishing clear career directions. I personally visited our students interning at hotels in Singapore. I heard hotel managers offer professional guidance and care, saw the focused expressions and passion of our students, and truly felt their immense effort and growth. NKUHT ranks number one in Taiwan for sending the highest number of students to overseas internships in Singapore and Japan this year! Special thanks go to Dr. Lee for his generous donation to the university fund, which gives us the solid backing to apply for the Ministry of Education's Study Abroad Program.

Our postgraduate students possess advanced management and research capabilities, opening doors to a wide array of career paths: industry leaders: entering hotels, restaurant chains, aviation transportation, and the MICE industry as high-level management trainees or planning managers. Public service & academia: leveraging Master's and Ph.D. degrees to enter public service or develop careers in research and education. This year, our research teams led postgraduate students to participate and present papers at the Asia Pacific Council on Hotel, Restaurant & Institutional Education (APacCHRIE) Annual Conference held at Ritsumeikan University in Osaka, Japan, engaging in deep academic exchanges and raising our international profile.

I hope you can stay true to your original aspirations, set clear life goals, relentlessly pursue your dreams, and soar to the peak of your career. Please cherish the companionship of your classmates, remain grateful for the dedicated guidance of your teachers, and never forget the unwavering support and expectations of your families. At the request of the Graduation Committee, I wrote a few celebratory acrostic verses for a student vote. The winning poem, based on the characters "高餐大讚" (NKUHT is Brilliant), reads: 高懷遠志遍四海 (With high aspirations, reach across the four seas,) 餐珍雅味滿人間 (Fill the world with fine cuisine and exquisite tastes.) 大遊山水尋勝處 (Journey through great landscapes to find your triumphs,) 讚賞流年付詩篇 (Appreciate the passing years and turn them into poetry.)

Happy Graduation to all our graduates! May you have a bright future, and may all parents, guests, and faculty members enjoy peace and joy!



Der Long Fang

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

秘書室

高餐大躍登QS全球餐旅學科第23名

Asia's Top 3



Quacquarelli Symonds World University Rankings by Subjects®

高餐大在最新公布的2026 QS世界大學學科排名 (QS World University Rankings by Subject) 「餐旅暨休閒管理」 (Hospitality & Leisure Management) 領域中表現亮眼，排名自全球第45名大幅躍升至全球第23名，不僅穩居全台第一，更高居亞洲第三，展現台灣餐旅教育躍上國際舞台的堅強實力與深厚底蘊。



高餐大創立30年來培育無數餐旅菁英人才

創校三十年的國立高雄餐旅大學，以「立足台灣、鏈結國際」為辦學核心，長年深耕餐旅、觀光、廚藝與休閒管理等專業領域，持續培育兼具國際視野與實務能力的專業人才。此次在全球競爭激烈的QS學科排名中脫穎而出，象徵高餐大辦學成果再度獲得國際高度肯定，也再次擦亮台灣餐旅教育品牌。

校長方德隆表示，QS排名向來被視為全球高等教育的重要指標，此次排名能夠大幅進步22個名次，是全校師生長年努力、持續精進專業的最佳成果。他指出，高餐大始終堅持與產業接軌，從教學品質、產學合作、國際交流到學生實作能力皆以國際標準持續優化，才能在全球餐旅教育領域中不斷突破與成長。



憑藉專業技術以及有溫度的人性化服務，高餐大立足台灣，鏈結國際，成為國際競賽舞台奪目耀眼的台灣之星

自110年至115年已連續入榜QS餐旅暨休閒管理學科排名，展現穩健卓越的國際競爭力。其中111年排名由全球第50名提升至全球第49名、亞洲第8名；112年更大幅躍升至全球第38名、亞洲第5名；113年持續蟬聯全球第38名，連續四年穩居全球前50強，並穩坐全台第一的餐旅專業學府地位。

國立高雄餐旅大學

面對全球學科排名競爭日益激烈，高餐大依然持續創下亮眼成績。111年QS學科排名共有2,182所學校參與評比，僅150所學校入榜；112年增至2,478所學校參與、160所學校入榜；至114年更於174所入榜名單中榮登全球第23名、亞洲第3名，總成績達58.3分，較113年全球第45名進步22個名次，總分提升4.5分，充分展現高餐大於餐旅與休閒管理領域的卓越實力與國際影響力。

高餐大多年來積極推動國際化策略，除與世界多所知名餐旅學府建立合作關係，也鼓勵學生參與海外實習、國際競賽及跨國交流計畫，讓學生在校期間即能累積國際視野與實務經驗。同時，學校亦重視永續發展與智慧餐旅趨勢，將ESG、數位科技及創新管理等議題融入課程之中，培育符合未來產業需求的人才。



美國國際大學主管訪問團蒞校參訪，對高餐大專業化的教學人才培育表示高度肯定，甚至國際企業也親臨跨海徵才

作為全台唯一以餐旅為專業定位的國立大學，高餐大在教學設備、實習場域與專業訓練方面皆具高度特色，更為全東亞首間通過THE-ICE（國際觀光與餐旅教育卓越中心）認證之高等學府，長期深受國內外業界肯定。歷年來培育無數優秀校友遍布國際飯店、航空、餐飲及觀光產業，成為推動台灣服務產業升級的重要力量。



THE-ICE（國際卓越餐旅教育中心）為全球專業餐旅評鑑組織，會員遍佈全球 19 國，僅有 37 所高等教育機構通過審查。



遍及餐旅業界、觀光產業傑出校友印證學校的卓越辦學績效

此次QS世界排名再創新高，也象徵高餐大已從亞洲知名餐旅學府，逐步邁向世界頂尖餐旅教育殿堂。未來，學校將持續深化國際合作、強化研究能量與產學鏈結，打造更具全球競爭力的學習環境，讓世界看見台灣餐旅教育的卓越成果。

研究發展處

高餐大推動學用合一 徵才博覽會打造餐旅人才無縫接軌職場

國內外企業齊聚 釋出逾3,200個餐旅職缺

國立高雄餐旅大學於115年5月13日在第二實習大樓舉辦「2026年畢業生就業徵才活動」，邀集139家國內外知名餐旅企業參與，涵蓋飯店、餐飲、航空、旅運及郵輪等產業領域，總共提供143種職缺類型、超過3,206個工作機會，為本校應屆畢業學生量身打造與觀光、餐旅產業直接接軌的重要平台，充分展現高餐大對於專業技術人才培育成果的高度肯定。



2026畢業生就業徵才活動邀請國內外上百家企業蒞校，讓本屆畢業生能順利直接接軌職場。

多元職涯接軌 國內外產業同步參與

本次活動吸引眾多學生踴躍參與，透過與企業代表面對面交流及現場面談，深入了解產業發展趨勢、企業文化及職務需求，並藉此探索自身職涯方向。參與企業除國內知名餐旅品牌外，亦包括來自日本、澳門及國際郵輪產業等海外機構，提供學生多元且具國際發展潛力的就業選擇。其中部分海外職缺薪資條件優渥，最高月薪可達新臺幣10萬元，如澳門永利皇宮餐飲部「主席會餐飲尊貴服務領班」職缺，展現國際市場對餐旅專業人才的高度需求，也反映高餐大畢業生在業界所具備的競爭優勢。



高餐大方校長、研發長等行政主管與現場徵才業者交流意見，深入了解餐旅、觀光產業當前所面臨的人力需求問題

全方位職涯支持服務 打造校園一站式就業平台

為協助學生完善求職準備並順利銜接職場，本次活動同步規劃完整職涯支援機制，設置國際學生服務專區，提供履歷健檢與職涯諮詢服務，邀請專業職涯顧問及業界人士進行一對一指導，協助學生強化履歷呈現與面試競爭力，提升整體求職準備度。

同時，亦邀請勞動部勞動力發展署高屏澎東分署青年職涯發展中心、高雄市政府勞工局訓練就業中心、海巡署東南沙分署及原住民族委員會等公部門進駐校園，提供多元就業資源與政策諮詢服務，讓學生能於單一場域中獲得完整職涯協助，打造全方位的一站式就業服務平台。



青年職涯發展中心共同蒞校駐點為求職的畢業生提供完整諮詢服務。



勞動部勞動力發展署高屏澎東分署長郭耿華偕同相關部門替求職徵才博覽會提供多元就業資訊。

鏈結學用合一願景 強化國際餐旅人才競爭力

高餐大長期致力推動「學用合一」之人才培育模式，透過完善課程設計、實習制度及產學合作機制，持續強化學生實務能力與職場接軌度。本次徵才活動結合企業現場媒合、職涯輔導資源與公部門就業服務，不僅提供學生多元發展路徑，也進一步落實從校園到職場的無縫接軌。未來，高餐大將持續深化國內外產業連結，拓展國際職涯平台，培育具備專業技術、跨文化溝通能力與全球視野之餐旅人才，持續為臺灣餐旅產業及國際市場輸送優質人力，奠定產業永續發展基礎。



秘書室

高餐大FHA新加坡國際廚藝競賽 勇奪佳績 展現餐飲教育國際實力

FHA
FOOD & HOSPITALITY
ASIABLENDING EXCELLENCE IN
**FOOD &
HOSPITALITY**

國立高雄餐旅大學師生於2026年新加坡FHA (Food & Hospitality Asia) 國際廚藝競賽中表現亮眼，在來自世界各地餐飲菁英的激烈競爭中脫穎而出，於團體賽與個人賽共獲得多面金、銀、銅牌，不僅展現高餐大深厚的實務教學成果，更彰顯學生勇於挑戰自我、積極邁向國際舞台的精神。

FHA國際廚藝競賽是亞洲規模最大的餐飲專業賽事之一，吸引來自美國、澳洲、新加坡、韓國、馬來西亞及台灣等多國選手參與。其中，Young Chefs Grand Prix – Skill & Innovation Challenge團隊挑戰賽集結16支國家代表隊同場競技，餐飲管理系賴顧賢老師領軍的高餐大代表隊在高壓競賽環境下展現卓越的臨場反應與團隊默契，成功晉級決賽並榮獲銅牌，充分展現學生紮實的專業訓練與創新能力。



賴顧賢老師率領學生團隊在2026新加坡FHA 國際廚藝競賽成績斐然，讓高餐大再次在國際舞台上閃耀奪目

在個人賽方面，高餐大學生於義大利麵挑戰賽、黃金家禽挑戰賽及澳洲牛羊肉挑戰賽中均有優異表現。餐飲管理系學生勇奪兩面金牌、一面銀牌及五面銅牌，展現對西餐技術、食材運用與創意呈現的成熟掌握；西餐廚藝系學生則拿下黃金家禽挑戰賽金牌、三面銀牌及多面銅牌佳績，獲得國際評審高度肯定。





餐飲廚藝科學生海外實習之外更精進勇敢參賽挑戰自我。

值得一提的是，多位正在新加坡頂尖飯店實習的學生，特別利用工作之餘投入備賽與參賽。來自餐飲廚藝科的陳淙恩目前於新加坡金沙酒店實習，與飯店主廚共同組隊參與澳洲牛羊肉世代挑戰賽，榮獲銀牌；同樣於新加坡凱賓斯基酒店實習的陳昱愷，則在黃金家禽挑戰賽摘下銀牌。兩人利用海外實習期間精進專業技能，並主動挑戰國際賽事，以實際行動展現高餐學子追求卓越的態度。

中餐廚藝系師生同樣在國際舞台發光發熱。由許榮麟老師與學生蘇子修組成的師徒團隊，在澳大利亞牛羊肉師徒挑戰賽中，以創意手法將中式蔥油餅元素融入經典西式料理，成功翻轉威靈頓牛排的傳統印象，獲得評審一致讚賞。另一位於金沙酒店實習的黃郁同學，也憑藉精湛技術榮獲銅牌，展現海外實習與競賽學習相輔相成的成果。



中廚系許榮麟老師與學生蘇子修組隊參賽，展現高度師生合作默契。



西廚系黃鈺城老師帶領西廚系同學透過國際賽事，累積經驗，實踐理論、實務並重教育。

此外，西餐廚藝系學生林柏宇首次參與國際賽事，與指導老師黃鈺城攜手於師徒挑戰賽奪得銅牌。從未有競賽經驗的他，在進入高餐後主動接受挑戰，透過不斷練習與溝通磨合，成功完成高難度競賽任務，展現學習成長與師徒傳承精神。

高餐大長期推動理論與實務並重教育，透過國際競賽、海外實習及產學合作等多元學習機會，學生得以在真實產業環境中累積經驗，並在世界級舞台上驗證自身實力。未來學校也將持續鼓勵學生走向國際，培育兼具專業能力、創新思維與全球視野的餐旅人才，讓台灣餐飲教育持續在國際舞台上發光發熱。

大學社會責任實踐推動辦公室

115年高教深耕計畫暨 大學社會責任(USR)成果展

國立高雄餐旅大學30周年校慶舉辦「高教深耕計畫暨大學社會責任(USR)成果展」，以校級整合為核心，串聯四學院與共同教育委員會，全面展現教學創新、國際鏈結、產學合作與在地實踐成果。各學院透過國際證照培訓、競賽實作及企業合作，於國內外賽事屢創佳績，並結合情境教學與智慧科技應用，強化學生實務能力與就業競爭力；同時拓展海外實習與雙聯學制，善盡社會責任培育具全球移動力之餐旅專業人才。透過通識教育與師培機制，推動跨域學習與教學創新，厚植學生人文素養與社會關懷。

本校積極推動「提升高教公共性：完善經濟不利學生就學協助機制」，以學生為核心建構完善支持體系，協助學生兼顧課業與生活需求。透過獎助學金、補救教學課程、圖書補助金、健康促進獎助金及專業證照培訓等多元措施，引導學生專注於學習與能力培養，全面提升學習成效與未來就業競爭力。補助對象涵蓋低收入戶、中低收入戶、原住民學生及家庭突遭變故等多元族群，並結合職涯輔導及學習達標獎勵機制，提供整合性支持服務，落實教育公平，確保每一位學生皆能安心就學、穩健發展。

在大學社會責任方面，三項USR計畫深耕地方並鏈結產業。「地酒計畫」研發黑糖燒酎與蘭姆酒並榮獲國際金牌，培育釀酒專才；「田寮計畫」打造可溯源農產品牌，推動食農教育與地方創生；「右堆計畫」結合客庄文化，推動產業升級與文化傳承。整體成果展現高餐大以專業連結國際、以教育回應社會，持續實踐大學永續發展之核心價值。



餐旅學院以培育具國際視野與實務能力之餐旅專業人才為目標，建構「證照培訓×競賽實作×產學鏈結×在地實踐」之人才培育模式。透過推動CGSP、SSI、WSET、CHDT及PMA等國際證照課程，建立系統化培訓機制，強化學生專業知識與職場即戰力；並鼓勵參與國際廚藝競賽，榮獲6金、11銀、19銅及3佳作，展現卓越培育成果。同時結合行銷與營運模



現場學生大方展演花式調酒技術。

擬競賽及文創商品開發，培養創新思維與跨域整合能力。另透過一院一USR推動在地實踐，辦理偏鄉關懷及永續行動，深化學生社會責任意識，並與旗山老街商圈合作，協助提升營運與行銷能量，促進地方發展。此外，攜手國際旅館品牌推動IHG Academy及萬豪實習計畫，強化學生國際競爭力，展現教學創新與產學合作之亮眼成果。



烘焙系今年在國際賽事上屢傳佳績。

廚藝學院於專業技藝與國際佈局展現卓越成效。憑藉穩健的輔導機制，證照通過率穩定維持90%以上；國內外賽事累計摘下9金25銀33銅，並成功培育第48屆國際技能競賽「麵包製作」國手，實力深獲全球肯定。

在國際教育鏈結上，學院與法國頂尖 Institut Lyfe 簽署雙聯學制，亦與義大利 ICIF 及 10 家米其林星級餐廳簽署實習 MOU，直接對接全球頂尖資源，強化學生海外就業競爭力。

此外，學院深耕「綠色永續」價值，展現強大研發能量。目前已開發「胡麻鷹嘴豆腐」等10樣天然低碳產品並順利完成技術移轉；同時執行善盡社會責任「山明樂鄰」與「豬肉攤智能升級」計畫，並協助新港農會、裕賀食品等7家業者達成綠色轉型。透過研發即食料理與在地花食系列，成功將創新動能轉化為具體的產業價值。

國際學院積極推動產學合作與國際鏈結，辦理萬豪酒店企業學苑，與企業共同培育人才，打造教育與產業共創模式。114年度共有15個品牌、26間飯店參與，學生參與人數逐年提升。為提升教學品質，亦推動EMI教學專業成長，辦理教師增能講座，強化課堂互動及AI工具應用。

同時透過專題競賽、文化體驗與證照課程，培養學生外語表達與邏輯思維能力，深化文化與專業知識理解，提升赴國外實習與就業競爭力。並運用亞洲咖啡認證系統(ACC)，



透過咖啡認證系統，讓每粒咖啡豆都能夠發揮完整價值。

協助高雄山區咖啡農提升品質與品牌經營。此外，透過國小英日語教學與社區服務，培養學生社會責任感與公共參與意識，強化與在地社區連結，並參與國際組織TTRA，提升本校國際能見度與教育研究資源交流。

觀光學院積極推動國際交流與產學鏈結，成立全台唯一「PATA高餐大學生分會」，開創學生參與國際組織新里程碑。透過全球網絡資源，學生得以參與國際論壇、研討及專案合作，有效提升跨文化溝通能力與國際移動力，強化專業競爭力與國際能見度。同時，持續推動IATA、Amadeus及PMA等專業證照課程，厚植航空運輸與旅運管理專業能力，培育具備國際認證之即戰力人才。另透過情境模擬教室建置與智慧旅遊科技導入，打造貼近產業實務之教學場域，全面優化教學品質。此外，結合USR精神推動「永安漁孩子市集」，攜手在地學校與社區，融入石斑魚產業特色，培養學生實作、行銷與服務能力，深化地方連結與永續意識，展現國際化、專業化與在地關懷兼具之人才培育成果。



PATA高餐大學生分會成立讓更多跨國論壇、研討會及專案合作提升學生參與度。



茶文化研討會推動提升中華茶文化精神。

共同教育委員會秉持全人教育理念，整合通識教育中心與師資培育中心資源，建構多元彈性的學習環境。透過課程創新與跨域整合，培養具備創新思維、社會關懷與終身學習能力的優質人才。

通識中心積極推動「博雅跨域微學分課程」，提供彈性修課機制，強化學生自主學習與知識整合能力。此外，透過辦理「餐旅文學獎」與「茶文化研討會」，將語文教育與專業素養融合。研討會更邀請茶業專家學者主講，促進學術與產業對話，引領學生體認中華茶文化的人文精神。

師培中心則以提升教學實務為目標，推動「自主學習社群」，聚焦教材教法與教育科技應用。透過「共備、觀課、議課」歷程，強化師資生反思能力；同時建立「研究導向、課程實踐、省思精進」循環機制，使教學更貼近第一線需求。

共同教育委員會透過專業社群與課程轉型，不僅深化通識教育內涵，更厚植學生的競爭力與多元視野，為未來社會培育具備跨域能力的全方位人才。

提升高教公共性：完善經濟不利學生就學協助機制

以學生為核心建構完善支持體系，協助學生兼顧課業與生活需求。透過獎助學金、補救教學課程、圖書補助金、健康促進獎助金及專業證照培訓等多元措施，引導學生專注於學習與能力培養，全面提升學習成效與未來就業競爭力。補助對象涵蓋低收入戶、中低收入戶、原住民學生及家庭突遭變故等多元族群，並結合生涯輔導、健康促進及學習達標獎勵機制，提供整合性支持服務，落實教育公平，確保每一位學生皆能安心就學、穩健發展。



高餐大致力推動大學社會責任，讓產地食材結合文化創意，重新賦予地方特色升級改造，展現產學合作實踐力。

USR推動大學社會責任，結合在地特色與產業需求，展現多元創新成果。

「台灣地酒文化復育及場域產學鏈結、人才培育發展實踐計畫」以甘蔗為核心，致力於台灣原生甘蔗復育，並成功研發黑糖燒酎與蘭姆酒，榮獲國際酒類競賽金牌，展現台灣製酒技術的世界級實力。在人才培育方面，學生從田間種植到釀造全程參與，實踐「做中學、學中做」的教育理念，落實永續農業與文化復興，同時結合WSET與SSI國際證照制度，已培育89位具備國際視野的釀酒專才。此外，計畫亦試辦地酒文化旅遊，提升地方品牌能見度，累計辦理17場課程與活動，參與人數達483人次。

「田寮農產新食力-古力豬創新商機」計畫則以友善飼養與低密度管理為核心，培育健康豬隻，並結合田寮在地農作副產品，打造無農藥、可溯源的「古力豬」品牌。計畫整合農民、學生與設計專業，串聯生產、加工至品牌行銷的完整產業鏈，成為青年返鄉與農業創新的實踐平台。114年開發12項以上創新產品，並辦理3場地方推廣活動，吸引超過800人次參與；同時透過課程導入與場域實作，累計推動食農教育與產品研發逾300小時，深化產學共創能量。

「關鍵食客-右堆綠色永續新板塊六級智慧創生計畫」以客庄板食文化為發展主軸，串聯美濃、高樹等右堆地區，推動食農教育、板食創新研發及地方品牌行銷。計畫輔導9家在地餐飲業者進行品牌診斷與永續轉型，導入綠色餐飲理念，提升產業價值；並辦理10場食農教育體驗活動，開發療癒餐飲與香草產品。於「2025年高雄板條節」中展現成果，兩日吸引逾500人次參與體驗。計畫整合21門USR導向課程，累計產出餐飲與遊程作品50件以上，展現教學、產業與地方共創的實踐成果。

國際學院

雙語深耕・國際接軌

國際學院打造世界級餐旅人才搖籃

全英語教學量能再突破

國際學院深耕雙語教育，積極推展國際交流，致力培育具備跨文化能力與全球視野之餐旅觀光人才。114學年度全院EMI（全英語授課）實體課程達111門，超越年度目標107門；本國學生修讀EMI學分比率高達64%，應用英語系、國際觀光學士學位學程及國際廚藝學士學位學程畢業生英語課程更占總學分之75%，成果亮眼。



EMI課堂以互動科技活絡學習氛圍



學生於3MT三分鐘學術英語簡報競賽精彩呈現

師資增能 厚植教學能量

為厚植師資能量，114學年度共辦理EMI教師增能工作坊6場，從教學實務、科技應用與政策反思等面向切入，協助教師精進EMI課程設計及課堂互動策略。115年5月更邀請香港大學教育學院副院長盧婉怡教授蒞校進行EMI品保觀議課，透過外部專家的回饋與分享，協助教師反思，精進授課技巧。並以「Designing Assessment Rubrics to Promote Assessment Literacy」為題進行工作坊，深化教學品質。



國際餐旅觀光頂尖學者論壇匯聚全球視野



萬豪酒店企業學苑深化產學共創

國際交流 走向世界舞台

國際交流方面，本院全年推送學生國際實習與研修達92人次，遠超目標70人，足跡橫跨新加坡、日本及歐美亞洲各地。同時攜手業界共建「萬豪酒店企業學苑」，114年度共有15個品牌、26間飯店參與，深化產學共創；並辦理「國際餐旅觀光頂尖學者」與「未來趨勢導向」系列講座，引領師生掌握ESG與全球餐旅脈動。

學術發表 展現國際能量

學術交流上，115年4月17至20日國際觀光餐旅全英文碩士學位學程邀請 Responsible Borneo (REBORN)主席Dr. Hiram Ting進行提升研究發表工作坊。5月國碩學程陳俐欣副教授及2名國碩學生將赴日本大阪參加APaCHRIE 2026國際會議，並進行論文發表。此外，本院教師每年積極參與TTRA (Travel and Tourism Research Association) 亞太分會國際研討會，並發表專文。近年，應用英語系王美蓉教授並擔任亞太分會理事，於國際學術舞台展現本校能量。

展望未來，國際學院將持續以「雙語為翼、國際為窗」，打造學生敢用、能用、樂用英語的學習場域，培育走向世界的餐旅新世代。



教師赴TTRA亞太年會發表雙語教育研究

西餐廚藝系

業界實戰走進校園 大餐大名廚課程開啟餐飲新視野

西餐廚藝系致力推動「系列名廚蒞校」教學計畫，將業界實務與課堂教學深度結合，邀請具國際視野與豐富實戰經驗的餐飲主廚進入校園授課，透過示範教學、學生實作及作品講評等方式，讓學生在校期間即能接軌高端餐飲產業，培養兼具專業技術、創新思維與國際視野的餐飲人才。



名廚系列匯集業界名廚，不僅傳授料理技法，更直接面對面解答學生對餐飲工作第一線的問題與經驗分享。

「系列名廚蒞校」課程已正式納入二年級「西式套餐製備」課程，透過系統化規劃，將業界餐廳的工作模式與專業標準帶入教學現場。課程內容涵蓋西式套餐架構、食材處理、醬汁設計、風味建構、擺盤美學及團隊分工等面向，引導學生從理解料理原理出發，而非僅止於技術操作與食譜記憶，進一步建立完整的專業思維。

參與授課的主廚陣容橫跨米其林星級餐廳、當代料理餐廳及國際Fine Dining領域，包括米其林一星SENS餐廳主廚暨西餐廚藝系校友吳定祐、南台灣知名當代料理餐廳Marc L³主廚廖偉廷（Marc），以及Coast餐廳主廚梁煜城等人。各主廚分別從米其林餐飲標準、台灣當代料理發展及跨文化風味創新等不同面向分享經驗，展現當代餐飲產業多元且快速變化的樣貌。



透過示範課程學生學習對食材的認識與處理技巧。



Marc主廚不藏私分享自己在國外的料理經驗。



校友吳定祐對同學分組完成作品分析講解更加深學習成效。



Coast餐廳主廚梁煜城特別擅長將東南亞香料整合，融會跨國界料理手法，呈現食材特色。

課程中，主廚們不藏私分享自身於國際餐飲現場累積的經驗與理念，帶領學生認識高端餐廳重視的細節管理與風味邏輯。例如運用法式技法重新詮釋台灣在地食材，透過季節風土與味覺記憶建構料理故事；或結合海鮮食材與東南亞辛香料，探索跨文化料理創作的可能性。從前置備 (Mise en Place)、食材熟成、火候控制到醬汁結構設計，每個環節皆展現專業餐飲工作者對細節的堅持與要求。

學生完成料理實作後，主廚們也逐一進行作品講評，從風味平衡、烹調技術到擺盤呈現提出具體建議，協助學生了解自身優勢與待加強之處。許多學生表示，課程最大的收穫不僅是學習技術，更是理解料理背後的思考方式與創作理念，進一步認識料理如何成為文化、風土與個人觀點的表達媒介。

校長方德隆表示，學校長期致力於理論與實務並重的教育模式，希望透過業界名廚進校授課，縮短學生與產業之間的距離，讓學生在畢業前即具備接軌國際餐飲市場的能力。西餐廚藝系主任江敏慧指出，「系列名廚蒞校」並非單次講座活動，而是融入正式課程的教學設計，透過持續性的產學合作與課程規劃，讓學生在學習過程中累積專業素養與產業視野，為未來餐飲職涯發展奠定堅實基礎。



圖書資訊處

高餐30而立·典閱高餐 圖資處攜手欣傳館推出校慶特企 以AI學習、手機解謎與校友串連高餐記憶

適逢國立高雄餐旅大學創校30周年，圖書館特別策劃「高餐記憶之典閱高餐」校慶聯合特企，結合AI外語學習推廣、校史實境解謎及傑出校友成果展示等多元活動，以創新方式帶領師生回顧高餐三十年來的辦學歷程與卓越成果，展現「三十而立、邁向百年」的發展願景。



未來智匯 (Track A) AI外語學習小市集

本次活動以「未來智匯 (Track A)：AI外語學習小市集」、「欣傳謎蹤 (Track B)：實境解謎」，以及與研發處合作建置的「傑出30·高餐名店」校友專題網頁三大亮點共同呈現。從數位學習、校史文化到校友成就，串聯出高餐從創校初心到國際接軌的人才培育成果，也見證學校在餐旅教育領域持續深耕與創新的努力。

3月25日至26日舉辦的「AI外語學習小市集」，由館員帶領師生認識館藏外語學習資源，並邀請資料庫廠商介紹AI輔助學習與雲端平台功能，讓參與者透過實際操作體驗數位學習工具的便利性。活動成果顯示，參與師生對獨立使用相關學習平台的信心度，由活動前的33%提升至100%，顯示活動有效降低電子資源使用門檻，並提升自主學習與資訊素養能力，充分展現圖書館作為校園學習資源中心的重要角色。

另一方面，為慶祝30周年校慶並推廣新落成的「欣傳館」，圖書館團隊首度自行設計故事腳本，結合LINE官方帳號開發《欣傳謎蹤》手機實境解謎活動。活動以校史故事為背景，透過數位互動與現場探索，引導參與者逐步認識高餐創校歷程、辦學理念、校友成就與校務發展成果，讓校史不再只是靜態展示，而成為可參與、可探索的沉浸式體驗。



欣傳謎蹤：實境解謎場景一隅

校慶當天，餐飲管理系陳秀玉老師更親自陪同本校第一屆校友重返校園參觀欣傳館，回憶創校初期求學生活與校園點滴。現場也迎來多位重量級貴賓蒞臨，由本校校長方德隆教授邀請萬豪國際（Marriott International）台灣區域總經理 Bastien Giannetti、校友總會會長薛舜迪、希爾頓旅館會員歸璞泊旅總經理莊理暉、永心鳳茶副總監李金坤，以及本屆傑出校友星級主廚吳定祐等人，共同參訪展館並留下簽名合影，為高餐30周年留下珍貴見證。



方德隆校長暨萬豪國際（Marriott International）台灣區域總經理 Bastien Giannetti、校友總會會長薛舜迪、希爾頓旅館會員歸璞泊旅總經理莊理暉、永心鳳茶副總監李金坤及本屆傑出校友星級主廚吳定祐

此外，圖書館亦與研發處合作推出「傑出30·高餐名店」校友專題網頁，蒐集並呈現傑出校友創業品牌與經營成果，展現高餐校友在餐飲、旅館、烘焙及跨界產業的卓越表現，讓社會大眾看見高餐人才在各領域發光發熱的實力與影響力。

未來，高餐大欣傳館將持續結合人物訪談、校史典藏、數位展示與互動體驗，深化校園文化保存工作，讓高餐的故事被更多人看見，並持續以教育專業、產學連結與國際視野，邁向下一個更加精彩的三十年。



餐管系陳秀玉老師及第一屆校友攜手參觀欣傳館

國際觀光餐旅全英文碩士學位學程

13 位學生，來自 9 個國家 在高雄，正在做一件很不一樣的事



「Home2TW」志工、Kulhankova Lucie，在 2026 日光海島生活節上介紹該組織的理念與使命。

Janelle Gaza Ebron 來自菲律賓，Rodolfo Aguirre Emperado 從碧瑤帶著他的研究來到高雄。他們不只是 IMTH（國際觀光餐旅全英文碩士學位學程）的學生，更是「Home2TW」的共同創辦人。Kulhankova Lucie（捷克）與 Patrick Harris Tyson（美國）共同執行攝影品牌計畫「The Most Important People」，以影像重新定義移工在社會中的角色與價值。Andrea Nicole Decena Hernandez（菲律賓）則走遍楠梓區，將移工聚集的街道、店家與社群空間逐一標記，繪製成一份「離散社區地圖」——這份地圖後來在菲律賓馬尼拉經濟文化辦事處（MECO）正式簡報，獲得國際肯定。他們都是「Home2TW」的志工，以行動詮釋對這片土地的關懷。

這個由學生自主發起的社會責任行動，將目光投向在臺灣工作的移工群體。而這，正是高餐大 IMTH 學生正在做的事。

不僅如此，在國際責任觀光與餐旅會議（ICRTH 2025）上，IMTH 師生聯手投出 12 篇論文，錄取率達 100%，更一舉囊括最佳論文獎、最佳學術發表人獎，並榮獲 Emerald 永續轉型特別獎。參與學生來自菲律賓、越南、印度、肯亞、史瓦帝尼、緬甸、泰國、捷克等 8 個國家，研究議題橫跨氣候韌性、文化節慶到動物倫理。這些不是課堂作業，而是真正通過國際學術同儕審查、在全球舞台上被肯定的研究成果。



國際責任觀光與餐旅會ICRTH 2025。

課堂之外，IMTH 也積極與業界合作，除了與旅遊新創公司「泛旅遊」合作推動「T Planner 旅創練習生」計畫，讓學生親身參與旅遊產品開發的完整實作流程；同時也與Skål International 國際順風社建立長期夥伴關係，為學生開啟接觸全球觀光產業網絡的窗口。萬豪、洲際、日航等國際品牌飯店亦長期為本學程提供職涯對接管道，協助畢業生踏上國際職場。



IMTH 113年級的學生。

最近，學程承接外交部「青年百億海外圓夢計畫」，接待來自瓜地馬拉、貝里斯、吐瓦魯及聖露西亞 4 個邦交國的 6 位青年學員，由 IMTH 學生全程規劃與執行觀光、文化及地方創生體驗課程。在這裡，「產學合作」有了更寬廣的定義。

IMTH 的學生來自世界各地，帶著各自國家的故事與問題意識抵達高雄，在這裡尋找方法，再將成果帶回自己的土地。他們不只是繳交論文、領取學位，更在楠梓社區深耕研究、在菲律賓發表、在外交部場做簡報、在旅遊新創公司落地實踐。

畢業典禮，是他們這一段旅程的句點，但從這裡出發的研究與行動，早已走得更遠。



IMTH的學生們帶著夢想來到高餐大，踏實穩健的每一步都終將成為這段學習旅程的重要里程碑。

旅運管理系

乘夢啟航·旅創未來 大餐大旅運管理系卓越成果紀實



旅創中心在各界貴賓見證下共同啟用揭牌典禮。

其中，「旅創中心」的成立，更成為旅運系發展的重要里程碑，展現學校與業界攜手培育觀光人才的努力與成果。旅創中心於115年4月21日正式揭幕啟用，象徵旅運管理系邁向智慧觀光教育與實務教學新階段。

「旅創中心」由前校長容繼業命名，「旅」象徵旅運專業知識的累積與團隊同行精神，「創」則代表創新、開創與新創思維，充分展現旅運系培育新世代觀光人才的经营理念。此次中心的成立，是將校內已使用超過二十年的「產學旅行社」空間重新整建升級，打造為兼具專業課程、智慧學習、實務操作與產學交流功能的重要基地，提供學生更貼近業界需求的學習環境。



容前校長命名旅創，其寓意深遠。



旅創中心成立，來自眾人的力量藉此為餐旅產業打造優質學習環境。

旅創中心的建置過程並不容易，過程中曾面臨經費不足等挑戰，但旅運系師長仍持續努力，希望為學生打造更完善的教學空間。而這份堅持也獲得業界高度支持，包含易遊網、永信旅行社與晴天旅行社等企業皆主動投入資源，共同協助旅創中心順利完成，展現產學合作攜手育才的精神。

除了協助改善教學環境外，企業也積極投入學生培育與獎助資源。晴天旅行社特別設立「賴子敬老師紀念獎學金」，延續賴老師長年投入旅遊教育與產學合作的精神，鼓勵學生持續精進專業能力；易遊網則透過獎助學金與人才培育合作，積極協助學生接軌產業，打造智慧觀光教育新典範；永信旅行社則提供學優獎學金及經濟弱勢學生獎學金，實際支持學生安心就學與多元發展。

旅運管理系近年來深受高中技職學生青睞，去年更躍升為餐旅群第三志願科系，足證明其辦學成果與專業特色深獲肯定。未來，旅運管理系也將持續結合產業資源與教育能量，深化產學合作、強化學生實務能力，培育更多具備國際視野、創新思維與服務熱忱的觀光專業人才，持續為台灣旅遊與服務產業注入新的能量與希望。

應用日語系

東京女子大學國際交流活動紀實 交流傳承，收穫滿滿



東京女子大學共同參與本校30周年校慶園遊會。

115年3月20日至3月28日，應用日語系延續上學年度辦理之國際交流活動，與來自日本東京女子大學的8位學生展開為期一週的國際交流。活動內容豐富多元，包含進入課堂與本系學生進行實際交流、課餘時間舉辦交流座談，以及利用假日前往高雄市古蹟「逍遙園」進行城市走讀，並共同參與本校創校30週年校慶暨園遊會活動，讓雙方學生在學習與互動中建立深厚情誼。

本系長期以來致力於培養學生國際移動能力，並鼓勵學生於大三赴日本實習或參與研修活動。透過此次臺日國際交流活動，學生得以在前往日本實習或研修之前，先與日本學生進行實際互動，增進對日本及其文化的認識與理解，提升跨文化溝通能力。

此外，本系特別邀請具日語專業背景的導遊帶領師生前往高雄市古蹟「逍遙園」進行導覽參訪。當天除本系學生外，旅運管理系學生亦共同參與。透過城市走讀活動，學生得以認識日治時期高雄的歷史風華，不僅協助臺灣學生深化對本土歷史脈絡的理解，也讓日本學生進一步認識臺灣的歷史文化。參與學生均表示獲益良多，收穫豐富。



兩校學生相互交流座談活動。



城市走讀活動前往古蹟「逍遙園」

活動期間，日本東京女子大學學生亦一同參加本校創校30週年校慶暨園遊會活動。東京女子大學學生與本系學生身著日式浴衣，共同參與應用日語系攤位活動，現場氣氛熱絡，展現良好的交流情誼。東京女子大學學生表示，很榮幸能夠參與本校校慶活動，透過實際體驗，對臺灣大學生的校園生活有了更具體且深刻的認識。

本次國際交流活動延續去年度的交流宗旨與精神辦理。去年參與接待工作的本系學生，今年亦持續投入活動，並帶領低年級學弟妹共同參與，充分展現交流經驗的傳承精神，獲得參與學生一致好評。未來，本系將持續規劃多元國際交流活動與課程，期望學生在精進語言能力之餘，亦能拓展國際視野，提升跨文化溝通能力，為未來發展奠定良好基礎。

版權「智」在，AI 無「礙」

尊重創作・合法使用・共創智慧校園
Respect Creation・Legal Use・Co-create Smart Campus



1

使用正版教科書
Use Licensed Textbooks



使用正版教科書，
支持作者，尊重創作價值。

2

不得非法影印
No Unauthorized Copying



未經授權影印，
侵害他人權益，可能觸法。

3

不下載非法電子書
No Illegal E-books Download



拒絕非法下載，
保護創作者，也保護自己。

4

AI 使用原則
AI Usage Principles

- ✓ 人為最終審核
- ✓ 核心見解自產
- ✓ 誠實揭露工具
- ✓ 保留過程記錄
- ✓ 教學行政輔助



善用AI工具，
不取代思考，創造更大價值。



了解更多

「校園著作權」問題，說明

掃描右側 QR Code 了解更多資訊



智慧財產局
校園著作權專區



大學生勿隨意下載
來源不明的電子教科書



本校智慧財產權專區

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6月出版

