



本

期

目

錄

本期焦點

News

- ✎ 餐旅特色亮眼 集中火力帶出影響力
NKUHT Graduate School Alumni Focus on the Features of Hospitality and Tourism and Spread Their Wings around the World
- ✎ 高餐大攜手萬豪 學生畢業直接就業省2年職涯路
NKUHT Collaborates with Marriott to Allow NKUHT Graduates to Graduate with Jobs in Hand
- ✎ 高餐大舉辦2017第1屆兩岸餐旅通識教育研討會暨第14屆中華茶文化研討會
NKUHT Held the First 2017 Cross-Strait Hospitality and Tourism General Education Conference & the 14th Chinese Tea Culture Conference
- ✎ 參與世大運選手村營運 高餐大學生收穫滿滿
NKUHT Students Learned a lot from Assisting in the Operations of the Taipei 2017 Universiade Athletes' Village

活動預告

Upcoming Events

- ✎ 2017年藍帶美食發現之旅
Gourmet Workshop 2017

榮譽榜

Honors

- ✎ 賀! 本校飲食文化暨餐飲創新研究所學生赴馬來西亞參加2017 FHM Culinaire Malaysia展獲佳績!
Congratulations!
NKUHT Graduate Institute of Food Culture and Innovation Students at Malaysia 2017 FHM Culinaire
- ✎ 賀! 本校磨課師課程「台灣傳統糕餅文化與製作、創新」參與第四屆大中華區MOOC研討會(GCMS 2017)暨首屆優秀MOOC選拔賽--榮獲佳作
Honorable Mention presented to National Kaohsiung University of Hospitality and Tourism for Course Management and Promotion
- ✎ 賀! 本校學生赴法國Paul Bocuse 廚藝學院參與第十三屆廚藝研習比賽獲獎第3名
Congratulations! NKUHT Students Won Third Place at the 13th Culinary Competition, Institute Paul Bocuse, France



✎ 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 餐旅特色亮眼 集中火力帶出影響力

NKUHT Graduate School Alumni Focus on the Features of Hospitality and Tourism and Spread Their Wings around the World

文 | 王曉晴 攝影 | 陳應欽

來源 | Cheers 2018

最佳研究所指南

想爭取觀光餐旅的潛力新血，企業對碩士生的首選，非高雄餐旅大學莫屬。高餐大研究生除了擁有基本執業技能，個個都是身懷本領的即戰力人才。



比起其他大學，高餐大的研究所教育更為聚焦，一學院只設置一所研究所，包括餐旅學院的餐旅研究所、觀光學院的觀光研究所、廚藝學院的飲食文化暨餐飲創新研究所等，集中火力，讓每位研究生能擁有更充沛的學習資源。

其實，高餐大有一部分研究生並非來自餐旅本科，大學修讀法律、政治、教育等專業，研究所才轉向餐旅的大有人在。他們多半對餐旅服務業懷抱熱情，但過去礙於父母期待或自我認知尚不夠清晰，因此選讀了傳統熱門科系，之後才決定報考高餐大研究所，藉由學習新知來一探究竟，甚至轉換跑道。

陶辰偉是一個代表案例。他大學就讀台灣大學政治學系，後來跨領域報考高餐大餐旅研究所，並加入高餐大與英國曼徹斯特都會大學（Manchester Metropolitan University）碩士雙聯學制，3年取得2校雙聯碩士學位後，再前往美國取得堪薩斯州立大學（Kansas State University）餐旅博士，目前在奧克拉荷馬州立大學（Oklahoma State University）任教。

接軌業界，產學研發案2017年迄今60件

學生組成的多元性，使高餐大研究所有源源不絕的新思維湧入，知識發展不斷推陳出新。高餐大校長林珣秀指出，時代改變，餐旅專業知識也持續演進，因應社會需求，高餐大目前的重點研究範疇可分成5大方向：





(接續上一版)

(1)台灣觀光政策分析與發展，成為產業發展智庫；(2)跨國美食文化研究、跨國廚藝議題探討；(3)建構餐旅智能科技產業研發基地；(4)發展、傳遞創新創業知識與商業模式；(5)綠能應用與科技廚藝。

對此，林玥秀特別強調，餐旅專業以應用型為導向，高餐大的學術研究也以應用為特色，研究生參與的專案多是可立即實現的產學合作案。2017年1~9月，高餐大已簽署60件產學研發案，目的都是讓研究所教育與研究生走出校園，讓所學與所用真正結合。

相較於全國158所大專院校，高餐大研究生的量體其實很小，卻能在《Cheers》雜誌「2017企業最愛碩士生調查」排行榜上佔據一席之地，林玥秀一直在思索，高餐大研究所究竟能帶來哪些價值？

林玥秀得到的答案是：學校的研究特色鮮明，且高餐大培育出難以計數的餐旅知識教育者、產業領導者，他們都是高餐大的資產。

像是2016年畢業於高餐大餐飲創新研發碩士學位學程的呂俊男，不僅獲得食藥署頒發優良廚師金帽獎，還擁有多張證照，精通十八般武藝，包括英國City&Guilds國際調酒師、中餐、西餐、烘焙等，目前即在科技大學任教。

接軌國際，與英美澳合作雙聯學位

在地深耕後，如今高餐大最重要的腳步是國際化，帶領學生走出去。目前高餐大學生到海外實習的國家數約20國，雖然海外實習以大學生為主，但實習學生帶回校園的能量，以及跨出國界的勇氣，都深深在整座校園裡流動和傳遞。

譬如，高餐大與作為世界觀光重地的美國南佛羅里達大學 (University of South Florida)、澳洲昆士蘭大學 (University of Queensland)、英國曼徹斯特都會大學，都展開雙聯碩士學位學程合作，讓高餐大研究生可在第一線累積經驗。同時，高餐大也將一流學者匯集在台灣，開設國際觀光餐旅大師博碩士課程，邀請享譽國際的學者前來進行短期密集授課，讓學生親身歷練，並即時掌握全球餐旅發展趨勢。

高餐大集中資源，全力發展特色教學，透過師生及校友帶出驚人的口碑和影響力，反而在激烈競爭的高等教育中，成功打下立足點。

更多精采報導，請見Cheers雜誌：<http://www.cheers.com.tw/>





本期焦點 高餐大攜手萬豪 學生畢業直接就業 省2年職涯路

NKUHT Collaborates with Marriott to Allow NKUHT Graduates to Graduate with Jobs in Hand

資料來源：

<http://m.ltn.com.tw/news/life/breakingnews/2187426>

〔記者吳柏軒 / 台北報導〕高雄餐旅大學推動「國際餐旅產業學院」合作計畫，與擁有30多家飯店品牌的萬豪集團攜手，讓學生大四就能參加儲備幹部培訓課，通過遴選的畢業生可直接就業，還可加入中階主管養成班，估算可省下1到2年職涯時間，且集團已開出澳門10名職缺，讓台生有機會出國發展。



▲高雄餐旅大學與萬豪國際集團台澳區飯店簽約，將讓學生在大四就先進行儲備幹部訓練課程，畢業後直接上工，還能參加中階主管養成班。（記者吳柏軒攝）

高餐大副校長王美蓉表示，雖過去多有產學合作，但這次與萬豪採「無縫接軌」模式，學生須在大三先完成實習1年，大四才可參加此計畫，目前該集團開出20名額，並派主管到校參與課程規劃及授業，直接在校內實施儲備幹部培訓，最後從課程中挑選合適的畢業生，直接加入飯店餐飲行列。

高餐大今天與萬豪集團旗下5家飯店簽約，包含台北W飯店、台北中山雅樂軒酒店、台北北投雅樂軒酒店、桃園大溪笠復威斯汀度假酒店及澳門的喜來登大酒店等，以台澳區為主簽下「國際餐旅產業學院」合作計畫。

台北W飯店總經理Harvey Thompson表示，萬豪旗下擁有30個飯店品牌，未來4年也預計在亞太區增500家飯店，而且希望多培育當地人才，也認為台灣學生積極、友善、誠實與謙遜，盼與高餐大合作，增進雙方發展。

台北W飯店人力資源總監張淑娟也說，一般新進職員需至少經過1到2年的培訓後，才能參加集團內的職業關愛中階主管養成班，但高餐大學生因有1年實習再加上此計畫的幹部培訓，畢業後立刻就業，更直接跳入中階主管養成，等於職涯上節省了1到2年。★

王美蓉表示，該計畫今年剛起步，不僅台灣飯店釋出職缺，甚至澳門喜來登今年直接開出10個名額，學生未來有機會出國發展，且透過計畫讓其在學期間，就了解企業文化、飯店特色等，減少畢業後踏入職場的磨合適應，也降低跳槽的變動。



本期焦點 高餐大舉辦2017第1屆兩岸餐旅通識教育研討會
暨第14屆中華茶文化研討會

NKUHT Held the First 2017 Cross-Strait Hospitality and Tourism General Education Conference & the 14th Chinese Tea Culture Conference

國立高雄餐旅大學在2017年9月29日、30日兩日假本校國際大樓1樓H116國際會議廳舉辦兩場通識教育大型研討會。第一場為「2017第1屆兩岸餐旅通識教育研討會」，第二場則為「2017第14屆中華茶文化研討會」。第一場的兩岸餐旅通識教育研討會在兩岸通識教育交流過程中實屬首創，第二場的中華茶文化研討會則是高餐大通識教育的傳統，今年已進入到第14年。兩天兩場的通識教育大會，既發展兩岸餐旅通識學術交流，也厚實本校通識教育的發展基礎，活動精彩充實。

「2017第1屆兩岸餐旅通識教育研討會」的舉辦緣由，旨在加深兩岸餐旅大學對於彼此通識教育的交流與互動，使雙方均能互相學習與成長。藉由本次研討會的舉辦，邀請兩岸餐旅通識教育之教授們來共同參與第1屆兩岸餐旅通識教育研討會議。本次兩岸餐旅通識教育研討會邀請到浙江旅遊職業學院校務委員會主席王昆欣教授、山東旅遊職業學院書記陳國忠教授、南京旅遊職業學院院長周春林教授、北京財貿職業學院副校長李永生教授、浙江旅遊職業學院社科部主任趙明副教授、北京聯合大學姜慧博士、雲南旅遊職業學院副院長符繼紅教授；台灣與會貴賓則邀請到臺灣通識教育策略聯盟暨品質策進會理事長劉金源教授、國立高雄師範大學校長吳連賞教授、醒吾科技大學觀光餐旅學院院長李銘輝教授、東海大學容繼業講座教授、國立高雄大學法學院院長廖義銘教授、國立屏東大學教育行政研究所所長李銘義副教授等多名專家學者出席，與會者皆對兩岸餐旅通識教育研討會議題展現高度興趣。



◀ 2017第1屆
兩岸餐旅通識
教育研討會
大合照





(接續上一版)



兩岸餐旅學者、貴賓就通識教育議題做足充分溝通，與會者發言相當踴躍，本次研討會討論與分享之議題著重在通識教育的社會責任與公共性，且理解彼此對於通識教育的品質追求為何，收穫相當大。藉由此次的活動，兩岸的通識教育彼此交流甚多，更成功發展出兩岸大學餐旅通識教育之資訊共享平台，讓雙方在通識教育的教學研究發展上能共同學習與成長。第二天的「第14屆中華茶文化研討會」則為本校通識教育之傳統，主題聚焦在台灣茶產業觀光經濟發展，以及茶文化、茶相關產業未來趨勢之研析。本次中華茶文化研討會校外貴賓與專家學者邀請到台灣茶協會理事長陳玉舜教授、南臺科技大學通識教育中心陳金英副教授、中華茶文化學會理事長范增平教授、台灣陶藝協會理事長李明松教授、添興窯第三代主人林清河老師、行政院農業委員會茶業改良場副場長邱垂豐博士、台灣咖啡烘豆冠軍羅時賢老師。總結兩天的活動成果，每場報名人數均超過200人，兩天累積的學術能量、茶產業的對話均讓每位參與者不管是學生或是外賓，收穫滿載！





本期焦點

參與世大運選手村營運 高餐大學生收穫滿滿

NKUHT Students Learned a lot from Assisting in the Operations of the Taipei 2017 Universiade Athletes' Village

2017台北世界大學運動會於8月19日開幕，國立高雄餐旅大學有96名學生於8月2日即於林口的選手村參與開幕的前置備工作，歷經一個月後，於9月2日閉幕，能參與這樣大型的國際賽事，高餐大的學生覺得這個暑假過的很不一樣。

此次世大運的選手村是由澳洲的GHG公司負責提供餐食部分，每天從凌晨五點開放至凌晨一點，無限量的供應多種食物及飲料，提供來自世界各國的選手得以安心享用。GHG公司於今年五月即親自至高餐大面試有意至選手村工作的學生，由於能參與此次大型的活動，全校來自各系的學生皆踴躍報名，其中還包含了在新加坡及泰國實習的學生，學生想要在國外實習結束後，把自己優勢的語言能力及豐富的餐飲經驗，讓各國的選手得以在選手村獲得最好的服務。GHG公司共挑選了高餐大96位學生，擔任前場服務生及廚師的工作，學生於8月初即進駐選手村準備開村事宜，在8月12日選手村開幕，迎接每天提供超過30,000分餐食及連續20小時的營運，連續20天後，於9月2日閉幕。於閉幕式時，與GHG公司的外籍主管及來自其他各大專校院同在選手村工作的學生，皆已建立良好的合作關係，甚至也有與各國選手成為好朋友，讓外國選手體驗台灣人的友善與熱情。



◀ 高餐大學生與
臺北市柯文哲
市長合照



(接續上一版)

★
▶ 高餐大學生與臺北世大運工作人員於閉幕式合照
★



★
高餐大國際觀光學程四年級學生王瑄表示，因為之前在泰國實習一年，因此見到泰國的選手可以泰語與他們交談，並也交換國旗胸章，也覺得各國的選手都很有禮貌，對工作人員都非常客氣，她覺得能參與選手村的營運，不但認識很多人也學到很多與食品衛生相關的知識。來自馬來西亞的高餐大國際觀光學程一年級學生施鈞嚴表示，來台灣念書的第一年就能參與這麼大型的國際賽事，開拓了他的視野，GHG公司的主管教他很多細節的事情，當他看到同樣來自馬來西亞的選手，心情很激動。

選手村閉幕後，學生也準備返回學校，迎接新學年的開始，今年的暑假讓他們收穫滿滿!



★
★
★
◀ 高餐大學生與臺北世大運工作人員於閉幕式合照



榮譽榜

賀!本校飲食文化暨餐飲創新研究所學生赴馬來西亞
參加2017 FHM Culinaire Malaysia展獲佳績!

Congratulations! NKUHT Graduate Institute of Food Culture and Innovation
Students at Malaysia 2017 FHM Culinaire

☆☆林灝珈☆☆

- (1)Modern Chinese 4-Course Set Menu 金牌
- (2)鱈魚現場烹調 銅牌

☆☆李建達☆☆

- (1)Modern Chinese 4-Course Set Menu 銀牌
- (2)羊肉現場烹調 銀牌

☆☆邱燕燕☆☆

- (1)Modern Chinese 4-Course Set Menu 銅牌
- (2)鱈魚現場烹調 佳作





**榮譽榜 賀！本校磨課師課程「台灣傳統糕餅文化與製作、創新」
參與第四屆大中華區MOOC研討會
(GCMS 2017)暨首屆優秀MOOC選拔賽--榮獲佳作**

Honorable Mention presented to National Kaohsiung University of Hospitality and Tourism for Course Management and Promotion

今年7月20日高餐大圖書資訊館劉聰仁教授兼館長赴香港中文大學，參加第四屆大中華區MOOC研討會(The 4th Greater China MOOC Symposium, GCMS)暨優秀MOOC選拔賽(MOOC Awards)決賽頒獎。高餐大中餐廚藝系林致信助理教授，以「台灣傳統糕餅文化與製作、創新」MOOC課程做為優秀MOOC選拔賽之比賽課程，且由高餐大圖書資訊館協助林致信助理教授報名大賽之教材製作和課程經營兩組，最終獲得課程經營組的入圍佳作，相當優秀與不易。參與會議的成員與貴賓共有Google公司、上海交通大學、大陸網易公司、大陸優課在線公司、北京清華大學、哈爾濱大學、美國CMS Global公司、香港大學、香港中文大學、香港教育大學、國立台灣大學、國立空中大學、國立高雄餐旅大學、國立清華大學、國立嘉義大學、深圳大學、逢甲大學、蘭州大學等。(依照筆劃排列)

(MOOC Awards)決賽佳作獎項由高餐大圖書資訊館劉聰仁教授兼館長赴香港代表領取，並藉著參與大中華區MOOC研討會的機會，充分了解與學習現今大中華地區MOOC課程發展之最新資訊與知識，作為日後學校其他課程或計畫有製作MOOC課程之利基與範例。



▲圖書資訊館劉館長聰仁(右一)代表領獎



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

校園電子報

106年10月
第八期

(接續上一版)



▲ 得獎證書

▲ 研討會現場



▲ 研討會現場



榮譽榜

賀！本校學生赴法國Paul Bocuse廚藝學院參與第十三屆廚藝研習比賽獲獎第3名

Congratulations! NKUHT Students Won Third Place at the 13th Culinary Competition, Institute Paul Bocuse, France

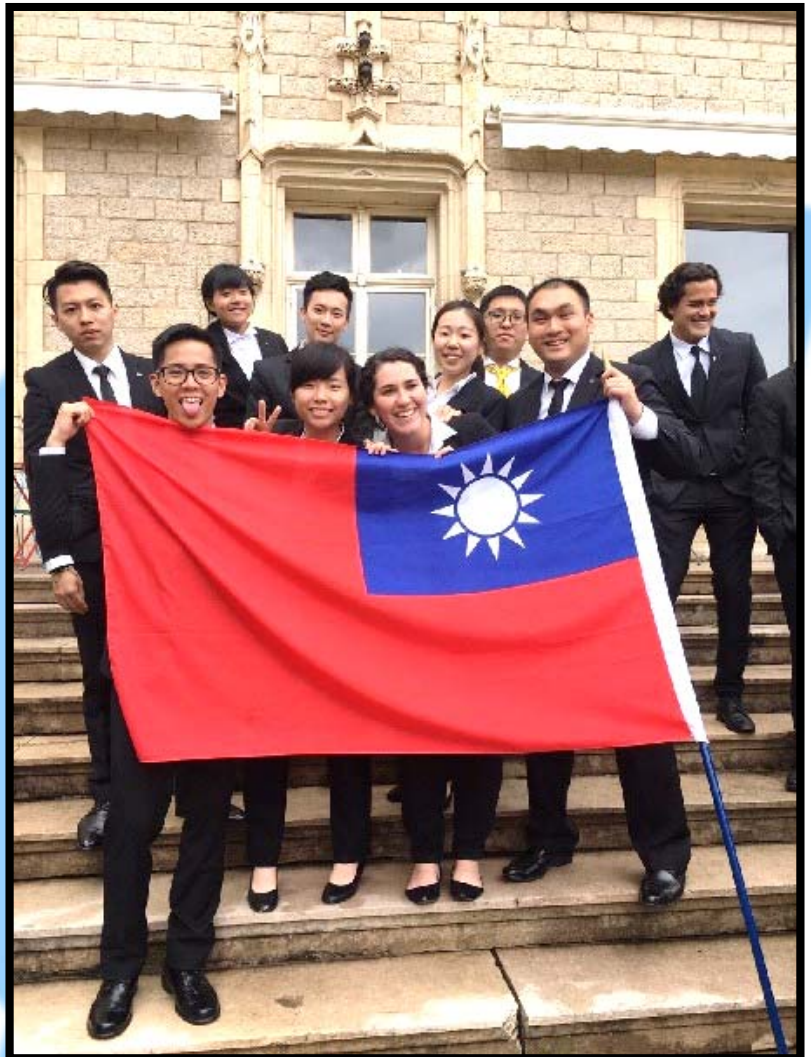
今年7月13日於法國里昂，由本校廚藝學院西餐廚藝系、烘焙管理系、餐飲廚藝科所組成之團隊，共有6位在校學生參加保羅波居斯餐旅學院 (Institut Paul Bocuse) 所舉辦的Concour Cuisine du monde，該賽共有12國參與。在競爭激烈的比賽中，高餐大團隊以具台灣特色之料理方式來製作西式餐點，獲得評審的青睞榮獲銅牌，實屬不易，全校師生於有榮焉。



▲ 2017第十三屆廚藝研習比賽獲獎第3名



(接續上一版)



▲得獎作品及同學合影紀念



活動預告

2017年藍帶美食發現之旅

Gourmet Workshop 2017

藍帶高雄10-12月的短期課程-發給大家甜甜的驚喜!

※手刀搶名額 <http://bit.ly/2xI5hG1> 每班只有16個位置，動作要快!

※課程報名之認定以線上報名並完成匯款者

※高餐藍帶擁有最終活動變更之權利

快速LINE線上報名

留下您的 中文姓名、電話、Email及報名課程日期與名稱
我們將會為您快速報名!

詳情網址:<https://www.cordonbleu.edu/kaohsiung/shortcourses/zh>



LE CORDON BLEU
TAIWAN - NKUHT

2017年藍帶美食發現之旅
Gourmet Workshop 2017



日期	課程內容	時間/Time	Date	Topic	課程費用/NTD
10月20日(五)	馬卡龍入門	15:00-18:00	20-Oct	Macaron	\$4,300
10月27日(五)	羅西尼鵝肝菲力牛排	15:00-18:00	27-Oct	Beef Rossini	\$5,800
10月28日(六)	萬聖南瓜派對: 南瓜肉桂栗子濃湯 帕瑪森南瓜燉飯佐清炒野菇	09:30-16:30	28-Oct	Halloween: Risotto de citrouille	\$5,300
10月28日(六)	萬聖派對: 萬聖主題裝飾巧克力 杯子蛋糕	09:30-16:30	28-Oct	Halloween themed decorated chocolate cupcakes	\$5,300
11月10日(五)	馬卡龍入門	15:00-18:00	10-Nov	Macaron	\$4,300
11月10日(五)	鱈魚佐愛爾蘭青蔥馬鈴薯泥 與鮮嫩小蔬菜搭配橙味風醬	15:00-18:00	10-Nov	Filet of codorange sauce and champ mash, baby vegetables	\$4,500
11月11日(六)	烘焙課: 布里歐、巧克力可頌、 原味可頌	09:30-16:30	11-Nov	Bakery: brioche, pain au chocolat, crossiant	\$6,000
11月11日(六)	龍蝦: 經典美式龍蝦/龍蝦義大利 餃/龍蝦燉飯	09:30-16:30	11-Nov	Lobster: homard a l'americaine, ravioli dehomard, risotto de homard	\$6,600
11月18日(六)	小小藍帶廚師- 巧克力義大利奶 凍 (報名年齡: 9-15歲)	09:30-16:30	18-Nov	Le Petit- Chocolate panacota and cookies	\$2,000
11月18日(六)	小小藍帶廚師- 奶油燻雞佐讓 番茄 (報名年齡: 9-15歲)	09:30-16:30	18-Nov	Le Petit- Tomate farcie, Fricassee de volaille	\$2,000
11月25日(六)	主廚的烘焙小技巧- 千層酥皮 (國王派/水果塔/蝴蝶酥/翻轉蘋果塔)	09:30-16:30	25-Nov	Le Cordon Bleu Chefs Secrets - Puff pastry	\$6,000
12月02日(六)	聖誕甜點: 法式樹幹蛋糕捲	09:30-16:30	02-Dec	Christmas :Traditional French Christmas log	\$5,500
12月02日(六)	聖誕大餐: 番茄燉羊肩、香草 烤羊排	09:30-16:30	02-Dec	Christmas Lamb: Navarin D'agneau, carre d'agneau encroute d'herbes	\$6,200
12月09日(六)	聖誕甜點: 巧克力聖誕樹	09:30-16:30	09-Dec	Christmas: Make your Own Chocolate Christmas tree	\$6,200
12月09日(六)	聖誕大餐: 香煎鵝胸佐馬鈴薯、 法式油封鴨、鴨肉千層酥	09:30-16:30	09-Dec	Christmas: cuisson de canard confit	\$5,800
12月16日(六)	聖誕烘焙課: 德式聖誕麵包、 法式香料蛋糕與義式聖誕麵包	09:30-16:30	16-Dec	Christmas bakery: stollen bread, gingerbread and panettone	\$6,000
12月16日(六)	聖誕大餐: 威靈頓牛排	09:30-16:30	16-Dec	Christmas Cuisine: Beef Wellington	\$6,600

Facebook



短線上報名

