



本

期

目

錄

本期焦點

News

- 南區8校聯合成果發表於高餐大舉辦校務研究豐碩成果助益科技院校發展

8 Southern Area Universities' IR Research Achievements Presentation Held at NKUHT – IR's Research Achievements Help the Development of Science and Technology Universities

- 競爭力UP，晉升職場達人！高餐大碩士學分班熱烈招生

Competitiveness UP, Become a Business Elite! NKUHT M.A. Credit Classes Open for Enrollment

- 臺灣菜高麗顯威 高餐大亞洲插旗

Taiwanese Cuisine Impresses Korea: NKUHT Promotes Taiwan Cuisine in Asia

- 【NKUHT × 觀光，心體驗-設計*商業*社會】高餐大觀光學院策展活動強化學生觀光專業能力！

【NKUHT × Tourism, Feel it with Your Heart Design * Business * Society】NKUHT's School of Tourism Curates Activities to Strengthen Students' Professional Skills

- 第一屆台灣美食嘉年華(國際廚藝學程)

The First Taiwan Culinary Arts (TAICA) Festival, 2017

榮譽榜

Honors

- 賀! 高餐大學生榮獲2017第13屆技職之光兩大獎

Congratulations! NKUHT Students Won Two Awards at the 2017 13th "It's Show Time"



發行人:林珮秀校長

編輯:吳國偉組長

助理編輯:林亭姿助理

邀稿信箱:maggielin1118@mail.nkuht.edu.tw

版權所有©國立高雄餐旅大學



本期焦點

南區8校聯合成果發表於高餐大舉辦 校務研究豐碩成果助益科技院校發展

8 Southern Area Universities' IR Research Achievements Presentation Held at NKUHT –
IR's Research Achievements Help the Development of Science and Technology Universities

「106學年度南區優質科技院校校務研究成果聯合發表會」於2017年12月4日假國立高雄餐旅大學行政大樓6樓國際會議廳盛大舉辦！活動源自於教育部為協助大專校院提升校務治理能力，於2015年5月訂定「補助大學提升校務專業管理能力計畫審查作業要點」，同時提出「提升校務專業管理能力計畫」，希冀透過計畫輔導各大大專校院成立校務研究專責單位，建立以實徵數據為本之校務治理模式。



▲發表會會場

「提升校務專業管理能力計畫」後續將併入高教深耕計畫持續推動，期望在建立以校務研究為發展之基礎上，各大學能更具有發展競爭力及特色。有鑑於此，國立高雄餐旅大學與國立高雄第一科技大學、正修科技大學、樹德科技大學、南台科技大學、崑山科技大學、台南應用科技大學以及遠東科技大學聯合舉辦「106學年度南區優質科技院校校務研究成果聯合發表會」，透過召集南區現有已具校務研究基礎及成果之優質技專院校分享實務經驗與校務發展現況，透過此次成果發表會之園地，共同精進科技院校校務研究之專業實務能力。

國立高雄餐旅大學林玥秀校長於開幕現場表示，非常歡迎各位夥伴學校共襄盛舉，藉由南區優質科技院校校務研究成果聯合發表會的活動，使各校校務發展業務能一同學習、交流與成長！本次活動共有來自全國24所大專校院夥伴報名參加，由此可見各界學術先進均對本次會議具有相當濃厚之興趣。未來本校將持續配合教育部政策之推動，並以餐旅教育為典範，持續推動以技職教育實作導向之量化與質化研究，透過國內外產官學研之數據搜集與分析回饋，以落實數據為基礎之校務決策模式。最後希冀透過校際間之交流合作與學習，使各校更能充分發展自我特色以及共同精進校務專業管理之能力。





(接續上一版)



▲發表會與會貴賓合照

會中各校校務研究成果展示特色如下：

國立高雄餐旅大學：國立高雄餐旅大學建構「校務研究智能管理系統」，支援問題導向之校務研究分析報告數據，提供校內決策單位互動式且具多層次維度之視圖化分析報表，適時檢核追蹤學生學習及校務治理策略方案之問題。

私立正修科技大學：正修科技大學藉由校務研究工作的執行，有系統地蒐集、分析資料、研擬校務議題並提出改進報告、讓數據說話，進而作為協助學校決策之參考依據，以達有效提升整體校務治理績效。

私立遠東科技大學：遠東科技大學發展「教學品保系統」，協助教師迅速、有效地瞭解授課班級學生特性，提升教學適切性與成效。

國立高雄第一科技大學：國立高雄第一科技大學已建置校務大數據資料庫，進行系統性、持續性收集並統整串連校務資料，在議題架構，先從基礎議題分析，強化入學管理模式，再進階特定群體，如學習困難或弱勢學生瞭解其學習歷程表現，之後聚焦學校發展特色，瞭解本校創業型大學對招生、學生學習與未來就業等影響，藉以精進本校人才培育特色。

私立台南應用科技大學：台南應用科技大學已將教育部大專校院就業職能平台(UCAN)與課程地圖進行銜接，並開設各種職能導向課程，讓教學更貼近產業，以減少學用落差之程度。

私立南台科技大學：南臺科技大學建置「校務研究資訊平台」，透過權限化的管理，以即時視覺化方式提供校務資料給各級決策者，讓所有決策都能以數據為本，提升決策的正確性

私立崑山科技大學：崑山科技大學發展具有資料及流程整合的單一登入特性之校務研究資料庫系統，結合「學生學習成就平台」、「教學研究輔導平台」、「校務行政管理平台」，「育才就業追蹤平台」等四大區塊，透過各種數據資料分析，達到自我檢討、自我定位及自我改進的概念，並導引學校走向永續發展的方向。



本期焦點

競爭力UP-晉升職場達人！高餐大碩士學分班熱烈招生

Competitiveness UP, Become a Business Elite! NKUHT M.A. Credit Classes
Open for Enrollment



★
★
★
▲ 台北學分班揭牌大合照(中)高餐大林玥秀校長、(右5)台北育達商職劉育仁校長

鼎立餐旅觀光領域前沿，根源南台灣務實深耕的國立高雄餐旅大學，首次將觀光餐旅學產專精的師資團隊拓疆到台北開班授課。高餐大與台北育達商職策略聯盟，並於2017年12月8日正式掛牌成立「台北推廣教育中心」。高餐大研究所長期深耕觀光餐旅產業研發，務實致用的教學模式，於企業雇主心中擁有高人氣，於2017《Cheers》雜誌進行企業最愛碩士生大調查中，榮登企業最愛碩士生第六名；因此，高餐大台北推教中心首發即推出「觀光餐旅碩士學分班」課程，力邀大台北地區產業菁英和高階主管利用週末假日進修學習，提升經營管理能力與職場競爭力，晉升無可取代的能力稟賦。

「觀光餐旅碩士學分班」是高餐大整合觀光、餐旅與廚藝之專業師資與課程，導入觀光餐旅個案教學、企業實地參訪、名人講座之多元教學活動，並網羅校內外知名之優秀師資教學，培養學員對於觀光餐旅基礎學養與專業知能之學習場域，相當適合企業界人士自我提昇，專業精進與累積產業實力與人脈的最佳學習機會。其次，由高餐大「觀光研究所」、「餐旅研究所」與「飲食文化暨餐飲創新研究所」三所資源跨域整合共構課程，以提升觀光餐旅職場競爭力。





(接續上一版)

高餐大碩士學分班★特色優勢如下：(1)跨領域學習，多元適性發展：跨領域結合三所專業師資與特色課程，學生可依課程內容進行選修，其所修之學分各所皆可抵免，培養產業人才跨領域學習能力，讓專業不侷限在框架內，朝向多元適性發展；(2)鑽石師資教學，創新活化課程：名師講座，實務教學，注重產業實務研究及管理專業，導入創新多元的互動教學方式進行授課，透過個案研究與實務經驗討論，讓學生能多面向思考與技能；(3)鏈結產業資源，拓展人脈網絡：可透過校內師資媒合與聯結業界資源，創造拓展人脈鏈結空間，互相交流觀光餐旅產業趨勢新知與資源，提升產業創新及開闊人脈網絡。

本期春季班課程規劃將開設「觀光政策研究」、「觀光專題研討」★、「餐旅個案研究」、「餐飲專案管理研究」、「飲食美學專題」與「觀光休閒名人講座」等六門課程★，邀請觀光餐旅產業菁英教師開班授課，以實務為基礎的教學理念，整合學術理論與業界實務，培育應變能力強和具領導力之專業經理人。想更進一步了解課程內容與報名資訊，歡迎您隨時詢問，洽詢方式為電子信箱 fibyhsu@mail.nkuht.edu.tw或電話(07)806-0505轉2061。



▲台北學分班揭牌大合照(左1)高餐大張德儀院長、(右2)高餐大沈進成副校長、(右3)高餐大林珮秀校長、(中)台北育達商職王育豐董事長、(右3)台北育達商職劉育仁校長、(右2)高餐大徐立偉所長、(右1)高餐大蘇恒安所長



本期焦點 臺灣菜高麗顯威 高餐大亞洲插旗

Taiwanese Cuisine Impresses Korea: NKUHT Promotes Taiwan Cuisine in Asia

國立高雄餐旅大學廚藝學院致力推廣臺灣菜於世界舞台，今日亞洲巡迴示範來到韓國首爾，於兩天內進行兩場廚藝示範，克服了低溫冷天的不適應及少數食材在當地不易取得的困難，中餐廚藝系陳嘉謨教授在首爾漢陽女子大學及韓國前五大飯店知名飯店-賓得經典500 飯店 (The Classic 500 Pentaz Hotel)，分別針對飲食服務產業科系的學生與該飯店BUFFET廳20多位專業廚師們進行兩場各五道經典台菜的廚藝示範，讓韓國人透過此次活動的宣傳，更加了解台灣特殊食材的用法與其飲食文化的意義，讓參與人士驚艷不已。

臺灣菜的海外推廣自2015年開始即為國立高雄餐旅大學廚藝學院執行教育部典範科技大學計畫的重要主軸之一，目前已完成在泰國、日本、新加坡等國家之主要城市，針對餐飲或廚藝相關的學生或業界人士，辦理一系列的廚藝示範與近距離的互動，讓亞洲更多的人對臺灣菜能有更進一步的認識。該計畫成果豐碩，陳嘉謨教授過去兩年已連續獲得新加坡河畔之富麗敦酒店(Fullerton Hotel)之邀請，擔任該飯店台灣美食週客座主廚，從紹興醉蝦、梅子番茄蜜等 6道冷盤，三杯雞、五柳枝魚排等12道主食，台灣牛肉麵、台式掛包各式 6道小吃，鹹蛋芋泥、蓮蓉芝麻球之5道甜點，櫻花蝦炒飯、烏魚子炒飯等 6款米食，每次每晚供應 200 位客人，在新加坡已成功掀起台灣美食旋風。

▶ 陳嘉謨教授於漢陽女大
示範三杯雞

餐旅之光





(接續上一版)

此次於首爾的臺菜推廣，由於當地的氣溫已到零下且相關的食材如馬蹄、豆皮、魚漿等不易取得，陳嘉謨教授走遍各大超市與零售商，方能找到相似的替代品。於漢陽女子大學與賓得經典500飯店的示範，首先由高餐大國際觀光學程主任侯曉憶以英文講授台灣飲食文化發展的淵源，說明臺灣飲食的特色結合了歷史、外來民族移民與各族群運用不同食材的方式，相互展現於家庭、生活中與商業活動上的呈現方式，融匯出屬於臺灣味的飲食文化；隨後由陳嘉謨教授示範五道經典的台灣菜，包含櫻花蝦炒飯、台式三杯雞、三鮮蒸魚、麻油雞湯與台式蝦捲，由於韓國人特別喜愛吃雞肉，因此對三杯雞與麻油雞湯的特殊香氣讚美不已；賓得經典500飯店的廚師們也特別對櫻花蝦、破布子、醬油膏、黑麻油等台灣特有食材與調味料等，相當感興趣，也對台灣人著重鮮味與偏甜的飲食習慣，與韓國融合重辣與重鹹的飲食文化有所不同，也經過會後的交流與討論，發現幾經融合流變產生臺灣美食的多元面相，與韓國四季分明及其地理位置的特殊性、並對外來飲食文化的開放態度所產生的豐富飲食文化，都是具有生命力的料理！



賓得經典500飯店的行政主廚徐祥源表示，以台韓兩國在官方與非官方的頻繁交流，他認為臺灣菜非常值得在首爾推廣，也希望能邀請陳嘉謨教授明年能到該飯店的BUFFET廳指導並進行為期一周的臺灣美食週推廣；另外他個人也非常認同高餐大這種廚藝示範與推廣的模式，廚師要透過這種近距離的與專業互動，方能將飲食文化用最親近的方式推廣出去，他也希望未來能以同樣的交流模式，有機會到臺灣來宣傳韓國的飲食文化並示範，也讓台灣人了解韓國飲食文化的發展與其特殊性，期盼透過雙方日後更多元的交流，高麗常有臺灣菜飄香！陳嘉謨教授的下一站即將到上海進行3場的廚藝示範，在年底前高餐大的亞洲臺灣菜巡迴，即將完成亞洲主要城市的插旗任務。



▲陳嘉謨教授與首爾CLASSIC 500飯店師傅合影



本期焦點

【NKUHT × 觀光，心體驗-設計*商業*社會】

高餐大觀光學院策展活動強化學生觀光專業能力！

【NKUHT × Tourism, Feel it with Your Heart Design * Business * Society】NKUHT's School of Tourism Curates Activities to Strengthen Students' Professional Skills



◀ 觀光學院張院長德儀與講者們合影紀念

只有現在的你



國立高雄餐旅大學觀光學院，於2017年12月12日假人文大樓G113遊輪觀光虛擬實境體驗實驗室舉辦的NKUHT×策展活動，今年的主題為「觀光，心體驗(設計×商業×社會)」，這是高餐大以TED演說策展活動型式呈現的第二年，延續去年綠色饗宴傳遞飲食教育並實踐綠生活價值，今年度的策展則是邀請台灣觀光工廠的領航者共同設計一場有溫度的「觀光，心體驗」。而本活動會場為高餐首度打造的遊輪觀光虛擬實境互動體驗教室，結合3D互動彩繪牆，未來將導入設計思考與互動教學情境實驗室，並將觀光與產業應用的虛擬實境與擴增實境虛實整合，預期將融入並提升觀光學院學生們之創新思維與觀光產品設計力。

本次策展中，觀光學院安排二場專題演講與五位典範觀光工廠的創辦人與專業經理人，分享他們的人生蛻變轉型，帶出觀光工廠的創新體驗與設計思維；首場專題是由社會企業家NPO Channel執行長張幼霖揭開序幕，談社會影響力的設計思維，探討慈善與公益的差別，將社計力(Social design)整合跨域，融合商品設計與體驗行銷重新解構的社會設計思維，創造公共利益與企業社會價值；隨後登場的是五位傑出的典範觀光工廠的領航實踐家，第一位是白蘭氏健康博物館的吳雅婷館長，分享「忠於自己 be yourself」，聽吳館長如何在成長路程上突破自我，找到自我的價值信念；良作工廠農業文創館許瑞霖館長，分享他策展人生的無所不能的實作力，是來自啟發他創作天分的貴人，鼓勵的能量超乎想像，發現不一樣的自己；



(接續上一版)



而台灣優格餅乾學院吳睿麒總經理，則以他自己的現身說法，以一個翻轉人生的魔法餅乾學院，讓地方創生青年返鄉，實踐公益的溫度，帶領年輕人找到回家鄉的路；台灣滷味博物館陳秀卿董事長，談「滷出幸福台灣味」以一位台灣媽媽，由

5,000元夜市創業，如今成為外銷30多國的國際亮點觀光工廠的心路歷程；而祥儀科技董事長蔡逢春，由一個齒輪轉動人生，帶領大家走過機器人設計歷程，提出整合跨域力，如何將智能科技應用於社會體驗設計，發揮社會影響力，創造一個有溫度的機器人；最後，宇萌數位科技白璧珍執行長介紹AR科技應用的專題演講，呼應觀光心體驗的社會體驗價值。會中並安排圖像記錄師以圖像繪圖方式記錄每位講者的精彩分享，透過他們的知識與經驗傳遞，讓我們跟著觀光工廠的領航實踐家的視野，帶領與會貴賓體驗一場有溫度的觀光心體驗。

本次參與盛會的貴賓超過100人，聚焦為觀光工廠業者、觀光餐旅領域學者專家，高餐大策展團隊由議題的發想與設定、主題架構與呈現脈絡、主講者之邀請與訓練，乃至於講稿鋪陳至舞台效果呈現等細節皆投入相當心力，每位講者於演講前，皆經過個別的訪談與修正，數次的練習與彩排，就是為了展現舞台上最佳的18分鐘演說品質。共同探索台灣在地的觀光資源，跟著觀光工廠的領航實踐家創辦人與社會設計及科技應用的專家們準備的體驗價值的商業模式、社會設計力與在地永續的體驗設計提案。創造臺灣在地永續的創新轉型與共創價值的新體驗價值。

「觀光工廠創意遊程暨導覽活動影片競賽總決賽」是以本校觀光學院規劃的創新教學模式，組成跨系、跨院與跨校的「觀光工廠行銷學聯合課程」，將250名學生近3個月的集訓，展開觀光工廠的創意行銷整合服務科學學理應用，結合行銷企劃、旅館、休閒、觀光遊程、影片剪輯與導覽解說等學科知識，由五位老師共同參與，將觀光工廠的專業能力對接，導入創意服務、體驗行銷與行銷企劃案例的專題，藉由實地行程設計參訪、邀請業師講座、老師們的交叉傳授專長課程。本次決賽共計39組參賽隊伍，經過初試到總決賽，邀請中華民國遊輪發展協會理事長陳秀卿擔任裁判長，並聘請10位學養專精的裁判給予同學們最熱忱的指導。後續參賽的影片亦將持續於網路媒體中陸續分享發布，敬請期待！



▲與會貴賓合影紀念





本期焦點 第一屆台灣美食嘉年華(國際廚藝學程)

The First Taiwan Culinary Arts (TAICA) Festival, 2017

國立高雄餐旅大學國際廚藝學士學位學程舉辦第一屆台灣美食嘉年華，將平日上課的學習成果透過本次活動充分展現出來。現場相當熱鬧，全校師生共襄盛舉。本次活動主要由國際廚藝學士學位學程教師們指導、國際廚藝學士學位學程的學生們實作，從活動開場的表演活動，到美食嘉年華的活動進行，均可觀察與體驗到國際廚藝學士學位學程教師與同學們的用心與廚藝實力與活動企劃能力，相當優質。

現場採訪到國際廚藝學士學位學程2年級總召康芸菁同學，其表示此次活動是相當用心在準備，為的就是要充分展現上課所學之學習成果。例如菜色擺盤是精心設計，活動中所展現之台灣美食蘿蔔糕是佐以XO醬提味，再者蝦捲是以新鮮蝦仁一個個製作而成，米糕則選以鈕扣菇作為食材。來賓們絡繹不絕，活動非常成功。整體而言均是最實在的用料來展現台灣美食的美味，國際廚藝學士學位學程的學生們透過此活動不但能精進自身的廚藝技術，亦能對餐飲管理、服務等學習更加深刻。



▲當日活動集錦



榮譽榜 賀!高餐大學生榮獲2017第13屆技職之光兩大獎



Congratulations! NKUHT Students Won Two Awards at the 2017 13th "It's Show Time"

2017年第13屆技職之光於2017年12月8日於台北集思交通部會議中心舉行頒獎，會中肯定為我國技職教育爭光之青年學子。國立高雄餐旅大學於「競賽卓越獎」以及「技職傑出獎 - 證照達人(技專校院組)」兩大獎項中分別由西餐廚藝系吳定祐同學以及飲食文化暨餐飲創新研究所邱清祥同學獲得，實力超群，足堪表率。



▲西餐廚藝系吳定祐同學
(左一:林校長珣秀、右一:西餐廚藝系陳主任寬定)

* 西餐廚藝系吳定祐同學得獎事蹟有：

榮獲西式烹調比賽-25歲以下學徒：
羊鞍【金獎、最優秀少年廚師獎】、
榮獲西式烹調比賽-專業組別：
牛風門柳【銀獎】

定祐同學指出訓練與準備比賽的過程相當辛苦，相當感謝陳寬定老師的耐心與細心指導，最後相當謙虛的表示未來會更加努力茁壯，持續將台灣廚藝與廚師之精神發揚。



* 飲食文化暨餐飲創新研究所邱清祥同學得獎事蹟有：

取得證照 (擇優列舉)：

- 中餐烹調-葷食 / 乙級技術士證
- 中式麵食加工-水調(和)麵類 / 乙級技術士證
- 中式麵食加工-酥油皮、糕漿皮類 / 乙級技術士證
- 包含3張乙級技術士證在內共35張餐飲與食品領域證照

清祥同學相當優秀與傑出，認真努力求學與考取證照，充分展現理論與實務的學習成效！



▲飲食文化暨餐飲創新研究所邱清祥同學
(右一:林校長珣秀)

※得獎資料來源：「技專校院招生策略委員會<https://techexpo.moe.edu.tw/award/>

