



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

# 校務說明書

報告人：林玥秀

中華民國108年1月21日



# 目次

目次-----	i
表目次-----	iv
圖目次-----	v
壹、前言-----	1
貳、報告人簡歷-----	5
一、個人基本資料-----	5
二、學術獎勵與榮譽事項-----	6
參、前就任時所提之願景與承諾-----	7
一、定位：「以學生學習成效為中心的學習型組織」的實踐-----	7
二、承諾與願景-----	7
三、治校理念-----	10
肆、現任任內治校成果績效-----	12
一、全校性治校成果重要績效-----	12
(一)調整組織架構增強行政效能 凝聚共識逐步落實校務願景-----	12
(二)活絡高餐-藍帶餐旅國際園區 營運逐步轉虧為盈促進國際廚藝交流-----	13
(三)全力爭取獎補助 厚實校園優質設施與教學環境 提升教與學品質-----	15
(四)強化學生服務設施與自主管理，推動友善校園環境-----	18
(五)加強師生國際移動力與國際交流質量-----	20
(六)建構數位學習共享生態系統-----	22
(七)深化一學院一國際組織 成功爭取國際研討會主辦權-----	24
(八)邀請國際大師共構人才培育-----	25
(九)鏈結國際校友就業資源系統 強化校友服務與產業連結-----	27
(十)餐旅認證課程品牌輸出-----	29
(十一)國際專業認證 確保高餐大教學品質 提升國際競爭力與學術知名度-----	30
(十二)推動 QS 世界大學排名觀光餐旅類別前 10 名 成功啟動並邁開重要腳步-----	30
(十三)開源節流財務管理成效可佳 獎勵同仁提昇外語能力改善考績制度-----	31

(十四)積極配合政府政策 善盡國民外交義務宣揚技職教育成果-----	34
(十五)推動綠色廚藝研發創新學習 追求校園的永續與卓越-----	35
二、各單位重要工作成果-----	36
(一)教學單位-----	36
(二)教務處-----	54
(三)學生事務處-----	60
(四)總務處-----	67
(五)研究發展處-----	71
(六)國際事務處-----	78
(七)圖書資訊館-----	82
(八)產學營運總中心-----	88
(九)體育與健康中心-----	91
(十)語文中心-----	95
(十一)人事室-----	98
(十二)主計室-----	101
(十三)秘書室-----	102
<b>伍、續任任期規劃-----</b>	<b>107</b>
一、打造友善校園環境-----	109
二、建構e化服務校園-----	110
三、發展數位學習系統-----	110
四、統合學院教學資源-----	111
五、打造觀光研究智庫-----	112
六、建立餐旅教育品牌-----	114
七、塑造國際學習環境-----	114
八、建構餐旅認證課程-----	115
九、落實人文關懷校風-----	116
十、協助在地創業經營-----	117
十一、活絡餐旅產學合作-----	117
十二、開創產業創新平台-----	118

十三、跨國創新研發系統 -----	119
陸、結語--傳統、革新、創新 -----	<b>121</b>

## 表 目 次

表 4-1	104 至 107 年申請之大型競爭型補助計畫表	16
表 4-2	本校國際移動與國際交流質量統計表	21
表 4-3	105 至 107 年自籌收入績效表	32
表 4-4	高餐藍帶國際教育股份有限公司投資賸餘	32
表 4-5	104 至 107 年度校務基金節流成效	32
表 4-6	高餐大可用資金額度	33
表 4-7	本校近 2 年開設國際餐旅大師典範課程統計表	56
表 4-8	105 至 107 年教師社群統計表	58
表 4-9	104 至 107 年度科技部補助與產學合作件數與金額統計	74
表 4-10	104 至 107 學年度學生校外實習人數統計表	75
表 4-11	學生取得與該系所領域相關專業證照之成效	76
表 4-12	本校畢業生就業率、餐旅相關領域從業比率	76
表 4-13	hosco.活動辦理時間	77
表 4-14	海外實習人數成長情形	80
表 4-15	資訊系統開發及推動歷程表	85
表 4-16	獲教育部補助磨課師計畫課程	87
表 4-17	推廣教育中心 105 至 107 年度營業收入	89
表 4-18	105 至 107 年教育部補助計畫實施之語言課程及活動	96
表 4-19	校務基金工作人員學歷統計表	100
表 4-20	行政會議召開情況一覽表	103
表 4-21	校務會議召開情況一覽表	103
表 4-22	學生來源分析議題	106

## 圖目次

圖 3-1	治校理念總體架構圖 -----	9
圖 4-1	本校國內外實習人數、廠商家數與分佈國家圖 -----	21
圖 4-2	學生參與國外餐旅相關專業競賽獲獎成績與國家分佈 -----	22
圖 4-3	一學院一國際組織-----	25
圖 4-4	校友自行創業資料-----	76
圖 4-5	本校申辦校友證數量統計圖 -----	84
圖 4-6	校務行政資訊系統架構圖 -----	85
圖 4-7	本校 104 至 107 學年度師資結構變化-----	98
圖 4-8	本校 104 至 107 學年度教師學歷成長變化圖-----	99
圖 5-1	國立高雄餐旅大學發展定位、策略與理念圖 -----	108





## 壹、前言

玥秀經 鈞部核定自民國 105 年 4 月 1 日至 109 年 3 月 31 日擔任本校國立高雄餐旅大學第三任校長。承蒙全體教職員工生與社會賢達及畢業校友認可，秉承李創校校長福登博士與容前校長繼業博士所立下之典範，懷著感恩與創造高餐大最大福祉的使命感，玥秀上任後更承諾「必以戰戰兢兢，如臨深淵，如履薄冰」的心情，夙夜匪懈地在既有基礎與既定策略中大步前進，盡所能地為高餐大與全體生師同仁的未來做出最大貢獻，謀求高餐大進一步的發展。

過去三年，玥秀雖已盡全力於校務推動上，然高教深耕計畫中，委員與長官所期許的「邁入 QS 世界大學排名觀光餐旅類別前 10 名的願景」<sup>1</sup>正當起步，玥秀雖已承諾實踐但仍未及完成，展望校內人才濟濟，然值此國內外政經局勢瞬息萬變，校務推動萬緒千端，但要立即接棒仍需要時間培育。尋思對同仁與 鈞部長官的承諾，因此幾經長考，決定提出續任申請。未來，玥秀仍將以全然心力投入校務經營，以報校內同仁暨校外與國際人士對玥秀及高餐大的支持與協助。

玥秀過去曾多次接受政府委託，為施政進行必要的調查研究，亦或是協助地方政府爭取中央大型補助案，甚至擔任政府投資重大觀光事業的官股董事。深知要成功經營一所一流的大學，除了校內所有同仁必須有一致追求卓越的理念和創造特色的決心，校長更應與產業界、學術界及政府機構有長期的信任與夥伴關係、互動管道暢通、學術與實務交流頻密。玥秀深信只有透過多方審慎思考，以身作則來影響與領導團隊，並透過適度授權與分工，團隊與個人才能為組織做出長遠與最大的貢獻。

玥秀就任時即允諾要以新的思維、導入新的科技、運用新的方法，以建立史觀及為後世創太平的高度，為高餐大未來十年奠定轉型、昂揚起飛的基礎。同時希望透過課程改革、師生再造、軟硬體設備更新、行政體制與效率改善、校內外資源整合等具體作法，來達成「友善校園，多元發展」、「領導產業，服務社會」、「孕育人才，接軌就業」、「培訓教師，深耕再造」、「國際鏈結，永續高餐」5 大

---

<sup>1</sup> QS: Quacquarelli Symonds，英國高等教育機構市場諮詢公司。

治校目標。

展望學校治校目標已如期進展儼然成形，珮秀懷著臨淵履冰的心情，念茲在茲，同時對於各方高見亦真誠聆聽，並對全體教職員工生所付出的辛勞與努力始終心存感念，莫敢或忘。值此，大學校務經營面臨國際化競爭衝擊，教育發展進入創新翻轉亦方興未艾之際，未來高餐大仍將在「本土扎根、國際拓伸」中落實本校人文化、專業化、企業化、國際化的治校理念下，達成「QS 世界大學排名觀光餐旅類別前 10 名」與「成為亞洲餐旅專業人才教育重鎮」的發展願景，以培育出具備國際移動力、用心服務精進創新的優質餐旅人才，再創我國餐旅教育的新典範。

105 年履任時，治校理念中所提之具體行動方案，經這段時間齊聚本校眾人之力，得以逐步落實，將會在報告書中第肆部分「治校績效」詳加說明，前言中先舉其大要摘錄如下：

- 一、上任後旋即啟動組織改造以精簡並活化組織，召開全校同仁與學生、校友及業者代表共識營，前者建置新一代服務團隊增強行政效能，後者傳承優良傳統並凝聚共識，逐步落實校務規劃願景。
- 二、克服高餐藍帶廚藝學院開辦時的種種紛擾與風波，成功地向國內外招生啟動營運，並逐步轉虧為盈，將國際產業資源引進校園。
- 三、率領全校師生團隊全力爭取政府各部會獎補助，順利逐步厚實校園與師生優質軟硬體設施與教學環境，提升教與學品質。
- 四、強化學生服務設施與自主管理，推動友善校園環境。
- 五、加強師生國際移動力能量與國際交流之質量，積極開發海外研習與實習機會，提升國際交流效益，鼓勵師生組隊參加國際競賽，屢獲大獎。
- 六、建構數位學習共享生態系統，逐步打造高餐大成為亞洲餐旅教育數位課程發展標竿大學。
- 七、深化一學院一國際組織，並成功爭取國際重要學術與產業研討會主辦權，將

國際學術、產業與政策議題與本校師生實際連結。

八、邀請國際大師共構人才培育、導入國際學術資源，並逐步建立全英授課博碩士學位課程。

九、鏈結國際校友就業資源系統，協助校友會推動成立全球校友總會組織，並成立上海與新加坡兩個分會，陸續在北京與日本均已覓妥校友與當地產業合作基地，強化校友服務與產業連結。

十、積極發展高餐大餐旅教育品牌，建置餐旅認證課程系統品牌輸出。已完成「亞洲咖啡認證系統」，並達成向南向國家輸出目標，此外日本料理認證系統也積極進行中。

十一、申請國際餐旅專業評鑑認證(International Centre of Excellence, in Tourism and Hospitality, THE-ICE)，確保高餐大教學品質。目前已通過預認證，預定 2019 年底可順利完成國際專業認證，將可提升國際招生競爭能力與國際學術知名度，讓校務經營與國際更能順暢接軌。

十二、推動 QS 世界大學排名觀光餐旅類別前 10 名，已成功啟動並邁開重要腳步，有信心可以在五年內獲致顯著成果。

十三、積極開源節流，財務管理成效可嘉，此外配合推動國際化政策，建置獎勵措施鼓勵行政同仁提昇外語能力，此外改善考績制度，增加同仁工作安定度與滿意度。

十四、積極配合政府各項政策，協助落實並善盡國民義務，協助教育部、外交部，及其他中央部會，接待蒞校參訪貴賓，宣揚我國技職教育成果，不遺餘力。

十五、推動綠色廚藝研發創新學習，落實以教育為本、學生為主、追求校園的永續與卓越。

玥秀深知欲達成上述提升學校競爭力的發展目標，做一位領導者不但要有變革的勇氣、堅定的信念與綿恆的毅力，更要有以「學生學習成效為中心」的創新理念與完善的落實方案，方能以致之。是故，玥秀期望能延續第一任任期所提治校理念的基礎，並配合 鈞部落實高教深耕精神與達成國際教育接軌目標之新大學發展，更力圖精進。在此，謹藉本「校務說明書」，將個人積極落實參選第一任任期時，所曾提出願景與承諾之執行成果做完整的報告；其次，也將對未來擬續任新任期的理念與規劃臚列出繼續努力的方向。惟玥秀才疏學淺，校務說明恐有不周之處，敬請各位委員不吝斧正，以下先呈現玥秀的基本學經歷背景供委員參考。

## 貳、報告人簡歷

### 一、個人基本資料

姓名	中文：林珮秀				
	英文：Yueh-Hsiu Lin				
聯絡地址	(81271) 高雄市小港區松和路 1 號				
連絡電話	(07)806-0101				
傳真號碼	(07)806-1473				
E-MAIL	plin@mail.nkuht.edu.tw				
學歷	英國牛津布魯克斯大學博士	規劃學院	民國 83 年 01 月至 86 年 12 月		
	美國奧瑞岡大學碩士	休閒研究與服務研究所	民國 71 年 09 月至 73 年 04 月		
	國立臺灣大學學士	歷史學系輔系外國語文學系	民國 66 年 09 月至 70 年 06 月		
現職	服務機關名稱		專兼任	職稱	到職月日
	1	國立高雄餐旅大學 餐旅學院餐旅研究所	專任	教授兼 校長	民國 105 年 04 月迄今
	2	財團法人高等教育國際合作基金會	兼任	董事	民國 107 年 07 月至 110 年 06 月
	3	國際餐旅教育學會亞太分會 (APacCHRIE)	兼任	副理事長	民國 107 年 01 月至 108 年 12 月
	4	中華民國旅館商業同業公會 全國聯合會	兼任	顧問	民國 106 年 09 月至 109 年 09 月
	5	行政院國家發展基金管理會 基金投資評估審議	兼任	委員	民國 106 年 03 月至 108 年 03 月
	6	中華觀光管理學會	兼任	理事長	民國 104 年 02 月至 108 年 01 月
	7	社團法人中華餐旅教育學會	兼任	理事長	民國 102 年 05 月至 108 年 05 月
8	台灣休閒農業發展協會	兼任	顧問	民國 102 年 01 月至 108 年 12 月	

服務機關名稱		專兼任	職稱	任職起迄年月* (由現職經歷回溯填起)	
重要 經歷	1	國立高雄餐旅大學 餐旅學院餐旅研究所	專任	教授	民國 99 年 08 月迄今
	2	臺灣觀光學院	專任	教授兼教務 長(合聘)	民國 97 年 08 月至 99 年 07 月
	3	臺灣臺中地方法院選派 月眉育樂事業公司	兼任	重整監督人	民國 95 年 10 月至 97 年 04 月
	4	行政院公共工程委員會 「政府採購評選委員會」	兼任	專家學者	民國 95 年 11 月
	5	理想大地股份有限公司	兼任	董事	民國 93 年 9 月至 99 年 10 月
	6	行政院國家開發基金管理會派 任月眉國際開發股份有限公司	兼任	董事代表	民國 90 年 06 月至 96 年 05 月
	7	國立東華大學 觀光暨遊憩管理研究所	專任	助理教授 /教授	民國 88 年 08 月至 99 年 07 月
	8	國立高雄餐旅管理專科學校 (今國立高雄餐旅大學)餐飲管 理科	專任	助理教授 兼主任	民國 87 年 08 月至 88 年 07 月
	9	中國文化大學商學院 觀光事業學系	專任	講師 /助理教授	民國 80 年 08 月至 87 年 07 月
	10	大漢工商專科學校	專任	講師	民國 79 年 08 月至 80 年 07 月
	11	花蓮精鍾商專(今臺灣觀光學 院)觀光事業科	專任	講師兼 科主任	民國 78 年 08 月至 79 年 07 月
	12	大漢工商專科學校	專任	講師	民國 76 年 08 月至 78 年 08 月
	13	臺北來來(喜來登)大飯店	專任	餐飲企劃 課長	民國 75 年 04 月至 76 年 06 月
	14	墾丁凱撒大飯店	專任	育樂部副理	民國 74 年 06 月至 75 年 03 月
	15	草嶺高山青大飯店	專任	公共關係室 主任	民國 73 年 05 月至 74 年 05 月

## 二、學術獎勵與榮譽事項

編號	授獎機關(構)	獎勵與榮譽名稱	授獎年月	共同授獎人
1	國際餐旅教育學會 亞太分會 International Council on Hotel, Restaurant and Institutional Education - ApacCHRIE	副理事長 Vice President	2018/01	
2	2015 全球華人觀光餐旅產學合作高峰論 壇暨國際學術研討會	最佳論文獎	2015/11	林晏瑜、 林淑瑛
3	國際餐旅教育學會 亞太分會 International Council on Hotel, Restaurant and Institutional Education - ApacCHRIE	學術產業服務總監 Director of Industry Services (Academic)	2015/01	

## 參、前就任時所提之願景與承諾

民國 105 年 3 月 3 日，玆秀於「校長候選人治校理念說明書」中，提出「立足卓越、再造典範、開創新猷」的治校理念，並以「友善校園」、「師生增能」、「創新研發」、「資源整合」、「社會責任」、「永續經營」為行動方案，融合「以學生學習成效為中心的學習型組織」為基礎，達成本校成為餐旅教育與產業人力資源培育搖籃的目標。105 年 4 月 1 日，玆秀上任後，即積極致力於落實本校之特色，凝聚本校校務發展之共識，回應外在環境的變遷，提出務實的策略，在這一連串的討論過程中，個人對最初的治校思維做出微調。茲將本校發展定位、願景與承諾以及規劃策略分述如下：

### 一、定位：「以學生學習成效為中心的學習型組織」的實踐

確立「以學生學習成效為中心的學習型組織」的校務發展定位，具體落實『推動全人教育、融合理論實務、強化產學合作、落實終身學習、拓展國際交流』方法，讓國立高雄餐旅大學非但能夠成為全國餐旅菁英搖籃、餐旅企業關鍵夥伴，更要成為國際餐旅教育最佳典範。

### 二、承諾與願景

#### （一）創新承諾

玆秀延續本校扎實餐旅教育的傳統，提出「教育為本、學生為主、永續卓越」核心價值。本校除了落實融合理論與實務的教學理念，更妥善應用教學卓越、典範科大與高教深耕計畫帶來的豐沛資源，突破傳統的學制、招募優良師資、增設全英課程及專業的教學設備，規劃輔導就業及實務導向之務實致用課程。在奠定穩健發展的堅實基礎後，培訓呼應產業需求的優質餐旅專業人才，期許成為「亞洲餐旅專業人才的教育重鎮」來努力達成。

未來幾年，更是本校引領全國餐旅學群發展方向與國際間分庭抗禮的重要競爭時程，如何能在國際拓展、學術深耕的轉型中依然堅持技能的開發與業界間合作；對於國家教育政策發展與本土化、國際化的相互融合仍能兼容並進，以及校

園內實務技能與理論應用的專才培養各勝擅場，則為薪火傳承與開拓轉型的重要思考方向，亦為珮秀責無旁貸的使命。

## （二）發展願景

本校自 99 年正式改制大學後，全球國際化態勢與知識發展日新月異，餐旅教育經營的環境亦急遽改變。相較於國際觀光餐旅環境以及教育經營模式的激烈競爭，臺灣餐旅教育成長愈顯緩慢，與此同時，臺灣正面臨著少子女化的衝擊，而 12 年國教的推動，更潛藏著技專校院招生人數是否轉移的困境。政府教育部門與各大專院校開始推動終身學習，開放東南亞及大陸學生來台就學，以降低少子女化對臺灣教育環境的衝擊。因此，迎向國際發展的趨勢，克服內外環境的困難，實為本校永續發展首要課題。為創造美好璀璨的發展前景，校內成員凝聚出「打造臺灣餐旅教育新典範、培育餐旅專業人才」的共識，積極開創本校與世界百大餐旅大學角逐合作的機會，以成為最具領導力、創新與發展的觀光暨餐旅教育界領頭羊。

一流大學的經營已經無法自外於國際化大環境與校務經費自籌的發展。珮秀在既定的校務資源上力求突破，在原有的基礎上積極發展。105 年上任之初即著手積極突破高餐藍帶廚藝學院的經營困境，使之於 105 年底正式營運起今。106 年開始透過教學卓越與典範計畫逐步導入珮秀治校理念，107 年核定的高教深耕，委員們在初步審查版即要求以進入 QS 世界大學排名觀光餐旅類別前 10 名為計畫主軸目標，因此同時積極推動國際餐旅專業評鑑認證(THE-ICE)與校務國際化以配合 QS 世界大學排名接軌的發展。

珮秀積極建立與產業界的交流管道，協助校內資源與業界需求有效整合，致力推動產學合作計畫並提供教師獎勵補助；在行政作業程序上亦力求快速有效率，使校園經營企業化。更在「全球智慧、繁榮地方」的思維下，朝深耕東南亞與營造國際學習園區之方向邁進，積極整合系所、學程、學院的資源，推出以餐旅學院、觀光學院、廚藝學院、國際學院為核心，妥善運用跨系、院的資源，營造師資、設備及空間共構與共享，提供完備的縱向及橫向資源整合機制。本校預計於 108 年年底正式取得國際餐旅專業評鑑認證(THE-ICE)，以培養具國際視野與



競爭力之餐旅專業人才，打造一個具備國際格局的餐旅學習環境。更期許帶領國內餐旅、觀光、休閒等相關領域的學校與科系，進入 QS 世界大學排名觀光餐旅類別前 10 名，邁向亞洲觀光餐旅教育的新典範，在國際餐旅人才培育、學術研究與技術研發上奠定國內標竿之地位，以提升臺灣觀光餐旅教育在國際高等教育的地位。

未來，本校必須面對的挑戰是對應快速變遷的社經結構，要能與時俱進，將務實致用的理念融入大學教育，立足卓越，再造典範，以更加彈性但堅定的意志著手教育大業，開創新猷。珣秀提出 3 個核心價值理念，6 個行動方案，5 個治校目標（圖 3-1）。3 大核心價值理念包括「教育為本、學生為主、永續卓越」，以 6 個同步融入國際化為主軸概念的行動方案：「友善校園」、「師生增能」、「創新研發」、「資源整合」、「社會責任」、「永續經營」，來達成「友善校園，多元發展」、「領導產業，服務社會」、「孕育人才，接軌就業」、「培訓教師，深耕再造」、「國際鏈結，永續高餐」5 大治校目標。



圖 3-1 治校理念總體架構圖

### 三、治校理念

校務經營之創新承諾與發展願景實踐，藉由階段性策略的適切性、一貫性及統整性來落實永續經營之目標。茲將治校理念摘要如下：

#### (一)友善校園

1. 傾聽校園真實需求，打造幸福有感高餐 365。
2. 檢討與改善硬體資源，營造舒適的學習與生活環境。

#### (二)師生增能

1. 培育生命價值的所在，孕育博雅涵養以多元發展。
2. 積極招募國際學生，發展學術交流與產學合作。
3. 回歸務實致用接軌產業需求，課程加強第二外語能力。
4. 導入翻轉教室與磨課師，活化固有課程。
5. 推動多元升等，獎勵教師專業發展。
6. 鼓勵教師赴產業深耕研習，產學鏈結不斷電。

#### (三)創新研發

1. 整合資源與務實應用，致力產學創新與產學研發。
2. 利用產業學院聯結校友企業，鼓勵業者深化人才培育。
3. 教師餐旅知識模組化，輸出專業領導產業發展。
4. 學術與研究資源共享，創新高餐大研發品牌。

#### (四)資源整合

1. 盤點教師專長與興趣，適才適所發揮專長。
2. 盤點空間活化校地，檢討行政制度提昇教育服務。
3. 健全財務規劃，支援校務永續發展。

### (五)社會責任

1. 善盡地球公民責任，永續發展高餐大。
2. 因應環境變遷落實綠色教育，推廣綠色觀光餐旅與廚藝教學。
3. 參與社會公益活動，主動輔導傳統產業。

### (六)永續經營

1. 整合校友資源，協助創業陪伴經營。
2. 建構高餐大成為高中職優質餐旅教師培訓搖籃。
3. 肩負產業教育使命，引領社會良心。
4. 申請國際餐旅專業評鑑認證，確保高餐大教學品質。

展望未來，本校將承襲過去努力所累積的成果，積極建構以教學深耕為核心的發展目標，並落實本校在快速變動的經濟與社會環境下，善盡高等教育機構的社會責任，讓本校可以帶進全球智慧、繁榮地方。達成「QS 世界大學排名觀光餐旅類別前 10 名以及成為亞洲餐旅專業人才教育重鎮」的發展願景。以上所述是珣秀於前就任時所提之願景與承諾，在歷經這 3 年來持續勤奮的治理及全體同仁們胼手胝足的努力之下，業有具體成果，並將於第肆部份中詳細說明。

## 肆、現任任內治校成果績效

本章主要說明珮秀於 105-107 年於首任校長期間治校的成果與績效。國立高雄餐旅大學於民國 84 年 7 月 1 日正式創校，為全國首創之餐旅專業學府，創校以來不斷戮力成為亞洲餐旅專業人才重鎮，近期本校在教育部高教深耕計畫的挹注下，盤點學校資源，清楚訂出達成「QS 世界大學排名觀光餐旅類別前 10 名」發展願景的共識，以及「全球智慧、繁榮地方」之定位，高餐大逐步邁向國際餐旅教育舞台！

辦學的優良績效讓本校學子們受益，受到外界不斷肯定。根據 1111 人力銀行所公布之「2018 雇主最滿意大學」調查可發現本校於 18 學群雇主各有所愛的項目下，拿到「遊憩與運動學群」科技院校全國排名第一。Cheers 雜誌於去年公布「2018 企業最愛碩士生 TOP30」，本校 2017、2018 連續二年在全國大專院校排名中榮獲第 6 名，僅次於台大、政大、成大、交大、清大之後！2016 年今周刊及 104 資訊科技「高薪特質畢業生排行」大調查，本校 3 項特質：樂觀性、社交性和活動，均為冠軍。高餐大卓越辦學的績效，已獲外界高度肯定，然本校期望更上一層樓，持續朝培育本校學生成為具國際移動能力之餐旅人才！

有關珮秀在第一任校長期間的治校成果，將分為兩部分呈現，第一是就具有全校性質的治校績效做簡要報告，另一部分則就全校學術與行政單位，分別臚列主要成果。

### 一、全校性治校成果重要績效

#### (一)調整組織架構增強行政效能 凝聚共識逐步落實校務願景

為契合本校教育目標、發展方針及相關法令，珮秀上任後即不斷檢視組織規模及運作效能，旋即啟動組織改造以精簡並活化組織，爰於 105 年及 107 年先後進行 2 次組織調整，以強化行政架構並簡化行政流程，建置新一代服務團隊以增強行政服務與效能。此外並召集全校教職員工生與傑出校友代表及業者共同參與共識營，凝聚全體共識並傳承優良傳統，啟動校務經營再造，逐步落實校務規劃願景。

第 1 次組織調整是在 105 年 8 月 1 日生效，主要是精簡組織，整併一二級行政單位，全面提升行政效率。另外增設未來施政方向要推動的主要業務，例如校務研究發展中心，為新一代校務經營升級奠定基石。此外增設語文中心，以配合國際化發展方向，增設華語及外語兩組。積極開發觀光與餐旅的華語文教材，以符合世界潮流並滿足世界各國觀光餐旅教育對華語文的強烈需求。華語文在觀光產業將有其獨特市場，因此運用過去以英文為主體的觀光餐旅教學，可以開創另一個華語文教學與教材甚至網路教育市場。增設產學營運總中心，以配合政策上希望各校增加創新研發的能量，著重餐旅業創新育成及本校推廣教育，並鼓勵各學院各系所研究中心的設置。增設體育與健康中心，整併體育室及學生事務處衛生保健業務，除原有體育課程與衛生保健業務，更希望結合健康促進與運動休閒的核心觀念，積極促進教職員工生的身心靈健康。整併原有一級單位的物流中心業務到總務處，才能積極整頓採購與物流作業，並改善實作課程的授課品質。此外國際事務處，為加強拓展國際學術交流與合作，分設國際合作、國際交流及國際學生事務三組。教學單位組設更是順應社會整體發展趨勢，推動系、科合一，逐步檢討增減系（科）、學程、研究所、中心及學院。第 2 次組織調整乃為配合高教躍升計畫，提昇本校校務特色發展相關之研究與應用，並促進相關領域系際及校際之密切合作，依本校組織規程第九條規定，成立校級研究中心，並於 107 年 12 月 20 日校務會議通過餐旅暨觀光研究中心設置辦法。這些對於未來高餐大提升實務應用型的研究將會有實質的裨益。

## **(二)活絡高餐-藍帶餐旅國際園區 營運逐步轉虧為盈促進國際廚藝交流**

克服高餐藍帶廚藝學院開辦時的種種紛擾與風波，成功地向國內外招生啟動營運，並將國際產業資源引進校園。

本校自民國 100 年 10 月教育部正式函准同意與法國藍帶廚藝學院籌組合資公司，校方便積極建置臺-法國際廚藝學習園區。然因籌備期間，各種溝通管道與資訊傳播有誤，校內外對整體規劃美意，產生諸多誤解。潘文忠部長上任後，在立法院便遭受委員質詢，珮秀為解決與澄清社會各界對藍帶的疑義，便即刻展開有效應對，首先審視高餐藍帶合約等相關文件與紀錄，並邀請嫻熟國際法的律師，釐清合約上疑點；此外在教育部長官指導下，匯集成「高餐藍帶合作報告書」，

將高餐藍帶創始過程與問題充分釐清。珮秀前後三次利用到臺北洽公之便，拜訪立委、立委辦公室主任與助理們，對委員疑義分別說明，同時也在學校官網成立「高餐藍帶專區」，積極面對問題並主動對各界澄清與釋疑；又為配合現代學生對資訊要求輕薄短小習慣，以便增進資訊流通和溝通認同，特製作「高餐藍帶疑義 Q&A」影片，由前容繼業校長、參與師長和第一任高餐藍帶總經理蘇國焄老師，從學生角度、校務發展角度和大眾角度，以錄影訪談模式，回答校內外各界關心的議題。此外，為達成藍帶與本校「產學合作互惠、資源師生分享」之目標，更規劃藍帶教研回饋與師生分享機制，針對教師交流、師生共享與學生參與，辦理相對應活動與互惠交流，其校內活動簡要說明如下：

1. 於 106 年 5 月 15 日開辦藍帶咖啡廳，提供高餐師生舒適的用餐環境。
2. 每學期校內教師至高餐藍帶深耕服務研習。
3. 高餐及藍帶相互支援教學。
4. 高餐藍帶提供教學活動，讓高餐學生接受法國大師的教學體驗。
5. 高餐及藍帶教師相互觀摩，協同教學。
6. 由藍帶廚藝大師協助培訓高餐國際競賽選手。
7. 舉辦國際廚藝研討會。
8. 成立高餐藍帶之友，定期開辦講座，提供高餐師生。
9. 開設短期體驗課程，提供校內教師學習藍帶的教學
10. 提供非廚藝類學生參與觀摩教學活動及使用藍帶的教室空間資源。
11. 提供高餐大學生就業機會。
12. 舉辦獎學金大賽。

經過珮秀不斷的努力，讓國際藍帶董事長看到珮秀的經營成效，因此願意配合高餐藍帶在課程、合約修正的訴求，在董事會議上同意給予讓步的空間。高餐藍帶不僅開放課程彈性，增加國內外的社會人士之就讀意願，進而直接提昇營業利益，讓高餐藍帶營運由虧轉盈。此外，透過協商修正合約，107 年為校內帶入 250 萬元以上租金，及每年至少為高餐大校內節省 100 萬元以上的維修費用。本校資金轉投資高餐藍帶國際股份有限公司總金額為 10,700,000 元，除每月固定租

金及彈性租金收入外，高餐藍帶公司自營運至今，105 年營收 2,115,180 元，租金 1,748,049 元；在 107 年，公司自結盈餘已達 13,311,932 元，相較於前一年增長 75%，盈餘挹注校務基金日益增加。

另自 106 年 5 月起珮秀要求高餐藍帶建置藍帶咖啡廳，增加高餐-藍帶餐旅國際園區對本校師生的服務，同時也提升校內的餐飲品質。積極推動高餐大與高餐藍帶之間的資源共享，除本校及外校師生參訪外，高餐藍帶另協助高餐大接待來自海內外之重要貴賓，同時推動一系列人才培育計畫，三年來針對本校學生、業界人士及一般民眾，辦理超過 50 場以上參訪導覽，超過 1,500 人次參與。此外辦理廚藝講座及示範觀摩講座，使本校及國內餐旅相關科系教師與學生，在臺灣就能學習法式正統廚藝，開展國際視野；並舉辦了四屆藍帶廚藝獎學金大賽，鼓勵有志學習法國正統廚藝之本校學生挑戰自我實現夢想。

為了讓高餐大與藍帶之品牌結合效用極大化，107 年 6 月 28 日我們特邀藍帶國際學院總裁 Mr. André J. Cointreau 於高餐藍帶咖啡廳見證我校為倡議傳統與精緻之台灣美食文化、與國際接軌、推動美食國際化，與交通部觀光局簽署「觀光餐旅研發合作備忘錄」。同年 11 月 9 日我們邀請聯合國教科文組織哲學與人文理事會秘書長 Mr. Luiz Oosterbeek 於高餐藍帶咖啡廳共享午餐，由我校學生提供服務，搭配藍帶餐點，將高餐大的餐旅專業發揮至極。

近期更是為臺灣美食國際化、新南向政策與境外學生赴高餐藍帶研修廚藝課程難處，透過與交通部觀光局簽屬「觀光餐旅研發合作備忘錄」，積極推動與解決。依行政院張政務委員景森於 107 年 12 月 13 日主持「研商高餐藍帶廚藝卓越中心招生相關事宜」會議紀錄，我們已與交通部觀光局研擬「優秀外籍學員來臺研習臺灣卓越廚藝試辦計畫」草案，很快就會提報至教育部，相信可以藉此打開對新南向國家招生的市場。

### **(三)全力爭取獎補助 厚實校園優質設施與教學環境 提升教與學品質**

珮秀上任以後，為了提升學生專業實務，無縫與產業接軌，持續改善實習場域軟硬體設施，即率領全校師生團隊，全力爭取政府各部會特別是 鈞部的各項獎補助，逐步厚實校園與師生優質軟硬體設施與教學環境，提升師生的教與學品

質。104-107 年全校師生總共爭取 58 項大型補助計畫，計畫核定金額達新台幣 741,901,698 元，104 至 107 所申請之大型競爭型補助計畫，詳如表 4-1 所示。

珮秀透過典範科大計畫、教學卓越計畫、以及高教深耕計畫的爭取，逐步改善各學院教學環境，餐旅學院的會展中心已完成周遭 Pre-Meeting 會議室建置，為辦理大型國際會議做好準備，餐管系增加調酒及咖啡教室，觀光學院也建立觀光工廠與郵輪學程模擬情境教室，培養觀光工廠與郵輪產業實務人才，航空系增加華航模擬機艙及航務模擬訓練教室，旅運系建置自動登機系統、ee-learning 跨裝置數位學習平台等設施。廚藝教學環境除添購與時俱進的教學設備外，也建立更安全的操作環境，中廚系整修第一實習大樓燒臘教室，西廚系完成專業教室整修及增加國際大師圖書人文品評教室，提升教學品質及學生學習成效。此外為整合歷年典範計畫蓄積之軟硬體產學營運研究能量，並期望藉新增建築空間，解決長久以來，教師獨立研究室不足問題，因此請總務處與產學營運總中心攜手合作，規劃建置智慧餐旅產學研發大樓。藉由興建產學研發大樓整合典範計畫及改善教師研究室不足問題，此棟大樓於 108 年 1 月 31 完工。

表 4-1 104 至 107 年申請之大型競爭型補助計畫表

單位：元

年度	計畫名稱	計畫核定數
104	1. 教育部-第二階段師生實務增能計畫	3,850,000
	2. 教育部-新產業學院學分學程(二年期)	1,600,000
	3. 教育部-第一階段系科實務課程發展計畫	600,000
	4. 教育部-西餐科技環保創新教學示範廚房建置計畫補助	4,000,000
	5. 教育部-卓越計畫-餐旅教師實務專業及教學能力精進計畫	1,000,000
	6. 教育部-磨課師課程推動計畫	1,500,000
	7. 教育部-卓越計畫	55,000,000
	8. 教育部-教育部典範總計畫	89,000,000
	9. 教育部-打造國際餐旅教育品牌人才培育合作計畫	1,000,000
	10. 教育部-學海惜珠飛颶築夢計畫	5,900,000
	11. 教育部區域產學合作中心-高應大推動產學合作	1,200,000
	12. 經濟部-補助公民營機構設置中小企業創新育成中心計畫	1,000,000
	合計	165,650,000
105	1. 教育部-105 學第二階段師生實務增能計畫	5,650,000
	2. 教育部-行動磨課師課程服務應用計畫	2,000,000
	3. 教育部-校園硬體設施急需改善計畫	8,000,000
	4. 教育部-卓越計畫	52,195,000



年度	計畫名稱	計畫核定數	
	5. 教育部-105 學年學分學程(二年期)	1,200,000	
	6. 教育部-105 年再造人文社會科學教育發展計畫	1,600,000	
	7. 教育部-105 年國際葡萄酒與烈酒精英技優人才培育計畫	4,800,000	
	8. 教育部-0913 莫蘭蒂及馬勒卡颱風災損復原修繕計畫	2,000,000	
	9. 教育部-105 學年推動教師多元升等制度試辦學校計畫	1,000,000	
	10. 教育部-105 年教育部智慧型旅遊人才培育計畫	7,200,000	
	11. 教育部-105 年教育部典範總計畫	89,000,000	
	12. 教育部-105 年度學海飛颺築夢計畫	2,920,000	
	13. 教育部-科技校院提升校務專案管理能力計畫	1,700,000	
	14. 教育部-106 年校園硬體設施急需改善計畫	10,000,000	
	15. 教育部-精進全英語學程計畫	1,400,000	
	合計	190,665,000	
	106	1. 教育部-106 年度學海築夢計畫	1,360,000
		2. 教育部-106 年度新南向學海築夢計畫	1,340,000
		3. 教育部-106 年國際葡萄酒與烈酒精英技優人才培育計畫第二期款	2,200,000
4. 教育部-106 年技專校院教學創新先導計畫		10,980,000	
5. 教育部-106 年傳到橋頭自然職大學實踐社會責任計畫		2,800,000	
6. 教育部-106 年剩拾盛食共創您我在地好鄰食大學實踐社會責任計畫		1,200,000	
7. 教育部-106 年精進全英語學程計畫		2,800,000	
8. 教育部-106 學年推動教師多元升等制度試辦學校計畫		1,000,000	
9. 教育部-106 年度卓越計畫		49,500,000	
10. 教育部-105 年教育部智慧型旅遊人才培育計畫第二年		3,800,000	
11. 教育部-106 年度磨課師課程推動計畫		2,100,000	
12. 教育部-106 年教育部典範總計畫		89,000,000	
13. 教育部-106 年度學海飛颺計畫		1,980,000	
14. 教育部-106 學年第二階段師生實務增能計畫		2,400,000	
15. 教育部-智慧餐飲創新創業高階研發人才培育實驗室計畫		20,000,000	
合計	192,460,000		
107	1. 教育部-107 年技專校院高等教育深耕計畫	93,522,000	
	2. 教育部-107 年度學海飛颺惜珠築夢計畫(含新南向學海築夢)	5,494,994	
	3. 教育部-HALAL 清真認證餐旅教育推動計畫	4,347,900	
	4. 教育部-大專校院教師教學實踐研究計畫	1,958,450	
	5. 教育部-107 公立大專校院教授學術研究加給提高 10% 經費補助	1,879,954	

年度	計畫名稱	計畫核定數
	6. 教育部-107 學年大專教師國內產業實務研習與深耕計畫	4,068,400
	7. 教育部-樂齡休閒服務產業菁英人才培育	8,000,000
	8. 教育部-觀光餐旅產業應用性研究能量躍升計畫	20,000,000
	9. 教育部-107 學年推動教師多元升等制度試辦學校計畫	1,000,000
	10. 教育部-智慧餐飲創新創業高階研發人才培育實驗室計畫	18,000,000
	11. 教育部-107 學年度產學攜手專班	900,000
	12. 教育部-師培中心史懷哲、大學落實教育實習輔導、精進師資素質計畫	1,142,000
	13. 教育部-107 年度馬來西亞經貿產學資源中心計畫	600,000
	14. 教育部-107 學年度樂齡大學計畫	330,000
	15. 教育部及各級政府弱勢及清寒、優秀各類獎助學金	9,883,000
	16. 教育部-亞洲新食代產學合作平台建立計畫(申請中)	22,000,000
	合計	193,126,698

#### (四)強化學生服務設施與自主管理 推動友善校園環境

珮秀施政主軸是「教育為本，學生為主，追求永續與卓越」，提供學生專業與通識全人教育是高餐大存在的主要意義與價值。本校過去優良的傳統，例如新生一律住宿學校，日常在校穿著制服，以及住宿生清晨打掃校園勞動教育等，這些教育設計，都是欲在學生日常的行住坐臥中，形塑其優良的品德教育以及專業特質。但是 20 多年來，社會價值的改變，也會影響許多意念不堅定學生的觀念，因此屢屢會發生與學校主管單位衝撞的事件。

珮秀上任以來，積極檢討本校穿著制服的規定，有堅持但更有彈性化，讓學生自主範圍擴大，學生與學校行政機關的互動改善，學生不用為躲避制服檢查，再翻牆跨越樹籬，或躲避教官，讓校園氣氛更活潑；宿舍規範人性化，讓高年級學生學習領導統御，盡量以領導而非高壓統治；改善學生住宿品質並減輕宿舍因管理不當，學生心懷報復而故意破壞而增高的維修費用，設置明確的回饋獎勵制度，讓學生有感而能有效降低宿舍維繕開支。整建宿舍交誼廳，鋪設木質地板，友善學生住宿環境，讓學生在學校更有溫馨空間與家的感覺。

在高餐大，學生清晨 6 點前起床，6:30 在各指定地點從事勞作教育，一直是本校特色。珮秀上任後透過不同領域老師加入擔任行政，陸續推動勞作教育課程

活化改革，將二年級勞作教育課程，交由系上配合各系所需專業，安排服務學習、廚房與專業教室清潔、維護、及其他勞作教育相關課程之安排。一年級同學自 107 學年度開始，推動活動自主日的執行，並且增加掃區輪調次數，減少學生疲乏，提升對校園關懷之自主性。擴大勞作教育小組長之能力，增加美感、環境知識、校園維護技術等能力，並將此部份能力傳承至所帶領的勞作教育修習學生，落實勞作教育課程活化之目的。

此外為增加學生服務機能，持續改善相關軟硬體設施，包括擴充校園 e 化系統，精進 i 高餐 APP、ee-learning 數位學習平台、響應式網頁系統，提升學生溝通平台，結合一卡通公司推動校園行動支付系統、改善學生服務品質。整修雲天咖啡館，提供校內師生休閒小聚空間；因應空污問題，新增第二健身房供學生室內教學與課後使用；建置學校社團活動中心，改善學生社團的活動場地；裝設氣泡水機，鼓勵學生多喝水，減少人手一杯有糖飲料，增進健康。校園環境更加美化，增加教職員工生在校園內可駐足與討論休息的空間，提升人文氛圍角落，各大樓指示標誌清楚，讓學生容易尋找到各大樓教室。

最後珣秀為降低學生乘騎機車意外的發生，保障學生安全，並落實節能環保，積極爭取增設小港捷運站直達高餐大校園的接駁專車，鼓勵全校師生善用大眾運輸工具，目前公車已於 107 年 2 月 26 日通車入校，提升師生安全快捷的服務。

<p><b>國立高雄餐旅大學106學年度宿舍維修經費(寢室內)比較表</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">104 學年度與 105 學年度 維修費用平均數</th> <th colspan="2">106 年學年度</th> </tr> <tr> <th>月份</th> <th>維修費</th> <th>維修費合計 平均數</th> <th>月份</th> <th>維修費</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>104 年 9 月</td><td>100,550 元</td><td>184,134 元</td><td>106 年 9 月</td><td>159,049 元</td></tr> <tr><td>105 年 9 月</td><td>267,718 元</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>104 年 10 月</td><td>204,331 元</td><td>190,707 元</td><td>106 年 10 月</td><td>152,362 元</td></tr> <tr><td>105 年 10 月</td><td>177,082 元</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>104 年 11 月</td><td>136,404 元</td><td>123,312 元</td><td>106 年 11 月</td><td>153,693 元</td></tr> <tr><td>105 年 11 月</td><td>110,219 元</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>總計</td><td>498,153 元</td><td></td><td>總計</td><td>465,404 元</td></tr> <tr><td>總點比較</td><td></td><td>106 年 9 月至 11 月的維修費比較 104 年至 105 年 9 月至 11 月的維修費節省 35,049 元。</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>104 年 12 月</td><td>239,209 元</td><td>173,633 元</td><td>106 年 12 月</td><td>74,526 元</td></tr> <tr><td>105 年 12 月</td><td>108,057 元</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>105 年 1 月</td><td>65,912 元</td><td>125,566 元</td><td>107 年 1 月</td><td>390,973 元</td></tr> <tr><td>106 年 1 月</td><td>185,219 元</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>105 年 2 月</td><td>391,850 元</td><td>203,915 元</td><td>107 年 2 月</td><td>25,676 元</td></tr> <tr><td>106 年 2 月</td><td>16,180 元</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>總計</td><td>503,114 元</td><td></td><td>總計</td><td>306,978 元</td></tr> <tr><td>總點比較</td><td></td><td>106 年 12 月至 107 年 2 月的維修費比較 104 年至 105 年 12 月至 2 月的維修費節省 103,829 元。</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>105 年 3 月</td><td>159,181 元</td><td>191,722 元</td><td>107 年 3 月</td><td>165,512 元</td></tr> <tr><td>106 年 3 月</td><td>224,282 元</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>105 年 4 月</td><td>138,047 元</td><td>147,783 元</td><td>107 年 4 月</td><td>146,697 元</td></tr> <tr><td>106 年 4 月</td><td>137,518 元</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>105 年 5 月</td><td>256,782 元</td><td>208,027 元</td><td>107 年 5 月</td><td>145,430 元</td></tr> <tr><td>106 年 5 月</td><td>159,273 元</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>總計</td><td>547,532 元</td><td></td><td>總計</td><td>457,668 元</td></tr> <tr><td>總點比較</td><td></td><td>107 年 3 月至 5 月的維修費比較 105 年 3 月至 5 月 3 月至 5 月的維修費節省 100,864 元。</td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table> <p>每月維修費與去年度及前年度每月平均數比較，低於總體維修費，則比較前年度及前年度每月平均維修費少於 4 萬元，即獲獎勵經費，未獲獎勵以下次結點對照，獎勵金額詳見說明書。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>106 年 9 月、10 月、11 月、12 月及 107 年 1 月(僅限 107 年 1 月)獲獎勵經費。</li> <li>106 年 12 月、107 年 1 月、2 月及 107 年 3 月(僅限 107 年 3 月)獲獎勵經費。</li> <li>107 年 3 月、107 年 4 月、5 月及 107 年 6 月(僅限 107 年 6 月)獲獎勵經費。</li> </ol>	104 學年度與 105 學年度 維修費用平均數			106 年學年度		月份	維修費	維修費合計 平均數	月份	維修費	104 年 9 月	100,550 元	184,134 元	106 年 9 月	159,049 元	105 年 9 月	267,718 元				104 年 10 月	204,331 元	190,707 元	106 年 10 月	152,362 元	105 年 10 月	177,082 元				104 年 11 月	136,404 元	123,312 元	106 年 11 月	153,693 元	105 年 11 月	110,219 元				總計	498,153 元		總計	465,404 元	總點比較		106 年 9 月至 11 月的維修費比較 104 年至 105 年 9 月至 11 月的維修費節省 35,049 元。			104 年 12 月	239,209 元	173,633 元	106 年 12 月	74,526 元	105 年 12 月	108,057 元				105 年 1 月	65,912 元	125,566 元	107 年 1 月	390,973 元	106 年 1 月	185,219 元				105 年 2 月	391,850 元	203,915 元	107 年 2 月	25,676 元	106 年 2 月	16,180 元				總計	503,114 元		總計	306,978 元	總點比較		106 年 12 月至 107 年 2 月的維修費比較 104 年至 105 年 12 月至 2 月的維修費節省 103,829 元。			105 年 3 月	159,181 元	191,722 元	107 年 3 月	165,512 元	106 年 3 月	224,282 元				105 年 4 月	138,047 元	147,783 元	107 年 4 月	146,697 元	106 年 4 月	137,518 元				105 年 5 月	256,782 元	208,027 元	107 年 5 月	145,430 元	106 年 5 月	159,273 元				總計	547,532 元		總計	457,668 元	總點比較		107 年 3 月至 5 月的維修費比較 105 年 3 月至 5 月 3 月至 5 月的維修費節省 100,864 元。			<p><b>國立高雄餐旅大學 107 學年度 宿舍維修經費(寢室內)比較表</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">104-106 學年度宿舍維修費用三年平均數</th> <th colspan="2">107 學年度</th> </tr> <tr> <th>月份</th> <th>維修費</th> <th>平均數</th> <th>月份</th> <th>維修費</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>104 年 9 月</td><td>100,550 元</td><td></td><td>107 年 9 月</td><td>116,990 元</td></tr> <tr><td>105 年 9 月</td><td>267,718 元</td><td>175,772 元</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>106 年 9 月</td><td>159,549 元</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>104 年 10 月</td><td>204,331 元</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>105 年 10 月</td><td>177,082 元</td><td>177,925 元</td><td>107 年 10 月</td><td>218,513 元</td></tr> <tr><td>106 年 10 月</td><td>152,362 元</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>104 年 11 月</td><td>136,404 元</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>105 年 11 月</td><td>110,219 元</td><td>133,439 元</td><td>107 年 11 月</td><td>143,959 元</td></tr> <tr><td>106 年 11 月</td><td>153,693 元</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>總計</td><td>497,156 元</td><td></td><td>總計</td><td>478,537 元</td></tr> <tr><td>總點比較</td><td></td><td>104-106 年 9-11 月的維修費比較 107 年 9 月至 11 月的維修費節省 35,049 元。</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>104 年 12 月</td><td>239,209 元</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>105 年 12 月</td><td>108,057 元</td><td>140,597 元</td><td>107 年 12 月</td><td>129,410 元</td></tr> <tr><td>106 年 12 月</td><td>74,526 元</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>105 年 1 月</td><td>65,912 元</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>106 年 1 月</td><td>185,219 元</td><td>183,401 元</td><td>108 年 1 月</td><td></td></tr> <tr><td>107 年 1 月</td><td>390,973 元</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>105 年 2 月</td><td>391,850 元</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>106 年 2 月</td><td>16,180 元</td><td>160,502 元</td><td>108 年 2 月</td><td></td></tr> <tr><td>107 年 2 月</td><td>25,676 元</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>總計</td><td>464,850 元</td><td></td><td>總計</td><td></td></tr> <tr><td>總點比較</td><td></td><td>107 年 1 月至 2 月的維修費比較 106 年 1 月至 2 月 1 月至 2 月的維修費節省 100,864 元。</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>106 年 3 月</td><td>159,181 元</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>107 年 3 月</td><td>390,973 元</td><td>182,995 元</td><td>108 年 3 月</td><td></td></tr> <tr><td>106 年 3 月</td><td>224,282 元</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>106 年 4 月</td><td>137,518 元</td><td>147,421 元</td><td>108 年 4 月</td><td></td></tr> <tr><td>107 年 4 月</td><td>146,697 元</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>106 年 4 月</td><td>137,518 元</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>106 年 5 月</td><td>159,273 元</td><td>187,161 元</td><td>108 年 5 月</td><td></td></tr> <tr><td>107 年 5 月</td><td>145,430 元</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>108 年 5 月</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>總計</td><td>457,668 元</td><td></td><td>總計</td><td>817,477 元</td></tr> <tr><td>總點比較</td><td></td><td>107 年 3 月至 5 月的維修費比較 106 年 3 月至 5 月 3 月至 5 月的維修費節省 100,864 元。</td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table> <p>每月維修費與去年度及前年度每月平均數比較，低於總體維修費，則比較前年度及前年度每月平均維修費少於 4 萬元，即獲獎勵經費，未獲獎勵以下次結點對照，獎勵金額詳見說明書。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>107 年 9 月、10 月、11 月、12 月及 108 年 1 月(僅限 108 年 1 月)獲獎勵經費。</li> <li>107 年 12 月、108 年 1 月、2 月及 108 年 3 月(僅限 108 年 3 月)獲獎勵經費。</li> <li>108 年 3 月、108 年 4 月、5 月及 108 年 6 月(僅限 108 年 6 月)獲獎勵經費。</li> </ol>	104-106 學年度宿舍維修費用三年平均數			107 學年度		月份	維修費	平均數	月份	維修費	104 年 9 月	100,550 元		107 年 9 月	116,990 元	105 年 9 月	267,718 元	175,772 元			106 年 9 月	159,549 元				104 年 10 月	204,331 元				105 年 10 月	177,082 元	177,925 元	107 年 10 月	218,513 元	106 年 10 月	152,362 元				104 年 11 月	136,404 元				105 年 11 月	110,219 元	133,439 元	107 年 11 月	143,959 元	106 年 11 月	153,693 元				總計	497,156 元		總計	478,537 元	總點比較		104-106 年 9-11 月的維修費比較 107 年 9 月至 11 月的維修費節省 35,049 元。			104 年 12 月	239,209 元				105 年 12 月	108,057 元	140,597 元	107 年 12 月	129,410 元	106 年 12 月	74,526 元				105 年 1 月	65,912 元				106 年 1 月	185,219 元	183,401 元	108 年 1 月		107 年 1 月	390,973 元				105 年 2 月	391,850 元				106 年 2 月	16,180 元	160,502 元	108 年 2 月		107 年 2 月	25,676 元				總計	464,850 元		總計		總點比較		107 年 1 月至 2 月的維修費比較 106 年 1 月至 2 月 1 月至 2 月的維修費節省 100,864 元。			106 年 3 月	159,181 元				107 年 3 月	390,973 元	182,995 元	108 年 3 月		106 年 3 月	224,282 元				106 年 4 月	137,518 元	147,421 元	108 年 4 月		107 年 4 月	146,697 元				106 年 4 月	137,518 元				106 年 5 月	159,273 元	187,161 元	108 年 5 月		107 年 5 月	145,430 元				108 年 5 月					總計	457,668 元		總計	817,477 元	總點比較		107 年 3 月至 5 月的維修費比較 106 年 3 月至 5 月 3 月至 5 月的維修費節省 100,864 元。		
104 學年度與 105 學年度 維修費用平均數			106 年學年度																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
月份	維修費	維修費合計 平均數	月份	維修費																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
104 年 9 月	100,550 元	184,134 元	106 年 9 月	159,049 元																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
105 年 9 月	267,718 元																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
104 年 10 月	204,331 元	190,707 元	106 年 10 月	152,362 元																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
105 年 10 月	177,082 元																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
104 年 11 月	136,404 元	123,312 元	106 年 11 月	153,693 元																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
105 年 11 月	110,219 元																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
總計	498,153 元		總計	465,404 元																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
總點比較		106 年 9 月至 11 月的維修費比較 104 年至 105 年 9 月至 11 月的維修費節省 35,049 元。																																																																																																																																																																																																																																																																																																																
104 年 12 月	239,209 元	173,633 元	106 年 12 月	74,526 元																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
105 年 12 月	108,057 元																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
105 年 1 月	65,912 元	125,566 元	107 年 1 月	390,973 元																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
106 年 1 月	185,219 元																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
105 年 2 月	391,850 元	203,915 元	107 年 2 月	25,676 元																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
106 年 2 月	16,180 元																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
總計	503,114 元		總計	306,978 元																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
總點比較		106 年 12 月至 107 年 2 月的維修費比較 104 年至 105 年 12 月至 2 月的維修費節省 103,829 元。																																																																																																																																																																																																																																																																																																																
105 年 3 月	159,181 元	191,722 元	107 年 3 月	165,512 元																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
106 年 3 月	224,282 元																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
105 年 4 月	138,047 元	147,783 元	107 年 4 月	146,697 元																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
106 年 4 月	137,518 元																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
105 年 5 月	256,782 元	208,027 元	107 年 5 月	145,430 元																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
106 年 5 月	159,273 元																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
總計	547,532 元		總計	457,668 元																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
總點比較		107 年 3 月至 5 月的維修費比較 105 年 3 月至 5 月 3 月至 5 月的維修費節省 100,864 元。																																																																																																																																																																																																																																																																																																																
104-106 學年度宿舍維修費用三年平均數			107 學年度																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
月份	維修費	平均數	月份	維修費																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
104 年 9 月	100,550 元		107 年 9 月	116,990 元																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
105 年 9 月	267,718 元	175,772 元																																																																																																																																																																																																																																																																																																																
106 年 9 月	159,549 元																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
104 年 10 月	204,331 元																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
105 年 10 月	177,082 元	177,925 元	107 年 10 月	218,513 元																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
106 年 10 月	152,362 元																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
104 年 11 月	136,404 元																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
105 年 11 月	110,219 元	133,439 元	107 年 11 月	143,959 元																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
106 年 11 月	153,693 元																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
總計	497,156 元		總計	478,537 元																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
總點比較		104-106 年 9-11 月的維修費比較 107 年 9 月至 11 月的維修費節省 35,049 元。																																																																																																																																																																																																																																																																																																																
104 年 12 月	239,209 元																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
105 年 12 月	108,057 元	140,597 元	107 年 12 月	129,410 元																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
106 年 12 月	74,526 元																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
105 年 1 月	65,912 元																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
106 年 1 月	185,219 元	183,401 元	108 年 1 月																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
107 年 1 月	390,973 元																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
105 年 2 月	391,850 元																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
106 年 2 月	16,180 元	160,502 元	108 年 2 月																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
107 年 2 月	25,676 元																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
總計	464,850 元		總計																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
總點比較		107 年 1 月至 2 月的維修費比較 106 年 1 月至 2 月 1 月至 2 月的維修費節省 100,864 元。																																																																																																																																																																																																																																																																																																																
106 年 3 月	159,181 元																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
107 年 3 月	390,973 元	182,995 元	108 年 3 月																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
106 年 3 月	224,282 元																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
106 年 4 月	137,518 元	147,421 元	108 年 4 月																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
107 年 4 月	146,697 元																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
106 年 4 月	137,518 元																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
106 年 5 月	159,273 元	187,161 元	108 年 5 月																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
107 年 5 月	145,430 元																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
108 年 5 月																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
總計	457,668 元		總計	817,477 元																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
總點比較		107 年 3 月至 5 月的維修費比較 106 年 3 月至 5 月 3 月至 5 月的維修費節省 100,864 元。																																																																																																																																																																																																																																																																																																																
<p>宿舍回饋機制</p>	<p>宿舍回饋機制</p>																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	



國立高雄餐旅大學跳蛙公車進校園



學生勞作教育課程

### (五)加強師生國際移動力與國際交流質量

為了建置友善國際學生環境，尹秀初上任即進行組織調整，於 105 學年度在國際處下成立國際學生事務組，專責境外生的生活輔導及協助，並指導外籍生成立國際學生社團(International Student Association, ISA)，在自治管理基礎下，自行辦理各項課外活動，如境外生迎新、文化參訪、節慶歡聚活動及國際文化週交流等，使境外學生能夠在國際事務處的支援及指導下，感受學校友善的國際化環境。國際處同時也協助各行政處室，翻譯學校規章，使國際學生無障礙地在此求學，每學期固定舉辦境外新生說明會、境外學生暖心活動等；同時爭取創設國際學院全英碩士學程專班，延展外籍生未來發展進程。

本校為增加外籍生人數，運用各種策略，積極參加教育展，提高本校知名度；讓各國學生瞭解本校各類課程，吸引外籍生及僑生前來就讀。104 學年度境外生總數為 309 人，到了 107 學年度，增加為 328 人，這些學生來自全球 20 多個國家。此外，為活化國際姊妹校機制，在彼此互惠的基礎下，以各種型式與姊妹校

深化交流，例如：交換教師、交換學生、合辦研討會、學術合作、專業技術交流等。盡力讓雙方學生透過姊妹校課程承認彼此的學分，增加國際教學、國際企業實習交流機會。整體而言，本校姊妹校數從 104 學年度的 91 所，增加至 107 年的 132 所。

表 4-2 本校國際移動與國際交流質量統計表

學年度	境外生總數 (佔在校生總人數比例)	姊妹校數	校外實習人數	海外實習人數	海外實習國家數	實習廠商數
104	309(8.4%)	91	1,113	226(20.3%)	14	160
105	303(8.2%)	112	1,226	266(21.7%)	14	194
106	301(8.2%)	122	1,254	265(21.1%)	14	190
107	328(9.0%)	132	1,277	286(22.4%)	16	206

為達成加強學生國際移動力的目標，本校開發各種海外實習的方案，深化海外實習研修，包含研修加實習，以及純實習方案，學生可依自己的興趣、經濟狀況及性向，選擇最適合自己的方案及國家。目前海外研修加實習共有 16 個國家，分布歐、亞、美、澳四大洲包含：加拿大、美國、英國、瑞士、法國、荷蘭、義大利、匈牙利、杜拜、泰國、中國、港澳、韓國、日本、澳洲及新加坡，學生參與人數從 104 學年度的 226 人成長到 107 學年度的 286 人。

### ➤ 學生就業競爭力提升

- ✓ 強化**校外實習**、**減少學用落差**，藉一年實習、二次分發，多元配套策略，達成餐旅人才培育目標。



圖 4-1 本校國內外實習人數、廠商家數與分佈國家圖

本校透過一學院一組織的策略，使各學院能夠跟國際夥伴實質交流。鼓勵師生參加國際組織與國際研討會，不但可以培養學生軟實力，增進餐旅教育學術研究交流，並可提升國際知名度、拓展海外合作交流機會、提升海外學生就讀人數、提升餐旅服務領域專業能力及接軌國際化最新資訊。

本校教師群皆積極輔導與協助學生參與國內外餐旅相關的比賽，屢屢都能獲得佳績，如荷蘭海牙旅館學院 2015 創新挑戰賽第一名、第二名，新加坡 2016 FHA 國際廚藝烹飪挑戰賽金牌 1 面、銀牌 1 面、銅牌 8 面，香港 2017 HOFEX 國際美食大賽金牌 1 面、銀牌 11 面、銅牌 13 面、1 金獎盃至 2018 FHA 新加坡國際廚藝烹飪挑戰賽銅牌 15 面等，這些獲獎成就除了肯定學生的專業能力外，更增加了學生的就業競爭力，學生在得獎之後，亦回到校園分享其經驗及成果。

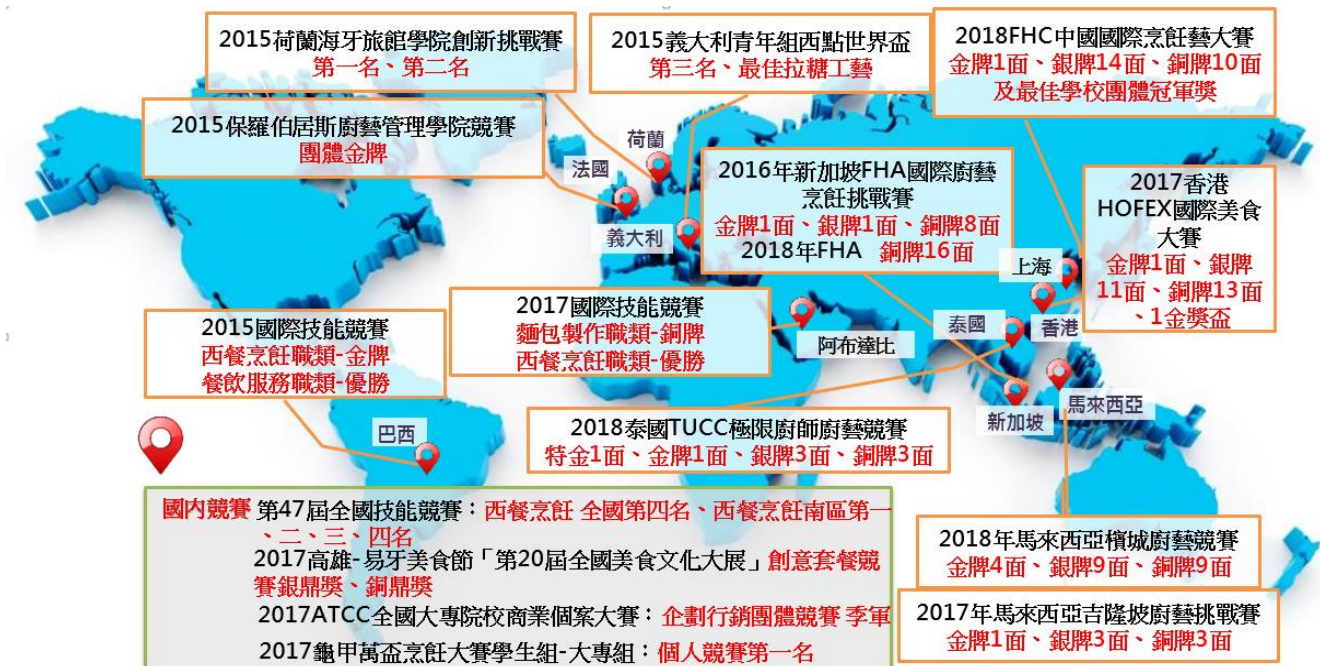


圖 4-2 學生參與國外餐旅相關專業競賽獲獎成績與國家分佈

#### (六) 建構數位學習共享生態系統

數位學習是世界潮流，珮秀期望打造本校成為亞洲餐旅教育數位課程發展的標竿大學。以科技整合創新、翻轉創意教學為主軸，建置本校教師教學與營造學生自主共享學習的創新創意及科技翻轉軟硬體環境，同時支援教學活動的資訊科技工具，並結合本校專業，發展本校獨有餐旅廚藝專業課程，目前具體成果如下：

1. 透過網際網路與行動裝置，學習不再侷限於地點與時間。本校為目前全球華語系國家中，餐旅廚藝數位課程推出最多的大學，更因極具餐旅面的獨特性，打造出多門優質且受歡迎的線上廚藝教學數位課程。107 年完成移動式簡易攝影棚之建置，翻轉教學模式，打造完善數位移動學院模式與優質數位學習環境，完成線上數位課程 6 門，修課人數達 913 人次。同時新增「跨裝置 ee-learning 數位學習平台」，藉由辦理「餐旅廚藝數位課程成果研討會」與「數位課程教育訓練」，共計 8 場次 191 人次參與，持續深耕數位課程與磨課師課程的製作與經營，發展本校獨有餐旅廚藝特色課程，並與國內外知名 MOOCs 平台組織如 OpenEdu, Sharecourse 等簽署合作契約，積極推廣本校數位課程，建立本校國際知名度，成為亞太地區首屈一指的餐旅教育數位課程創新中心。
2. 規劃並辦理電子資源利用教育 31 場次，並搭配 6 場主題館藏推廣活動，將抽象的雲端資源具體呈現並透過實體空間與創意主題活動，讓讀者認識資源，主動思考與解決問題，提供師生相關訊息的連結與整合，有效吸引師生利用圖書館資源，共計 2,814 人次參與。此外以規劃實競解謎新生活動的經驗撰寫企劃書，參加「2018 大專校院圖書館精進與創新競賽活動」獲得金牌獎；同時再以電子資源推廣經驗參加「2018 圖書館年會大專校院圖書館海報展票選競賽」獲得第一名，源源不絕創意與活力深獲肯定。
3. 為達到未來教育科技行動化學習需求，藉由提升校園網路骨幹頻寬並架構新一代網路機房基礎建設，融升網際網路共享空間、建設校園網路前瞻科技價值，並優質網路使用環境以提升教學效能，滿足新一代網路速度。除了購置頻寬分配器以提升效能外，並藉由辦理「TQC Office Word 與 EXCEL2016」訓練課程，協同技能考證，提升本校教職同仁專業技能，2 場次共計 96 人次參與。
4. 藉由軟體系統虛擬空間整合，建構創新服務，107 年除規畫並建置校園響應式全球資訊網，亦擴充 i 高餐行動化服務功能 2 項，以因應資訊科技工具的高度發展與行動化資訊校園的需求，提供全校師生多元資訊服務管道與學習無障礙使用環境。為達校內資訊系統之資料共享，並優化教職員生使用系統

之環境便利性，購置校務系統整合硬體設備 2 套，建置系統整合資料庫軟硬體，提供學務管理資料整合及串接資料庫，優化教職員生使用系統環境，整合校內管理資訊系統並統一登入帳密及資料庫管理。此外，藉由辦理「校務系統整合國內大學標竿研習」，讓同仁增廣見聞。

#### **(七)深化一學院一國際組織 成功爭取國際研討會主辦權**

珮秀積極推動國際事務，參與各國際組織多年，2019 年 5 月即將接任國際餐旅教育學會(International Council on Hotel, Restaurant, and Institutional Education, I-CHRIE)亞太分會(APacCHRIE)理事長。為達成增進本校國際移動及交流質量，珮秀上任三年以來積極鼓勵同仁，爭取各項計畫達成國際化目標。目前各學院均有對應的國際組織，並積極參與。餐旅學院參與國際餐旅教育學會 I-CHRIE、觀光學院與亞太旅行協會(Pacific Asia Travel Association, PATA)、廚藝學院與法國保羅伯居斯廚藝學院(Institut Paul Bocuse)、國際學院與旅遊觀光研究學會 (Travel and Tourism Research Association, TTRA) 建立合作交流關係，帶領師生參加研討會、透過競選領導幹部、贊助獎學金、參與海外研修及廚藝競賽等活動，掌握國際餐旅教育發展趨勢，拓展學生國際視野，增進餐旅教育學術研究交流。

峇里島 2017 APacCHRIE 年會中，本校通過各國激烈的競爭，取得 2020 APacCHRIE 年會主辦權。107 年 5 月由本校餐旅學院劉秀慧院長帶領 4 位教師參與在廣州舉行的年會，以積極準備主辦 2020 APacCHRIE 大會。此外本校在 107 年開始贊助歐洲年會，透過贊助並頒發最佳產學合作獎，以擴展本校在歐洲的能見度。此外，為增進本校的國際能見度，已爭取贊助國際餐旅教育學會亞太分會，「2019-2021 年餐旅產業終身貢獻獎」。本校創校校長李福登博士曾於 107 年在廣州中山大學榮獲香港理工大學頒發該獎項，是第一位教育界人士榮獲該獎項者，此亦為本校之光。在 PATA 協會的參與，107 年由本校劉喜臨副校長帶領觀光學院學生至泰國參加，未來希望爭取讓學生能於該組織青年論壇中爭取主導與領導地位。國際學院院長，亦是本校王美蓉副校長，在 107 年 12 月親自參加美國 TTRA 學會在越南舉辦的亞洲研討會，以期在觀光領域與美國及各國觀光領域翹楚接軌。廚藝學院由江敏慧與林淑瑛兩位教授代表參加



Institut Paul Bocuse 舉辦的年會及 2018 Culinary Seminar，學習全球各聯盟學校廚藝教學與參與各項專業活動，積極開拓與歐洲地區知名廚藝教育機構交流。

- ✓ 落實「一學院一國際組織」機制，積極與國際餐旅教育組織合作，引入國際師資、課程與教材，提升國內餐旅教育品質，並增加本校國際影響力。

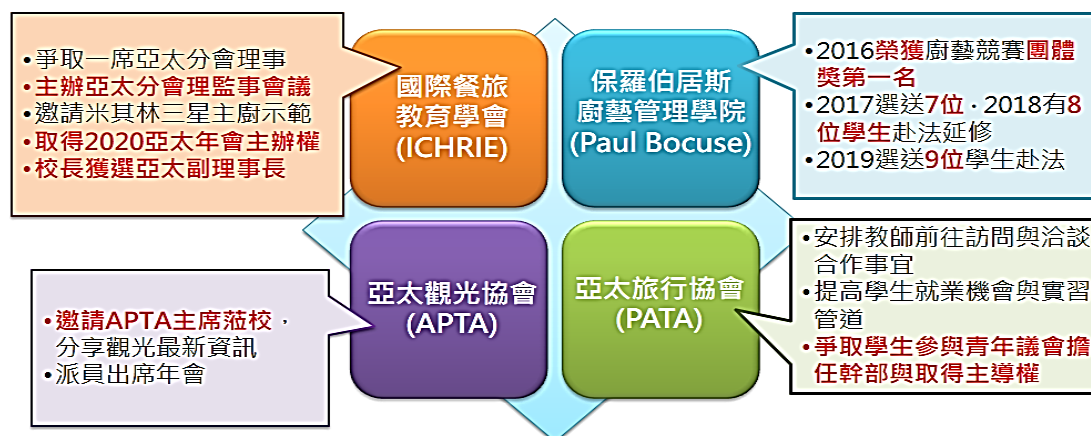


圖 4-3 一學院一國際組織

在珣秀的領導與鼓勵下，各學院積極參與國際學術活動，廚藝學院食創所並已爭取到美國飲食研究學會(Food Studies Research Network)將於 108 年 10 月在本校舉辦第九屆國際飲食研究研討會(The 9th International Conference on Food Studies)。該研討會自 2011 起在全球重點大學如 UC 柏克萊，芝加哥大學香檳校區舉辦，每屆均吸引來自 30 多國成員參與盛會，提供絕佳的餐飲、食品與飲食文化研究交流平台。研討會議題涵蓋廣泛，包括農業科技、環境保護、食品科技與營養，及人文社會與經濟等面向，誠可謂是跨領域食物研究的薈萃之堂。甚且該會的發表類型更是獨樹一幟，從小組的主題討論、海報到口頭發表等，共約有 10 種的論文表達方式，特殊的開放多元交流方式，這是該會首次跨足亞洲，並選擇來本校舉辦，值得我們熱切期待。

#### (八)邀請國際大師共構人才培育

本校每年邀請 10-12 位國際大師蒞臨本校親自教授餐旅課程，採用短期密集與本校同仁共同授課方式，分享世界學術泰斗淵博學識，從而共同建構「國際餐旅典範課程」。透過引進國際觀光餐旅知名大師之教學經驗與學術資源，招募國內觀光餐旅師生共同參與，分享與習得國際觀光餐旅大師的課程內容與教學方法，

提升全英課程教學知能、視野與技巧，培育觀光餐旅全英授課種子教師，加值學生國際移動能力。106 年開始配合政府新南向政策，由國際大師結合本校教師開設觀光餐旅全英博碩士課，吸引南向國家學生來本校攻讀博士及碩士學位，促進本校與姐妹校合作交流，進而深耕東南亞與營造國際學習園區，修課人次持續成長，107 年達 83 人。108 年 8 月開始更進一步獲 鈞部同意成立「國際觀光餐旅全英碩士學位學程」。本校藉由教師與國際大師進行產業合作交流，針對國內觀光餐旅產業的發展，進行相關研究，啟發研究能量與發展產官學合作計畫題材，增加國際學術觸角，開拓國內觀光餐旅產業新知，即時掌握全球觀光餐旅趨勢，深化本校教師之國際教學能力，提供學生全球的知識視野，提升國際競爭力。



國際餐旅大師授課實際場景



國際餐旅大師授課結業式

**2017 國際觀光餐旅大師全英授課博碩士課程**

**7/15-21** Destination Marketing and Management  
 教授名單: Professor Marianne Sigfus (University of Iceland)

**7/17-8/1** Consumer Behavior and Marketing in Tourism and Hospitality  
 教授名單: Distinguished Professor Emerita Maitali Maitinani (Makerere University)

**9/25-10/8** Marketing Management  
 教授名單: Professor Osman Karatoprak (Istanbul Commerce University)

**10/02-11** Service Quality Management  
 教授名單: Associate Professor Daniel Scheu (University of Duisburg)

**10/09-13** Lecture on Sustainable Tourism Development  
 教授名單: Professor Bernard Laha (Journal of Sustainable Tourism, Tourism Society)

**10/16-22** Information Technology Research in the Tourism Industry  
 教授名單: Chair Professor Chian Chuanqun (University of Tsinghua, Tsinghua University)

**10/27-30** Cultural Tourism  
 教授名單: Professor Bob McKercher (Massey University, New Zealand)

**11/17-19** Current Issues in International Tourism Development  
 教授名單: Professor Elizabeth Eliz (Heredotus (Wirtschaftsuniversität Wien))

**11/08-16** Qualitative Research  
 教授名單: Professor Lesaffre Fabrice (Université de Lille)

**11/17-27** Research Methods  
 教授名單: Professor James Patrick (Hong Kong Polytechnic University)

**11/20-30** Strategic Human Resource Management  
 教授名單: Associate Professor Peter B. King (Auckland University of Technology)

2017 國際觀光餐旅大師全英授課博碩士課程

**2018 國際觀光餐旅大師全英授課博碩士課程**

**06/23-06/30** Advanced Quantitative Methods  
 教授名單: Prof. Muzoz Uysal (University of Man)

**07/18-08/03** Destination Marketing and Management  
 教授名單: Chair Prof. Alastair Morrison (Massey University of Hospitality and Tourism)

**07/25-08/03** Change and Innovation in Tourism  
 教授名單: Prof. Mauraen Brookes (The School of Hospitality Management, Culver Brookes University)

**08/03-08/09** Marketing Management  
 教授名單: Prof. James Patrick (Hong Kong Polytechnic University)

**08/19-08/23** Enterprise Diagnosis  
 教授名單: Prof. Chris Roberts (School of Hospitality Leadership, DePaul University)

**09/29-10/06** Hospitality Operating and Management Research  
 教授名單: Prof. Amit Sharma (Department of Hospitality Management, College of Health and Human Development, Penn State USA)

**10/07-10/14** Customer Relationship Management  
 教授名單: Prof. Marcellina Sigfus (University of South Australia)

**11/09-11/12** Cultural Tourism  
 教授名單: Prof. Bob McKercher (Hong Kong Polytechnic University)

**11/23-11/26** Research Methods  
 教授名單: Prof. James Patrick (Hong Kong Polytechnic University)

2018 國際觀光餐旅大師全英授課博碩士課程

<p>2019 Graduate-Level Program for International Tourism and Hospitality, NKUHT</p> <p><b>Heritage Tourism, Interpretation and Management</b></p> <p>30-31 March, 1 April, 4-11 April, 2019 3/30-3/31, 4/1, 4/4-4/10 10-12 AM, 13-15 PM 4/11 9-12 AM D808, NKUHT</p> <p><b>Prof. Brian Goodey</b> Emeritus Professor Emeritus Professor in Urban Landscape Design Schools of Built Environment, and of Business Oxford Brookes U., Oxford, UK.</p>  <p>Registration: <a href="https://goo.gl/v82cjd">https://goo.gl/v82cjd</a></p> <p>Tuition: NTD 59,000 plus Field Trip NTD 52,000 (approximately)</p> <p><b>Outstanding Highlights</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fulbright Award to the USA, Leverhulme and SSRC Research awards in the U.K.</li> <li>• Ph.D. supervisor and examiner for 60+ candidates to date</li> <li>• Wide experience of heritage analysis and design</li> <li>• Trustee and founder of London's award-winning Postal museum</li> <li>• Archaeologist, most recent sites being Iron Age and Medieval settlements in English Midlands</li> <li>• Former Chairman of the Society for the Interpretation of Britain's Heritage</li> <li>• Advocate for community-based heritage and the popular uses of history and memory to stimulate political and social engagement.</li> </ul>	<p>2019 Graduate-Level Program for International Tourism and Hospitality, NKUHT</p> <p><b>LECTURE ON HOSPITALITY INDUSTRY MANAGEMENT THEORY</b></p> <p>10-17 March, 2019 3/10-3/16 9-12 AM, 13-16 PM 3/17 9-12 AM D808, NKUHT</p> <p><b>Fevzi Okumus PhD and CHE</b></p>  <p>Q1/A1 Professor, Chair Professor Hospitality Services Department, Rosen College of Hospitality Management, University of Central Florida, Orlando, USA Visiting Chair Professor National Red Sea University of Hospitality and Tourism, Krokodini, Salsan Editor-in-Chief of the International Journal of Contemporary Hospitality Management Co-Founding Editor of the Journal of Hospitality and Tourism Insights</p> <p>Tuition: NTD 59,000 plus Field Trip NTD 52,000 (approximately)</p> <p>Registration: <a href="https://goo.gl/9poc9d">https://goo.gl/9poc9d</a></p> <p><b>Research Highlights</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Have over 230 academic publications (refereed journal articles, books, book chapters, conference presentations, book reviews, encyclopedia entries and reports), including 121 articles published/accepted in refereed journals</li> <li>• Published three books. One of them was the publisher's bestselling hospitality book in 2010</li> <li>• Received 8611 citations and have an h-index of 40 (Google Scholar.com, November 24, 2018)</li> <li>• Listed among the Top 100 Tourism and Hospitality Scholars worldwide (Park et al., 2011)</li> <li>• Received the Michael D. Olson Research Achievement Award in 2016</li> <li>• Received the John Wiley &amp; Sons Lifetime Research Achievement Award from ICHRIE in 2018</li> </ul> <p><b>Outstanding Highlights</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Founding Chair of Hospitality Services Department at UCF Rosen College of Hospitality Management during 2007-2010</li> <li>• Founding Chair of the Hospitality Management department at Mugla University, Turkey</li> <li>• Editor-in-Chief of the International Journal of Contemporary Hospitality Management (IJCHM) since 2007. IJCHM's Impact Factor for 2015 was 3.168 and its h-index is 130</li> <li>• Received the "Leading Editor" award from Emerald in 2010</li> <li>• Co-Founding Editor of the Journal of Hospitality and Tourism Insights (JHTI) since 2018</li> </ul>
<p>2019 國際觀光餐旅大師 全英授課博碩士課程</p>	<p>2019 國際觀光餐旅大師 全英授課博碩士課程</p>

### (九)鏈結國際校友就業資源系統 強化校友服務與產業連結

本校創立僅 23 年，首屆校友畢業才 20 多年，目前正值壯年，事業正起步，還積極需要母校挹注資源成長。本校畢業校友截至 107 年為止已達 24,127 人，目前加入校友會者僅約 122 人，每年均利用校慶時，定期舉辦校友回娘家活動，並徵選傑出校友頒獎。珮秀上任後即積極協助校友會推動成立全球校友總會組織，並於 2018 年分別在上海與新加坡成立兩個海外分會，此外也陸續在北京與日本均已覓妥校友與當地產業合作基地，強化校友服務與產業連結。海內外校友分會服務據點，可作為在學生校外實習就近的服務據點，亦可為畢業校友媒介和安排當地就業資源；目前高餐大在臺北已正式成立臺北推廣教育中心，可依當地需求及資源，結合學校師資與畢業校友共同開設短期專業課程，形成移動學院，校友會是堅強的品牌夥伴，也可以增加校友福利並整合校友力量回饋社會以凝聚高餐大精神；目前研發處已出版兩冊「高餐大的店」，建立高餐大品牌，並協助校友們聯合行銷；透過校友資源整合，建立產學合作平台，將能帶動更多產學合作實例，衍生更多的研究成果與經費挹注，有助高餐大的教育推廣與經營。

除了校友會，本校亦充分結合國內外就業媒合活動和全球知名的國際餐旅觀

光求職平台 hosco. (Hospitality Network)網絡系統合作，首先讓本校學生能順利透過這各系統，了解全球廣大與多元的職缺，並藉此充實自己以利在未來找到適才適性之工作。研發處就業輔導暨校友服務組蔡欣祐組長 2018 年 6 月參加該平台在西班牙巴薩隆那總部所舉辦的全球高峰會後，越發了解該平台的功能與對學生前程的優點，便積極在校內推廣。1071 學期已有 494 位學生註冊為線上會員，同時也與中華餐旅教育協會、中華觀光管理學會等協會，建立合作關係。透過 hosco.也可以快速建立海內外校友(國際校友會)聯絡網絡，因為這是國際上非常普遍的系統平台，可以同時提供學生終身求職服務，讓畢業生也可以享有專業準備及豐富資源共享群體。未來 2019 年起，高餐大將更進一步透過 hosco.共同打造 Taiwan Talent Network，希望能有效幫助臺灣飯店與其他餐旅相關科系同學參與，這將對臺灣觀光餐旅產業的國際化，有所裨益，敬請拭目以待。

	
<p>hosco.平台視訊會議</p>	<p>參加 hosco.西班牙巴薩隆那總部所舉辦的全球高峰會</p>
	
<p>參加 hosco.西班牙巴薩隆那總部所舉辦的全球高峰會</p>	

## (十)餐旅認證課程品牌輸出

本校積極建置「餐旅認證課程系統」，以利有志於餐旅產業發展的社會大眾，取得「國立餐旅大學專業能力認證證明」，分享餐旅專業資源，發展餐旅教育品牌，並達成向南向國家進行餐旅教育輸出目標。譬如本校已建置「亞洲咖啡認證系統」，除培訓國內種子教師外，並前往泰國、越南、印尼、大陸等各姊妹校進行推廣，獲得姊妹校大力支持，並於 107 年 12 月首先在越南掛牌推展，未來將逐步有系統、有策略的推廣至國際社會。此外日本料理的認證系統也在積極進行中，結合本院應用日語系，以文化為背景融入日本料理廚藝技術，打造出「日本料理認證」專業課程。目前已取得日本 JRO(Organization to Promote Japanese Restaurants Abroad)料理推廣組織之支持，與日本三所著名料理專門學校進行認證日料師資交流協議。預計於 108 年暑期出版四個級數之教材撰寫，聘請日本名師來本校，進行由入門及初級課程開始的培訓課程，並於 108 年底於高餐大進行第一次專門日料檢定考試，期待在正統標準的課程及公正公平的檢定制下，能造就培育更多日料專業人才；透過此認證課程，讓學員對於日本料理的專業、技術及文化能有更精湛深入的學習。

	
亞洲咖啡認證	臺灣咖啡認證課程
	
日本料理認證課程	日本料理認證課程

### **(十一)國際專業認證 確保高餐大教學品質 提升國際競爭力與學術知名度**

為求五年內達到 QS 世界大學排名觀光餐旅類別前 10 名之目標，教學翻轉及校務運作之品質更是珮秀擔任校長以來努力經營的方向。在全面深化教學品保機制及國際化之前提下，於 107 學年度開始，於校務研究發展中心特設立一研究小組，積極參與國際觀光餐旅教育卓越中心(THE-ICE)之評鑑，透過其十四項卓越指標，對校務經營現狀、經營願景及目標、課程架構及品質保證機制、入學管道多元化、學生學習內容與畢業生成果、產業投入、國際組織參與、國際化程度、硬體資源和教學設施、研究及圖書資訊相關資源、學生服務、財務資源、社會責任等項目進行全面評估，預估於 108 學年度完成全面評鑑，成為 THE-ICE 於大中華地區第一所認證之大學。

透過引進 THE-ICE 國際教育品質保證之機制的同時，反思本校自我評鑑稽核標準，進一步發展更專業化及國際化之評鑑程序。透過推動國際教育認證過程，幫助各學術單位達成其目標與特色發展，亦建立以「教」與「學」為核心的價值觀與典範，尊重各學術單位之傳統與精神，施行週期性之教育品質全面評估，提升學生對於教師專業與課程品質之認同，亦提升教師對治校理念之支持，促進正向之組織文化，達到兼重品質管理與國際化標準之專業評鑑機制，進而提升高餐大之國際競爭力與品牌形象。108 年 1 月已通過預認證，因為本校專業表現與國際化程度獲得認可，所以可以直接縮減三年逐步認證的時程，直接進入正式認證程序。如果一切順利，預定 108 年底可完成國際專業認證，將可提升國際招生競爭能力與國際學術知名度，讓校務經營與國際更能順暢接軌。

### **(十二) 推動 QS 世界大學排名觀光餐旅類別前 10 名 成功啟動並邁開重要腳步**

進入 21 世紀後，社會各界對於高等教育的要求益發嚴格，校務運作之透明化與國際化更是強調的重點，無論是政府專家或企業，都需要知道大學的表現，以作為未來資源分配之參考，再者，根據研究顯示，優秀學生及其家長認為大學排名為選擇未來志願的重要參考指標，就讀之大學若排名前茅，有益於協助他們未來獲得更好社會地位及工作機會。於此浪潮之下，為協助高餐大吸引更多優秀學子及更豐沛的教育資源，珮秀任內積極推動本校進入大學排名，尤以自 106 年

開始，QS（英國高等教育機構市場諮詢公司）新增「餐旅與休閒管理」領域之排名為推動重點，努力行銷高餐大於國際觀光餐旅之學界及業界。

為求五年內達到 QS 世界大學排名觀光餐旅類別前 10 名之目標，本校積極參與國際觀光餐旅教育卓越中心(THE-ICE)之評鑑，強化餐旅教學品質，提升本校競爭力與國際能見度。目前主要聚焦於 QS 評選機制之前置準備作業，包括多方專家諮詢及共識說明會與工作坊，經過這些努力，本校已順利蒐集包含學界與業界的推薦名單共 800 多份，其中並有 80% 係來自海外地區。本校已在 108 年 1 月完成 THE-ICE 快速評鑑認可作業；另結合教育部餐旅躍升計畫成立觀光餐旅研究中心，強化學術與實務研究能量，進而提升本校國際能見度與知名度，期許逐步進入 QS 世界大學排名觀光餐旅類別前 10 名，並配合政府南向政策，積極招收外籍學生，建立多元文化國際校園。目前本校已成功啟動並邁開重要腳步，有信心可以在五年內獲致顯著成果。

### **(十三)開源節流財務管理成效可佳 獎勵同仁提昇外語能力改善考績制度**

為考量我校永續發展，未來財務健全與否攸關至大，因此自珮秀上任以降，針對學校的財務管理，即積極進行開源與節流同步努力。開源部分，我們積極透過建教合作、推廣教育、場地設備管理、受贈與投資，增加自籌收入金額，自 105 年 99,663,000 元，每年以平均 6% 幅度穩定成長。珮秀上任後，發現本校校務基金均僅保守的存放在活存帳戶，利息有限，要求出納組必須將活存轉為定期存款，如此單純的要求，每年即增加校務基金孳息 200 多萬收益。105 至 107 年自籌收入績效，詳如表 4-3 所示：

表 4-3 105 至 107 年自籌收入績效表

單位:千元

項目	105 年度	106 年度	107 年度
推廣教育收入	15,790	14,412	15,067
建教合作收入	37,850	42,202	43,233
場地設備管理收入	36,823	38,775	38,150
受贈收入	3,550	1,899	2,122
投資取得之收益	5,650	10,670	15,579
利息收入	5,650	6,984	9,104
投資賸餘	0	3,686	6,475
自籌收入	99,663	107,958	114,151

本校資金轉投資高餐藍帶國際教育股份有限公司投資額度為 10,7000,000 元，從 104 年籌備至今，每月均有固定租金與彈性租金收入挹注，該公司已於 106 年轉虧為盈，很快地就能未校務基金帶來更多活水。

表 4-4 高餐藍帶國際教育股份有限公司投資賸餘

單位：元

年度	104	105	106	107
投資賸餘(-短絀)	籌備階段	-9,480,945	2,115,180	6,474,924

\*107 年度尚未經會計室查核簽證

節流的部分，我們為了有效規劃統籌運用經費，積極推動與落實節能減碳措施，決算短絀由 104 年 58,467,000 元逐年調降至 20,974,000 元；又依據「國立大學教務基金管理及監督辦法」第 21 條第 2 項規定：加回國庫撥補購置資產所提列之金額調整折舊、折耗及攤銷費用後，並未發生年度決算實質短絀情形，且加回後之年度實質賸餘金額從 104 年 25,277,000 元成長至 89,118,000 元，增長幅度為 252%。

表 4-5 104 至 107 年度校務基金節流成效

單位:千元

年度	104	105	106	107
業務總收入	765,980	753,518	746,688	799,114
業務總支出	824,447	784,937	777,662	820,088
短絀數(-)	-58,467	-31,419	-30,974	-20,974
加回:國庫撥款購置資產所提列之折舊、折耗及攤銷費用	83,744	82,206	105,675	110,092
加回折舊及攤銷後賸餘數	25,277	50,787	74,701	89,118



綜觀上述，珮秀近年積極爭取補助計畫，實施開源節流措施，更新校園軟硬設施，營造更具競爭力學習環境，目前可用資金額度為 854,025,000 元，相較於 104 年增長 53.4%，年均增長幅度達 15.6%，整體財務屬健全穩定，有助我校永續發展。

表 4-6 高餐大可用資金額度

單位:千元

項目	104/12/31	105/12/31	106/12/31	107/12/31
現金及定存(A=1+2+3)	831,780	1,000,864	1,151,458	1,179,889
現金(1)	831,780	1,000,864	376,558	316,289
存款期間三個月以上，一年內到期之定期存款(2)	0	0	774,900	863,600
存款期間一年以上到期之定期存款(3)	0	0	0	0
短期可變現資產(B=4-5+6+7)	36,517	18,541	21,562	2,771
應收款項(6)	31,701	18,497	20,336	367
短期貸墊款(7)	4,816	44	1,226	2,404
短期須償還負債(C=8-9+10+11+12-13)	311,011	298,407	328,497	319,976
流動負債(8)	306,017	299,033	325,707	317,682
流動負債屬指定用途捐贈款已提撥準備金之部(9)	7,491	7,957	6,974	7,094
存入保證金(10)	6,542	7,331	9,672	9,354
應付保管款(11)	3	0	92	34
暫收及待結轉帳項(12)	5,940	0	0	0
暫收及待結轉帳項屬指定用途捐贈款已提撥準備金之部(13)	0	0	0	0
資本門補助計畫尚未執行數(D)	0	14,800	44,462	8,659
可用資金(E=A+B-C-D)	557,286	706,198	800,061	854,025

珮秀上任之後，由於積極開源節流，有效挹注校務基金，因此便欲積極改善本校校務基金聘用人員的待遇。本校忝為技職體系前段班的大學，為配合各項校務發展的計畫，同仁業務負擔均相當繁重，但待遇卻只有中段班的基準，因此人才流動繁仍，許多主管均紛紛反映希望能增加校務基金聘用助理的薪資。目前配合推動國際化的既定政策，珮秀已責成人事室建置獎勵措施，凡 TOEIC 成績在 750、880、950 分以上，或相當等級可認定的外語文檢定，如日文，均可得到相對應的鼓勵，每個月可增加 3,000，4,000，5,000 元的薪資。用實際實惠的行動，鼓勵行

政同仁提昇外語能力，此外本校網站上也有外語的模擬測試題庫。珮秀要求語言中心師長們，實際開課教導同仁如何利用網站自學改善語言成績，期望假以時日，同仁都可以提升外語能力，除了拿到獎金獎勵，也推動全校加強外語的風氣，加強成為學習型的組織。此外有關考績制度，為了增加同仁工作安定度與滿意度，已全面提高考績甲等的比率，約有 66% 同仁可得到甲等以上的考績。

#### **(十四)積極配合政府政策 善盡國民外交義務宣揚技職教育成果**

本校不僅自許成為一所具國際觀的優質大學，更在教師、學生、課程與學習環境盡力達成國際化。近三年來，本校積極配合政府南向政策與善盡國民外交責任，協助教育部、外交部，及其他中央部會，接待蒞校參訪國際貴賓，宣揚我國技職教育成果，不遺餘力。重要接待國際貴賓有 105 年 5 月泰國教育部私立教育署長及教育廳長團、106 年 2 月美國國會助理訪問團、106 年 3 月泰國教育部高等教育署副署長、106 年 4 月義大利眾議員 Emanuele Prata 暨貴賓、107 年 1 月加拿大安大略省及緬尼托巴審議員、107 年 11 月聯合國教科文組織哲學與人文理事會秘書長 Luiz Oosterbeek 博士、107 年 12 月美國東北地區州議會領袖訪問團等，並藉由校內學生們殷切接待與專業解說，讓國際貴賓能了解本校在技職教育秉持的理念與教育輸出的品質。長年以來，已經實質推動國民外交，並獲得政府相關部門對本校教育心力投入與深信心信的口碑。

此外，本校配合政府南向政策，積極推動 HALAL(清真認證)餐旅教育推動計畫。亦於 106 年 10 月開辦「稀少語旅遊輔助人員南區訓練課程」、106 年 10 月與 107 年 6 月啟動「稀少語系旅遊輔助訓練計畫」，直接協助相關稀少語言餐旅專業人員的培育、穆斯林認證、國際招生等(南向政策)。並且派員親赴東南亞區域積極招生，如 106 年至馬來西亞及印尼參加教育展。透過教育展的推廣，並配合南向政策拜訪海外高中，提升外籍生進入本校就讀。外籍生人數從 105 至 107 學年度，由 87 人增加至 119 人成長超過 36%。另外，本校於 107 年配合教育部高等教育深耕計畫，辦理第一屆國際學生夏令營，主要參加的對象為馬來西亞、印尼、越南、泰國的高中生。108 年將增加場次，對象包含外國高中生及外國大學生。

	
<p>HALAL 清真認證成果展開幕式</p>	<p>HALAL 清真認證成果展</p>
	
<p>稀少語旅遊輔助人員訓練計畫說明會</p>	<p>稀少語旅遊輔助人員訓練計畫(南區)</p>

### (十五)推動綠色廚藝研發創新學習 追求校園的永續與卓越

落實以教育為本、學生為主、追求校園的永續與卓越，珺秀積極鼓勵推動「從產地到餐桌」的綠色理念，推廣「永續美食」的價值理念。建構台灣綠色原生食材資料庫，強化食材安全與本土綠色食材應用，協助小農及地方農業發展，盡到大學善盡社會教育理念之目標。同時運用新式科技，譬如建置廚餘轉化有機肥料系統，進行廚餘回收、處理與再利用，配合教材教學，強化師生環保節能資源回收，冀望成為綠色廚藝教學新典範。

為提升在地產業飲食文化與餐飲創新開發，從產地到餐桌之產學合作實務與學術能力，進而開發及輔導臺灣在地食材特色創新、產品文宣及包裝設計等產學合作案共計 122 件，金額約 7,000 萬。辦理綠色饗宴 2 場，邀請業者及師生共同規劃籌辦，帶領學生實地探尋綠色食材，完善廚藝專業課程轉化為實體紀錄。

此外，本校在 106 年已獲通過 2 件 USR(University Social Responsibility)計畫-「剩·拾·盛食~共創您我在地的好鄰(零)食(拾)」(種子型 A 類)、「傳

”到橋頭自然”職”」(萌芽型 B 類)計畫；而 107 年除持續提出「“傳”到橋頭自然”職”」(萌芽型 B 類)申請計畫外，另又提出「臺灣微笑可可『內埔』地方創生暨國際品牌實踐計畫」(萌芽型 B 類)優質 USR 計畫。未來仍會持續以資源共享共構，強化區域產學鏈結、協助在地產業發展升級及推動師生社會創新，鼓勵教師持續透過該計劃落實大學社會責任。

玥秀上任以來經由組織再造，整頓物流中心，因應環境變遷落實綠色教育，推廣綠色觀光餐旅與廚藝教學，課後廚餘的回收利用或追蹤去處，物流中心已於 107 年 2 月設置廚餘發酵機及處理機，可轉化廚餘為肥料，改善校園土壤，有益植栽綠化。此外，目前結合物流中心訂貨系統，從調味料及部分食材等進行採購，已達 37 筆綠色/原生食材資料建置，並提升綠色食材使用率 20%，協助小農綠色食材產品推廣 3 件及出版食藝技術期刊第二卷。

## 二、各單位重要工作成果

### (一)教學單位

#### 1. 餐旅學院發展特色及成果

##### (1) 學院發展目標與特色

餐旅學院目標在於建立一個以餐旅管理為核心、餐旅服務技術為輔之餐旅教學研究團隊，配合業界需求發展，以培育餐旅產業所需，具領導、創新與發展前景之專業人才。未來整合高教深耕計畫持續強化本院各系所特色，培育兼具 Hands-On 與 Minds-On 的新世代餐旅菁英。

本院「餐旅研究所」積極結合餐旅產業的理論與實務，促進產官學界的交流與合作，藉由餐旅研究所培育餐旅產業的經營管理與研發創新人才，成為餐旅產業最佳諮商智庫。大學部旅館管理系、餐飲管理系以及餐旅暨會展行銷管理系，以培育具人文素養、專業知識與技能，以及專業倫理之國際餐旅觀光人才，實符合全球技職教育體系培育人才的目標與期望。大學部與研究所共同努力，以彰顯本學院成為最具領導創新與發展，專業、多元的餐旅教育學府。

## (2) 學院發展成果

- A. 第二期技職再造師生實務增能策略，計畫增進師生實務知能，達成校外實習課程優化與提升學生就業率之成效。
- B. 推動菁英實習計畫，與台北遠東國際大飯店、台北西華大飯店、老爺酒店集團、君品酒店、W Hotel、台中亞緻大飯店、雲品溫泉酒店、台北喜來登飯店、寒舍艾美酒店共 9 家業者達成菁英實習協議，深化學生校外實習綜效。
- C. 縮短學子對業界認知的差距舉辦餐旅大師開講，並建置餐旅產業知識庫，供校內師生觀摩。
- D. 舉辦餐旅產業參訪暨移地教學，透過實地參訪與業者經驗分享，了解餐旅產業目前發展現況與所需人才，適時調整授課方式。
- E. 問題解決導向(Problem Based Learning, PBL)的推行，鼓勵教師主動學習，改善教學品質，以提生學生自主學習的意願，依實務情境方式提出問題，引導學生進行資料蒐集、分析、討論，訓練學員資料蒐集技巧、資料正確性的分析與判斷、意見歸納、分析以及溝通、討論和發表等技巧。
- F. 舉辦 WSET 烈酒與葡萄酒 Level 1 及 Level 2 等級之教師學員認證班，從葡萄田、釀酒廠移地學習或邀請在地知名酒吧業者與調酒師到本校酒類專業設施進行高品質與客製化的培訓課程，透過系統性教學取得專業國際認證，增進教師第二專長能力，讓更多教師投入調酒的教學。
- G. 重建調酒咖啡專業教室，符合現代產業實際營運情境，與業界無縫接軌，保持餐旅教育典範，增加義式咖啡機與酒吧練習工作站數量至 8 組，提高每位學生實際操練的次數與時間，提高學生學習成效，以達到預期教學目標。
- H. 以瞭解葡萄酒的歷史文明、釀造方式的演進與現今葡萄酒的關係的基礎下，重建本校品酒教室，全力打造全國一座 50 年永垂不朽的極具教育價值之藝術品，以確保教室功能實為學生永續運用，開創出餐飲教育的新典範，有效提昇台灣酒類教育在國際舞台之地位。
- I. 辦理餐旅領導成長營及推動「服務學習」計畫，激發學生對餐旅產業的經營理

念、領導藝術及義務服務信念。

- J. 金鑰匙管家導入本校群賢會館校內實習課程中，培訓 18 位學生擔任種子培訓員，讓學生能紮根金鑰匙及管家服務實務基礎，即時更新旅館暨住宿業新知，與產業同步接軌。更進而發展旅館管家服務認證課程，以漸進方式，透過專業講師授課與參與訓練人員自主練習，嚴格選拔人才，進行實地訓練，學習專業服務技巧與應變能力，可針對貴賓需求提供必要且迅速的高品質服務。
- K. 舉辦學子學職圓夢計畫系列講座與工作坊，瞭解自我的人格特質，進而促使學生能有目標、有方向的規劃未來學習方向與就業職涯。
- L. 增加咖啡選修課程，結合臺灣咖啡認證系統，讓有興趣的學生，能夠更深更廣學習咖啡相關專業知識。
- M. 增加國際葡萄酒與烈酒學分學程，課程有葡萄酒與烈酒行銷、侍酒師服務、酒類釀造、酒莊參訪等 4 門，以擴展學生烈酒領域相關知識，培育調酒之技優人才。
- N. 成立餐旅專業諮詢輔導團隊，完成標準作業流程的專案管理知識架構，進行在地餐旅業合作計畫。
- O. 建構臺灣本土旅館產業個案探討，及協辦觀光休閒暨餐旅產業永續經營學術研討會，促進觀光休閒、餐旅暨廚藝產學界之永續發展，透過研討會的交流分享，建立產官學界知識交換與共享平台。
- P. 舉辦全國餐旅創意競賽暨經營管理模擬競賽，將電子商務以及大數據分析融入餐旅創意競賽與教學課程中，結合理論與實務，激發新的靈感與創意，並將成果整合與運用於餐旅業。透過軟體的輔助，模擬餐旅業實際經營情境，提升經營管理能力。
- Q. 舉辦臺灣餐旅產業趨勢論壇，邀請餐旅界產官學專家進行專題演講與高峰論壇，依各種主題對未來發展趨勢進行剖析，為餐旅產業注入更多思維。
- R. 持續協助政府部門輔導產業計畫及協助產業培育人才，前者如：星級評鑑執行可以使旅館市場區隔，發展各家旅館自我品牌特色，制定明確價位。後者產業培育人才，如：

家樂福、福容大飯店、綠色友善餐廳等員工訓練。

- S. 以產學需求為導向，導入國際餐旅相關證照認證培訓專業人才，並結合實務課程，發展專業教學、強化實務能力，以提升國際事業與專業技能，及畢業後於就業市場的競爭力及專業能力，如：AH&LA 餐旅國際證照；英國城市專業學會(City & Guilds)國際咖啡師證照；WSET 酒飲類相關國際證照。
- T. 加入國際餐旅教育學會掌握國際脈動，持續成為 I-CHRIE 會員，掌握國際脈動，鼓勵師生參與「國際餐旅教育學會」相關研討會及進行學術發表，於 107 年由劉秀慧院長帶領本院所屬系所教師代表前往廣州參加 2018 APacCHRIE 學習觀摩，為主辦 2020 APacCHRIE 作準備，並於返校後至學院各單位進行分享。
- U. 建立國際間校院長期學術與實務交流機制，如：ICCA 國際會展體驗營、參與 THE-ICE 認證、前往北京聯合大學姐妹校參訪與交流。
- V. 至 2015 年起逐年透過料理示範，達到國際廚藝交流與宣揚台灣美食的目的，分享何謂米其林制度，並實際運用豐富多樣食材進行法式烹飪技巧與知能來展現，同時深化夥伴學校專業研發技術，進行後續產學合作事宜，俾利發揮實質擴散效益。本院餐飲管理系陳千浩助理教授受香港理工大學邀請擔任客座講座，進行海外授課，傳授專業知識。
- W. 與文藻外語大、樹德科大、義守大學、正修科大、高應大共同參與高雄會展聯盟，結合產、官、學界推動高雄會展產業人才培育的規劃與實務實習機制，培育國際餐旅人才；105 年肩負「2016 台灣國際遊艇展」、「2016 港灣城市論壇」會場人力，總計 54 人參與其中，落實典範成果與產學及人才培育模式，共享經驗與資源。

## 2. 觀光學院發展特色及成果

### (1) 學院發展目標與特色

觀光學院以「人文化」、「專業化」、「企業化」、「國際化」為教育目標，培育「旅遊業界管理人才」、「領隊、導遊人才」、「航空運輸專業服務人才」、「休閒、遊憩及博奕專業人才」為宗旨，強調以多元化領域輔以「專業智能」、「個案研討」、「實務研究」、「企劃撰寫」培訓其專業技能，而成立「旅運管理系」、「航空暨運

輸服務管理系」、「休閒暨遊憩管理系」以及「觀光研究所碩士班與博士班」；以因應觀光產業發展之全球化與多元跨域之觀光人才培育與發展。

本院發展特色為：

- A. 支援與整合地區性的特色產業發展：配合學院發展特色，規劃專題研究，並推展跨產業與社區合作資源共享計劃，落實「實務為主、理論為輔」，並積極解決觀光相關業者管理需求與診斷管理議題，培育未來管理人才，實踐學生「畢業亦即就業」的三贏目標。同時，亦與「國立澎湖科技大學觀光休閒學院」簽訂交換生合作協議，以符合本校「策略聯盟」之機制，為學生開拓更多元視野與學習經驗。
- B. 加強學院系所產學合作機制：學院除相互支援系所教學資源外，亦將加強學院教師間之產學計畫上的合作機會，更擴展至校際間之整合，本院與亞太旅行協會(PATA)、國際航空運輸協會(IATA)、臺灣區辦事處、國際航空運輸協會(IATA)及新加坡辦事處協辦，促進師生取得 IATA/UFTAA 國際證照及藉由跨校際之整合落實餐旅產業菁英之培育。

未來將持續落實「加強建教合作，全面與業界接軌」的理念，積極致力產學議題的研究計畫爭取，透過產學接軌，增加學界與業界互動機會，進而提昇教師專業能力，以及觀光服務產業整體服務品質。遵循校方一貫之三明治學程(Sandwich Courses)之德式技職教育方式，藉由校內學習專業理論及校外赴業界公司或相關產業實習，期使學生能夠經由輪替經歷『學校學習』和『職場學習』的輪調式、期釋(Block Release)制的工作經驗學程能夠學以致用，並為業界培訓基層的第一線服務操作人才。

## (2) 學院發展成果

- A. 學院要求學生須具有相等水準之專業技能，畢業之前須取得相關航空訂位 GDS 證書、領隊或導遊及格證書，英文或日文能力檢定證明，以提昇整體旅遊服務人力素質，使學生養成具有高尚內涵品格，堅厚實務基礎及恢宏國際觀的旅遊產業專業經營與管理人才。



- B. 致力貫徹學程化的課程設計，結合旅運管理系、休閒暨遊憩管理系、航空暨運輸服務管理系及國際學院等師資及相關課程的搭配，設計跨領域學分學程課程，現有「智慧旅遊型學分學程」、「領隊導遊學程」、「博弈管理學程」、「客艙服務學程」冀能使旅遊與觀光領域達到一個科際整合的境界，另外，亦發展「民宿管理及遊憩活動之認證課程輸出」。
- C. 學院標榜實務導向及管理專業，彰顯就業能力強之技職教育特色。各系所開立「專題講座」，採「三合一」（專業教師、專業經理人、學生三方面互動關係）的教授方式，邀請各系專業服務領域中的高階主管或專業經理人到校演講，提昇學生之聽聞與見識。
- D. 充分運用本院各教學單位已完成之系科本位課程，彙整出本院學生所應具備之基本能力與學院教育目標，為進一步提昇本院教學績效，「全面品質管理」，來配合由學院所整合的本位課程發展。經此兩套課程管理措施的挹注，本院期能發展出「觀光學院教學品管系統」據以確保高品質教學成效的產出、強化學院的全員參與、充分運用校內外資源、發揮教學評鑑與回饋機制等積極目的。
- E. 持續優化教學品質與設備：學院規劃在軟體方面，如旅運管理系引進旅遊全球配銷系統 ABACUS、AMADEUS、科威資訊 ERP 旅行業作業管理等管理資訊系統，持續提供教師教授 GDS 航空訂位系統及旅行業管理資訊系統，而「3D 情境式導覽系統專業教室」，符合最新科技實務情境教學。並於 106 年完成智慧旅遊人才培育計畫，導入智慧型旅遊跨領域學分學程；航空暨運輸服務管理系則與航空公司合作，裝設航空訂位系統，除由航空公司線上督導、支援「國際訂位系統(ABACUS)」課程之教學活動外；同時推廣「IATA/UFTAA 國際旅遊業文憑基礎級課程認證」，增進學生在產業內的國際觀。休閒暨遊憩管理系除推動多年的「博弈服務課程」外，主導「樂齡休閒服務產業菁英人才培育計畫」與「民宿管理及遊憩活動之認證課程輸出」；106 年 3 月本院透過典範與卓越計畫，建置「遊輪觀光虛擬實境體驗實驗室」及「互動式教學資源空間」，可持續積極優化本院教學專業設備。

- F. 觀光產業教材開發規劃：專業數位教材與網路線上教學之開發，成效卓著。未來將持續加強實務課程之數位化教材製作，以強化實習課程教學效果，並兼作課餘補助教學之用。加強遠距教學教材（包括同步、非同步遠距教學）製作，裨益落實回流教育之推動，達成以社區服務回饋社會之終極關懷。
- G. 辦理海峽兩岸觀光旅遊研討會，整合學院系所研討會，以擴大參與、分享資源。鼓勵本院教師加強爭取產學合作機會，除可讓學生藉由參與教師承接之產學合作案及社區資源，培養從計劃資料蒐集、起草、執行時程、田野調查及最後計劃撰寫之實務智能，務使學生除能應用專業知識外，亦能了解實務內涵及計劃執行經驗。
- H. 積極與國外學校與企業建立人才培育機會與措施，擴展學生國際視野。已與加拿大多倫多漢堡大學(Humber College)、布達佩斯商業學校及澳洲昆士蘭大學等，簽立國際課程共構與雙聯學位合作計畫，學生可修學分及在當地相關產業實習，未來將更積極進行與國外設有相關科系之大學院校共同推動國際課程共構與雙聯學位的目標。
- I. 建構觀光工廠策略發展聯盟：將地域、產業與人才多元結合，以設計思考加值運用，帶動觀光工廠發展及地方文化提升，以觀光工廠促進社區、聚落及偏鄉重新形塑在地特色，展現地景美學與塑造在地文化。藉由觀光加值產業與在地就業與升級加值，由社會設計力扭轉生活與經濟，有助於國家社會發展與地方經濟活絡。
- J. 106 學年度透過與國際亮點觀光工廠合作，共構「觀光工廠創意遊程暨導覽活動影片競賽」及「觀光工廠行銷學聯合課程」，藉由實地參訪行程設計、業師講座、老師交叉授課設計，將觀光工廠的專業能力導入創意服務、體驗行銷與行銷企劃案例的專題，計有 22 組遊程規劃及 13 支導覽影片入選競賽決賽。
- K. 106 學年度執行 USR 第一期「傳到橋頭自然職」大學社會責任實踐計畫共有 5 項執行亮點，依序為師生團隊協打造橋頭觀光特色、與居民合作改造社區環境、在地食材-火龍果開發伴手禮與義賣、休閒農業及社區輕旅行設計。

- L. 導入 TED 演說模式辦理觀光趨勢論壇，計有「NKUHT\*觀光心體驗」，邀請 8 位觀光工廠的領航者共同設計有溫度的「觀光，心體驗」，積極引進「Design Thinking」，以觀光帶動地域性的品牌特色，展現設計翻轉地方創生計畫的產業策略。此外並以「旅行，履行 say 高雄」為主題，邀請 6 位不同領域的專家精彩分享各自與城市的連結，帶給與會者不同的城市視角與生活體驗。
- M. 建置「觀光餐旅產學研究智庫」，整合觀光餐旅學術研究人才及政府與產業資源，進行國內觀光重大議題之研究，做為健全觀光產業發展環境的政策依據。

### 3. 廚藝學院發展特色及成果

#### (1) 學院發展目標與特色

廚藝學院以培育具備「餐飲廚藝專業、飲食文化素養及餐飲創新研發能力」之產業人才為目標。在過去幾年的教學卓越計畫及典範科大計劃資源挹注下，已逐步完成前期規畫之願景，如「一院一所」、「扎根本土飲食文化研究」、「建構臺灣菜內涵」、「鏈結國際組織」等重要目標，展望未來餐飲廚藝相關產業的發展，將如鵬展翅，世界競逐，因此，本院除在原有的厚實基礎下，將以「專業深耕、多元科技、學產創價、永續發展」為努力方向，並透析未來國際教育發展的趨勢，以推動綠色廚藝理念、融會多元文化精華，積極國際拓伸、輸出臺灣美食及廚藝教育行動為重要發展目標。

本院發展特色為：

- A. 專業技能、實務為本：秉持強調實務學習之創校理念，學生均能從教師獲得技術指導與理論說明，深化技術學習成效。
- B. 職場倫理、人文關懷：本院極力營造人文優雅學習環境，更於課程及活動規劃中加強「服務學習、生活美學、文化素養、博雅講座」等相關議題，俾能達到知行合一的全人教育。
- C. 海外拓伸、國際學習：開拓海外實習據點，鼓勵學生進行海外實習，近三年院內已有近 100 位學生安排於澳洲、新加坡、加拿大、澳門等地進行一年實習。此外，各系均定期延攬國際知名廚藝大師蒞系客座教學或擔任廚藝研討會示

範大師，教師亦不定期接受政府或國外餐飲業者邀約到海外進行廚藝交流。

- D. 科技研發、綠色廚藝：研究所設立餐飲創新研發組別，著重廚藝的創新、科技研發，期能協助建構出國內廚藝的科學知識體系。此外，基於環境永續發展之重要，本院並以推動綠色廚藝教育為重要任務，除開設相關課程，並從校內實務操作面進行綠色控管，注意食材在地性與安全性，教導學生珍惜善用食物功能，並成立教師綠色飲食研究社群，進行相關研究及書籍撰述。

## (2) 學院發展成果

- A. 廚藝學院教師於教學、指導學生外，更積極致力於學術研究，近 3 年來共計執行 8 件科技部計畫，獲補助經費 8,676,000 元；教育部補助計畫 14,578,900 元；產學合作案 79 件，經費 18,666,455 元。
- B. 本院於 103 年度起發行《食藝技術期刊》，提供學界、產業界人士發表交流之平台，提升產業創新之動能，解決產業實務問題，促進餐飲產業之永續發展，藉以累積教師升等實力與增加國際能見度，至今已出版 4 期，並受國家圖書館收錄典藏。
- C. 支持學生參加各類國內廚藝技能競賽與進階職業訓練，透過競賽提升學生廚藝技能，教師們亦積極指導學生參加國際級職業類廚藝大賽與進階職業訓練，藉由競賽過程提高師生的技能水準，本院近三年於各項國內外競賽中屢獲佳績；國際競賽中共計獲得 1 冠軍、1 特金、6 金、19 銀、34 銅、1 優勝及 1 佳作；國內競賽中獲得 4 冠軍、5 亞軍、1 銀、4 個第一名、2 個第二名、2 個第三名、3 個第四名、1 菁英及 6 佳作。此外，飲食文化暨餐飲創新研究所呂俊男同學及林本修同學，分別榮獲教育部第 12 屆及第 14 屆技職之光。
- D. 培養具服務和弱勢關懷的學生，參與社區服務、關心社會弱勢群體的行動。本院師生自發性地將實作課程後過多的產品，透過系學會的同學收集，送到鄰近小學提供給弱勢學童點心或早餐，更遠者送至山區給災害後的山地居民，中廚系及五專學生曾合作將實習後剩餘的食材製成餐盒，送給弱勢家庭、獨居老人及安養院，希望透過本院教師的輔導和協助，讓更多學生學習付出和服務的快樂，並且也讓學生的愛心能夠傳播給更多需要幫助的個人或團體。

E.積極辦理國際交流與臺灣美食國際宣傳，近3年來共計與13個國家進行37場交流活動。並積極接洽與日本產業合作，舉辦臺日國際技能組織亞洲區賽，爭取主導權或主辦權，以彰顯臺灣廚藝教育的成果與影響。此外除深耕既有的歐洲廚藝學校聯盟關係外，並積極開拓日本東京製菓學校或其他亞洲地區知名之廚藝教育機構聯盟，完備本校和國際相關組織策略聯盟之藍圖，並具體產生互惠關係，提升本院國際知名度及發揮影響力。

#### 4. 國際學院發展特色及成果

##### (1) 學院發展目標與特色

國際學院成立的宗旨，在貫徹本校餐旅教育國際化之目標，以彈性化的思維，整合跨學院、跨學程以及專業間的學術研究與創新特色。本院秉持優異的外語能力與實務教學理念，強化專業態度與團隊精神的養成，培育具國際競爭力的廚藝與觀光餐旅外語人才，提升國際學院學生的國際就業力及升學競爭力。藉由高等餐旅教育招收各國優秀人才來臺就讀，以促進本國學生國際交流與全球化視野，為校園注入新血與活力。期許學生能在國際就業市場發光發熱，成為炙手可熱並有專業素養的優秀人才。

本院設有包含「應用英語系」、「應用日語系」、「國際觀光學士學位學程」、「國際廚藝學士學位學程」及「國際觀光餐旅全英文碩士學位學程籌備處」，並以「外語頂尖、實務為本、國際視野、海外實習」為發展特色。以下為各系所特色描述：

- A. 應用英語系：藉由語言課程與餐旅領域專業知識之訓練，推動專業實務技能、培養務實致用之國際英語觀光專業管理人才，使其於畢業後能立即投入職場發揮所學，領導國內餐旅教育並帶動餐旅觀光休閒產業發展。
- B. 應用日語系：透過嚴格之日語能力、餐旅專業日語與餐旅專業知能訓練，培養多元餐旅日語專精人才，使其於畢業後能立即投入職場發揮所學，推動專業實務技能，領導國內餐旅行業，帶動餐旅觀光休閒產業。
- C. 國際觀光學士學位學程：以培育具備國際競爭力之初、中階餐旅觀光管理人才為職志，冀其經由與產業經營聯結之課程與實務訓練，讓學生在踏出校門之前，

便具有類產業環境實戰經驗。未來踏出校門後，無論進入產業界抑或繼續深造，同學皆具備有隨時上場的即戰力。

- D. 國際廚藝學士學位學程：專業課程採取全英語教學模式，以期培育具全方位廚藝技術能力的國際人才。課程設計是藉由「做中學、學中做」教學理念，讓學生結合廚藝技術與所學之理論知識，並透過「專案導向學習」法，學習問題解決能力。此外，融入管理及人文的課程，以期能健全學生職業養成教育，並強化擔任管理階層的學能需求。
- E. 國際觀光餐旅全英文碩士學位學程籌備處：以全英語授課方式、打破系所師資藩籬，網羅全校各系所學有專精的教師支援本學程課程；配合國際餐旅大師課程，使學生畢業後具備英語力與專業力，更進而提升其跨國移動與就業的能力，成為全球移動的餐旅專才。

## (2) 學院發展成果

- A. 106 及 107 學年度與萬豪集團旗下酒店，臺北 W Hotel、澳門喜來登金沙城中心大酒店、臺北北投雅樂軒酒店、臺北中山雅樂軒酒店、桃園大溪笠復威斯汀度假酒店、臺北國泰萬怡酒店、臺中萬楓酒店、臺北士林萬麗酒店、臺北喜來登大飯店、宜蘭力麗威斯汀度假酒店和林口亞昕福朋喜來登酒店共 11 家簽訂「萬豪培訓計畫」，讓餐旅教育學習與產業實務界達到無縫接軌，並將企業之專業資源導入學校，雙方共同培育人才，並透過教育培訓所獲得優秀學員進行回饋、共創教育與產業雙贏。
- B. 應用英語系教師協助學生經營規劃 NKUHT Toastmaster Club，至今已舉辦 143 次。許多學生在剛開始加入社團前非常排斥在人群前演講，但透過聚會，經由同學和老師的帶領和指導，開始開口並生動的使用各種肢體語言來表達自己的想法，漸漸的習慣上台使用英語演講。
- C. 執行發展典範科技大學計畫及高教深耕計畫，發展建置亞洲咖啡認證系統 (Asian Coffee Certification, ACC)，除培訓國內種子教師外，並前往泰國、越南、印尼、大陸等各姊妹校進行推廣，獲得姊妹校大力支持，並於 107 年 12 月首先在越南掛牌推展，未來將逐步有系統、有策略的推廣至國際社會。

- D. 執行高教深耕計畫發展日本料理認證，結合本院應用日語系，以文化為背景融入日本料理廚藝技術，打造出「日本料理認證」專業課程，期望透過此認證課程，讓學員對於日本料理的專業、技術及文化能有更精湛深入的學習。
- E. 執行精進全英語學位學制計畫，辦理英文能力提升班、學生移地教學、教師赴海外增能研習共 4 位、拍攝海外招生影片 2 支及赴東南亞招收海外學生 2 次、跨文化溝通及多元文化認知與全英教學 EMI 認證工作坊，強化全英學程課程精進及教師全英授課能量。
- F. 執行 HALAL(清真認證)餐旅教育推動計畫，將清真內容融入本院各系共 5 門課程中，透過辦理清真飲食文化講座、清真寺參訪及穆斯林友善民宿、清真飲食廚課實作及清真飲食融入台灣小吃與成果發表來提升師生對穆斯林飲食文化內涵的了解及異國飲食知能。
- G. 透過產學合作計畫，由本院教師撰寫出版符合本院發展所需的教材，目前已出版「English for MICE」、「亞洲咖啡認證初階學堂」及「Connections-Diversity and Culture」。
- H. 透過產學合作計畫，協助培訓支援國際競賽或國際會議志工，讓學生能透過活動展現平常所需之語言能力及餐旅專業。
- I. 本院應英系及應日系每年舉辦應用外語國際學術研討會，邀請 2-3 位國外專家學者蒞校進行學術交流與研究分享，提升本院教師教學與研究能量。
- J. 執行躍升計畫，本院教師與澳洲、越南及香港學者共同組成跨國研究團隊，探討本院發展特色課程之教學成果及改善策略研究及亞洲咖啡旅遊相關研究，除期望能提升本院教師研究產能外，亦希望能強化國際合作交流，提昇本校的學校聲望。
- K. 學院課程採用內容語言整合學習(Content and Language Integrated Learning, CLIL)，亦即通過外語的媒介學習另一種(內容)學科，例如以英語或日語教授餐旅相關的專業內容。學習者通過使用外語交流提高外語流利度。CLIL 的優勢是提高整體和特定語言能力，為國際化做好準備，多樣化及更廣泛的文化

背景的課堂教學方法。本院應英系於 107 學年度辦理 CLIL 工作坊。

- L. 本院每年辦理「國際文化週」，透過不同活動主題具體呈現異國文化之體驗及展演，提升學生專業實務之能力及展現更多元的創意思維。
- M. 辦理餐旅場域參訪，學習餐旅相關經驗、品牌特色及運作進而瞭解職場需求及市場工作趨勢，藉由老師的帶領和餐旅場域的介紹，進而讓學生們了解更多職場的型態跟模式，讓學生在未就業前就能先體驗和瞭解職場的模式。
- N. 國觀學程辦理認識台灣活動，亦讓外籍生可以有機會深入認識我美麗的台灣，並參與相關在地文化活動，例如東港迎王船或大甲鎮瀾宮馬祖繞境。
- O. 辦理冬/夏令營或新生營團隊活動，針對國內外高中生辦理冬/夏令營活動，以協助未來有意踏入相關產業的學生接觸相關知識，亦希望藉由此活動讓更多人認識本院。另外，透過暑期新生營活動引導新生融入校園，提早適應團體生活及體驗團隊合作的重要性。
- P. 將問題導向學習法(PBL)導入廚藝課程，創新教學達到知識與實務整合的能力，增進教師創新教學能力，提升學生學習成效,提升國際競爭力。

## 5. 通識教育中心

本校重視言教、身教、境教等，通識課程非止於教室正式課程，非正式與潛在課程也是通識教育重視的一環。通識課程以務實致用為導向，共構學生的公民素養與餐旅專業能力，正式課程規劃全人教育外，特別強調教師於課程經營中，融合部分餐旅專業資訊，每學期開設人文藝術、社會、自然、體育軍訓計有 200 多門課程，通識教育中心現有師資專任及專案 23 位，他系支援教師 14 位、兼任 68 位，合計 105 位，以共構學生就業競爭力。

自林珮秀校長上任以來，非常重視師生增能治校理念，提升學生通識博雅核心能力之落實、積極促進人文化辦學目標，推動通識結合餐旅專業融合生活、通識課程促進培養學生核心能力、通識課程提升學生學力、推動通識博雅課程微學分，增進多元軟實力、辦理具通識博雅特色之樂齡大學等，主要績效簡述如下：



### (1) 通識結合餐旅專業融合生活

通識教育實施範圍涵蓋全校，規劃全校性通識教育課程之同時，將通識課程結合各系課程，依據各系專業領域、特色及學制，規劃系通識課程並將通識內涵納入其系課程，建構具有餐旅專業特色的通識教育，以符合「共同經驗」及「個別需求」的學習目的。主軸以「公民素養」為起點，以「全人教育」為基礎，透過人文內涵的闡述，提昇學生通識博雅素養，並具備因應社會變遷與餐旅產業職場所需的通識核心能力，營造具溫馨的人文化的校園文化。



### (2) 通識課程促進培養學生核心能力

本校通識課程設計旨在八個面向培養學生，具備良好中外語文之溝通表達能力、具備尊重多元文化之宏觀國際視野、具備適應企業實務之經營管理能力、具備身心健全發展之團隊合作能力、具備文學歷史鑑往知來的自覺力、具備美感知覺之創造統合能力、具備廣泛資訊統合之實用創新能力、具備媒體識讀之判斷與思辨能力等八大核心能力，以全人教育為目標，以務實致用為導向，共構學生的公民素養與專業能力。

### (3) 通識課程提升學生學力

本校重視言教、身教、境教等，通識課程非止於教室之正式課程，非正式與潛在課程也是通識教育重視的一環。林珣秀校長接任後之通識課程之精進包括：

#### A. 正式課程

##### a. 發展基礎程式設計課程

1071 學期大四日間部通識課程依教育部的先導計畫開設有關於程式設計課程，將 VBA(Visual Basic Application) 程式設計獨立開課於大四進修部通識課程，科目名稱為「Excel VBA 設計與應用」。教材皆是老師自編，讓學生能夠循序漸進並依照現有教學內涵適時調整內容。程式設計課程已掛於 ee-Learning 跨平台數位學習系統，未來所有程式設計課程也會依照此作法來完成，讓學生可利用任何電腦網路設備或行動裝置進入系統，不論何時何地皆可學習，以提升其學習成效。

b. 開設通識全英授課課程並辦理全英語通識課程系列講座

開設美學導論、心理學、世界音樂等全英語通識課程、邀請到外籍英語教師、外籍建築師及外籍教師人才到校辦理講座，未來也陸續開設全英授課，提供學生跨語文知識累積。

c. 提升通識博雅教學情境

通識教育為全面性及生活化的教育，學生之學習經驗、活動、歷程及教育環境皆為通識教育之範疇，除正式課程的規劃，也強調非正式課程及潛在課程的發展與實施，107 年規劃通識教育教學資源討論設備，修繕既有的 G506 書法教室及 G513 茶藝教室，改善課桌椅及博雅學習研討室水槽，統合言教、身教、境教及制教，以深化及增廣通識教育之層面與成效。

B. 非正式課程

a. 辦理研討會、師生增能活動及通識博雅講座

舉辦第一屆及第二屆兩岸餐旅通識教育研討會和第 14 屆及第 15 屆中華茶文化研討會，吸引 425 位校內外貴賓蒞校共襄盛舉。107 年辦理 26 場通識博雅講座，邀請書法家、博物館館長等各領域專家學者到校與學生互動分享。並至台南、嘉義、屏東、台東等地辦理 5 場師生增能活動，增進通識教育之跨校經驗交流。

b. 舉辦藝文饗宴系列活動

107 年舉辦 6 場特色藝文及 2 場仲夏藝文活動表演、邀請 11 位通識博雅專家到校、特別邀請風信子樂集到校進行莫札特魔笛歌劇展演等，其中皆有學生參與，並藉由綜上活動提升師生的通識博雅涵養。

c. 舉辦全國餐旅文學獎寫作比賽

為培養師生文學寫作能力，107 年度首創第一屆全國大專院校餐旅文學獎徵名比賽並出版通識學刊，邀請多位餐旅文學作家駐校辦理講座及高雄輕旅行，吸引 700 多人參與系列活動，師生踴躍投稿增進文學風氣。

C. 潛在課程

本校建構博雅與專業融合的校園氛圍，鼓勵博雅人文、知性活動，配合遵循古禮之拜師感恩典禮、謝師祝望典禮、藝文展演、性別平等教育講座、清真認證餐旅講座、宿舍博雅學習等活動，涵化學生通識博雅的素養，建立餐旅特色的通識教育。



107 年第二屆兩岸餐旅通識教育研討會



107 年第 15 屆中華茶文化研討會



107年莫札特魔笛歌劇演出

(4) 推動通識博雅課程微學分，增進多元軟實力

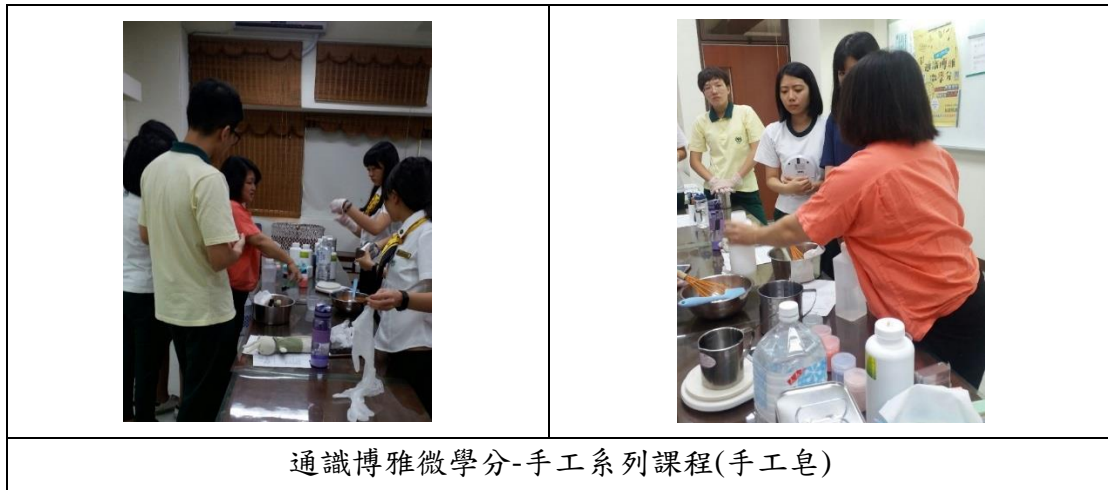
為推動本校通識課程之創新教學，提升學生自主學習能力，提供多元學習及學用合一之課程，強化學習動機，於 107 年通過「通識博雅微學分課程試行要點」，1071 學期試行通識博雅微學分，開設體驗多元軟實力課程，包含活動企劃總論-核心概念與流程、活動方案的創意企劃、活動企劃團隊的籌組與運作、手工皂、拯救不同膚質持妝術、手工蠟燭等 12 堂課，共有 293 位學生報名選修，學生普遍給予正向回饋，課程滿意度介於 89% 至 99% 之間，課程將持續實行，以培養學生多元專長。其中部分課程結合證照，可獲頒「活動企劃師(CCAPP)認證學分班結業證書」，並可參加認證檢定，提供學生具備多元證照能力。



通識博雅微學分-活動企劃師課程



通識博雅微學分-彩妝系列課程



(5) 辦理具通識博雅特色之樂齡大學

配合教育部終身教育政策，並落實善盡社會責任，自 107 年起融入本校核心價值與通識教育教學資源，提供樂齡進修者多元終身的學習機會，由通識教育中心辦理樂齡大學兩班，成效良好。



6. 師資培育中心

本中心以培育專業餐旅中等教育師資為目的，選讀學生除了自身系所餐旅專業課程外，更須完備教育專業各項理論以及完成校外教學實務(實習)等訓練。本校做為國內唯一餐旅專業大學，責無旁貸地肩負培育餐旅專業師資的使命。本中心主要績效如下。

(1) 結合本校相關教學資源，發展師資生學科教學專長，提升師資生學習成效。

105 至 107 學年上學期共計 36 門課程結合每學期約 6-7 位業師協同教學，總參與協同教學時數 146 小時，讓師培學生學習更具實務經驗的學理知識。

(2) 106 至 107 學年上學期辦理教學實務能力檢測，總計辦理檢測次數達 14 項

次、23 場次與師培生總人數 412 人。實務能力檢測執行策略係將各主題之專

講座或研習(工作坊)與教學實務能檢測結合辦理，強化其未來課堂教學之專業能力。

- (3)提升教師教育暨餐旅專業知能參訪活動，計 4 場次、22 位教師。
- (4)舉辦三場餐旅創新思為相關工作坊，強化教師教學知能與課程品質，總計 86 人次，滿意度成效達 95%。
- (5)執行 105 至 107(上)學年辦理課程教學創新相關活動，計 6 場次、143 人次。
- (6)執行 106 至 107(上)學年辦理新南向教育議題相關活動，計 6 場次、171 人次。
- (7)執行 105 至 106 年度師資生實踐史懷哲服務精神教育服務計畫，計 2 場次、171 人次。
- (8)本校 105 至 107 年度教師資格檢定整體通過率分別為 49%、37%、35%。

## (二)教務處

林玥秀校長上任後，對教務處相關工作有非常多的指導與期許。教務處主要工作重點包括：教學環境設施改善、強化師資結構、教學創新提升學習品質、促進學生學習成效、穩定生師比維持教學品質、提升大學社會責任與高教公共性，以及承辦南區五專聯合招生委員會，服務南區伙伴學校，主要的績效如下：

### 1. 教學環境設施改善

#### (1)改善教務資訊系統

為營造校園 e 化環境，以及因應資訊環境的變化，本校自 100 學年度起即逐步編列預算改善教務資訊系統，107 學年度完成建置教師全英文化教務資訊系統，以利外籍教師可以以自身熟悉語言完成成績登錄、課程大綱建立、以及課表查詢等相關教務功能。如今本校教師及學生均可以透過各種網路平台辦理教務相關作業及查詢功能，使各項訊息傳遞更為便利。

#### (2)提升硬體教學設施

透過 106 學年度典範科大計畫與教學卓越計畫、以及 107 學年度高教深耕

計畫，逐年改善各學院教學環境，106 學年度觀光學院完成觀光工廠與郵輪學程模擬情境教室建立，用以培養觀光工廠與郵輪產業實務人才。106 學年度餐旅學院完成會展中心 Pre-Meeting 會議室建置，可作為未來辦理大型國際會議使用，106-107 學年度廚藝廚藝教學環境除添購與時俱進的中、西廚以及烘焙教學設備各 1 式外，也建立更安全與綠能的上課作業環境（綠能廚房）。108 學年度於高教深耕計畫編列 1,000 萬元經費，預計進行創新創意教學教室建置及 e 化教學設備更新，預定完成 7 間教室改善。

## 2. 強化師資結構維持教學品質

### (1) 持續增聘專兼任教師

105-107 學年度，依「專科以上學校總量發展規模與資源條件標準」之計算規定，本校生師比分別為 16.6、17、及 16.9 均符合「專科以上學校總量發展規模與資源條件標準」全校生師比需低於 27 之規定（106 學年起將特殊專班學生數人數算入，故因學生總人數會增加，微增生師比），且日間部生師比分別為 13.5、13.7、及 14，亦符合日間生師比應在 23 以下之規定，本校歷年生師比優於總量發展規定且穩定，有利維持教學品質。

為使學生有更為良好的學習品質，本校持續增聘專任(案)教師，以提升本校各系所師資及專長多元性、並減輕各系所教學負擔。本校專任(案)教師員額從 105 學年度 143 位，106 學年度 153 位至 107 年度 158 位，增加員額 10%，107 學年度日間生師比為 14(應低於 23) 全校生師比 17(應低於 27)及全校研究生生師比為 1.5(應低於 10)，各項比值皆優於教育部規定。

### (2) 推動多元升等制度

為確保本校教師品質，重視教學及技術應用實務之相關研究，並引導本校教師職涯發展，本校自 105 學年度即為教育部多元升等制度之重點學校(民生學門)，並積極完善各項多元升等的法規制度面。

### (3) 建構彈性薪資制度

為提升本校教師學術績效達國際競爭水準，本校亦配合教育部規定研擬相關辦法，並鼓勵本校優質教師提出申請。近 3 年累計已有 12 名教師獲得此項獎勵。

### 3. 國際拓伸

#### (1) 國際餐旅大師典範課程

高等教育國際化已是台灣高等教育不可規避的願景與目標，而招收與吸引國際學生是學校國際化的策略之一，而為能吸引國際學生至本校就讀，建立全英化的教學環境絕對是必要的工作項目之一。本校自創校以來即網羅了優秀的餐旅師資以及建置了一流的餐旅設備，以至於一直為台灣餐旅教育的龍頭，然能全英化教學之師資比例仍較低，而全英化授課之科系也較少，在過去僅有國際廚藝以及國際觀光兩學程。為此，本校透過 106 學年度典範科大計畫以及 107 學年度高教深耕計畫，邀請國際餐旅專業大師至學校開設短期課程，除可全英教授博碩士課程，培育博碩士生外，同時，也吸引本校專業教師共學與共構課程，逐步培養全英授課種子專業教師，建立全英授課之軟體環境，課程資料如表 4-7。透過兩年的努力與實踐，學校也將於 108 年第 1 學期開設餐旅觀光全英碩士學位學程，以全英授課環境培育國際化餐旅人才，吸引高階國際學生。

表 4-7 本校近 2 年開設國際餐旅大師典範課程統計表

年度	國際大師邀請/課程開設數	修課人數
106	11/11	45
107	10/12	98
總計	21/23	143

#### (2) 國際雙聯學位

本校與國外大學依國際學術合作方式簽訂合約，協助本校學生至國外合作大學進修，於符合雙方畢業資格規定後，分別取得兩校學位(雙學位)。本校應用日語系、應用英語系、航空暨運輸服務管理系、餐旅行銷暨會展管理系、餐旅管理研究所、旅遊管理研究所已分別與日本城西國際大學、英國伯明翰大學(UCB)、美國南佛羅里達大學、澳洲昆士蘭大學簽訂雙聯學制合作協議，104 至 107 學年度(108 年 1 月)本校共計 11 位同學申請至國外合作大學參與雙聯學制研修。

### 4. 教學創新提升學習品質

為提升本校學生學習成果，厚植本校未來就業競爭力，近年來本校亦積極投入教學創新，期盼透過各項制度的導引，確保學生的學習品質，重要措施包括：



#### (1)產業就業導向之系科本位課程

為厚植學生就業競爭力，本校建置產業就業導向之系科本位課程，以就業能力為導向設計課程，提升學生就業力，藉以提升其學習成效，厚植學生就業競爭力。106 學年度共計完成 13 系及 1 科的就業模組課程。

#### (2)跨域學分學程

為培育多元就業力，培養學生跨域知能，本校共設立七項跨領域學分學程，分別為旅運管理系開設「領隊導遊學分學程」、「智慧型旅遊學分學程」、航空暨運輸服務管理系開設「客艙服務學分學程」、休閒暨遊憩管理系開設「博弈管理學分學程、餐飲管理系開設「餐飲創業經營學分學程」、「葡萄酒與烈酒學分學程」以及餐旅暨會展行銷管理系開設「會議展覽學分學程」等七項跨領域學分學程。

#### (3)全英授課課程

為培育具國際競爭力之學生，本校積極獎勵教師以全英語授課方式，全面提升學生外語能力，讓學生提早準備面對國際競爭市場，同時強化學生至海外實習、國際競賽、海外參訪所需能力。105、106、107 學年度各計開設 84、82、106 門全英語授課課程，總計修課人數 7,483 人次。

#### (4)其他創新教學制度

為提供本校學生多元、跨領域的學習場域，使學生養成自主學習的習慣，本校於 107 年特別擬定「通識博雅微學分課程試行要點」，做為通識教育中心開設微學分課程提供法源依據與配套措施。此外近年來亦積極輔導本校教師投入持續推動教師發展數位課程教材與數位課程，使學生能更有效的學習。

#### 5. 促進學生學習成效

強化本校師生的競爭力，一直是我們所關心的事務，也是我們的使命。近三年來我們以學生需求為中心，以促進學生能力為目標，積極推動提升學生學習成效的各項措施，使本校師生在各項學習領域的競爭力與績效，能在國內餐旅領域繼續維持領導優勢，進而打造更優質的品牌形象，與國際接軌，如今相關政策的已有顯著的成效，茲說明如下：

## (1)課程投入面

### A. 業師協同教學

為了讓教師的授課內容能更接近職場的實際狀況，這三年我們投入經費，提供教師依課程需求，遴聘優質業師協同教學，105 學年計有 77 門課/95 人次；106 學年度計有 114 門課/141 人次；107-1 學期計有 80 門課/116 人次；無論業師人次或是上課時數均持續成長。

### B. 教學助理(TA)與教學小老師(LA)制度

為了提升教學品質，我們亦提供經費讓任課老師在課程中安排教學助理(TA)，以協助推動各項教學工作，我們也針對學習進度較為落後的學生，安排學習助理(LA)，以解決其課業上的困難。105 學年時數共計 11,689 小時；106 學年度共計 12,000 小時；107-1 學期共計 9,200 小時，近三年無論是 TA/LA 的人次或經費，均有顯著提升。

## (2)學習投入面

### A. 教師知能精進研習

為精進教師教學品質及提升學生學習成效，在教學的生涯中獲得支持，我們也辦理一系列教師研習講座，以期能增進教師教學效能及自我成長，熟悉教學任務，並精進自我的專業。近 3 年共辦理 31 場。

### B. 教師社群

為形塑本校教師養成共同學習的文化，持續不斷地在各個領域有所成長與學習，並追求教學專業提升做為目標，以提升學生學習成效。本校教師社群共分為教學、實務、研究與工作坊等四個主題，由本校教師結合其他專長領域之教師，自組學習社群。105 至 107 年教師社群統計表如表 4-8。

表 4-8 105 至 107 年教師社群統計表

學年度	人次	類型(組)				組數
		教學類	實務類	研究類	工作坊	
105	31	2	7	1	-	10
106	43	5	3	0	-	8
107	59	6	3	4	4	17

## C. 學生社群

為提升本校學生養成自主學習風氣，增進學生學習意願，我們也藉由推動學生學習社群制度，鼓勵學生組成學習團體，透過同儕間互動討論及知識經驗分享，共同完成學習計畫，進而提升學習成效。近三年來學生參與社群共計 36 組。

### 6. 廣優化生源

#### (1) 擴大實務選才落實適性選才

除一般招生管道外，本校於 107 學年度獲教育部核准通過「技專校院精進甄選入學實務選才擴大招生名額比例申請計畫」，於 108、109 學年度的甄選入學招生名額占日間部四技二專總招生名額可由現行 50% 提高至 60%，這是本校首次獲教育部核准通過此計畫案。透過擴大甄選入學實務選才的招生名額比例，更加落實本校適性選才、實務選才與特色取才目標，同時也能藉由增加實作測驗項目，引導技術型高中重視學生實作能力之養成，進一步培育務實致用、貼近產業需求的技術人才，符應國家社會之需求。

#### (2) 擴大研究所招收海外僑生

來本校積極營造僑生之友善就學環境，並由國際處主責積極赴海外進行僑生招生宣導工作，根據本校統計，105 至 107 學年度研究所海外僑生報名人數分別為 2、1、13 人，107 學年度的研究所海外僑生報名人數相較於 105 學年度成長達 500%，成效卓著。僑生就讀本校研究所意願大幅增加，表示本校致力於提升研究教學品質及國際化的成果，受到國際肯定，本校學生亦能增進國際交流機會、培育國際視野。

### 7. 教學評量及輔導改善

#### (1) 落實教學評量制度

因應本校教學評量實施要點第 3 條規定：「教學評量調查每學期實施 2 次，「期中教學意見回饋」於期中考前兩週實施，為期兩週。「期末教學意見回饋」於每學期課程結束前一個月實施，以提供授課教師調整教學方法與授課內容之依據。105-106 學年度全校教師教學評量平均成績分別為 85.9 分及 86.65 分。

## (2)學習預警與輔導機制

為檢視學生學習的成效，並針對學習進度落後之學生進行輔導機制，本校教務處採取其中及期末預警措施，亦投入經費提供補教教學，107 年共輔導 87 位學生。

## 8. 提升大學社會責任與高教公共性

餐旅科技種子教師培育與弱勢就學與偏鄉服務輔導，提升大學社會責任及高教公共性。107 年起透過高教深耕計畫推動與本教務處與師培中心師生共同努力下，辦理「餐旅科技種子教師培育」、「偏鄉教師教學增能工作坊」及「弱勢偏鄉課業輔導社群」，共培育教師 45 人次，並輔導臺東高學生及三埤國小一、二、三年級學生等共 65 人次。

## 9. 承辦南區五專聯合招生委員會，服務南區伙伴學校

本校自 105 學年起，擔任南區五專聯合招生會主辦學校，協調並服務南區五專共 19 所學校之五專招生業務，三年來除審查業務零失誤率外，並創下經費盈餘首例，深獲教育部贊同與認可，辦理績效良好。各項工作統計如下：五專進路特色宣導說明會合計 134 場，共 16,413 人參與、辦理種子教師研習 16 場，合計 684 人參與、「南區五專聯合免試入學博覽」1 場共 18 所伙伴學校參與及近三年共完成審查服務五專報名人數共 31,983 人次。

## (三)學生事務處

學務處以服務學生為首要任務，以健康、安全、溫馨為重心促進生活學習，活化社團組織運作，培養民主法治觀念，推動服務學習理念，輔導社團投入社區服務，以打造積極服務之人生價值觀，並深化品德教育，營造「熱忱親善、創新活力、永續發展」的校園文化氛圍。自林珮秀校長上任以來，積極建立友善的校園環境，促進學生關懷學習，打造國際多元化的校園環境，在學務工作的推動有顯著的績效：

### 1. 宿舍設施改善

為活化宿舍空間，增加同學休閒娛樂器材及設置關懷房，並加強寢室安全防護設施，以提升學生居住品質安全。於 106 年至 107 年陸續增建相關設施。兩棟

宿舍交誼廳改建添新設備新台幣為 98 萬元，兩棟宿舍各新增 1 間關懷房新臺幣為 658,000 元，新增設宿舍床側板安全桿新台幣為 514,602 元。

	
<p>宿舍設施(交誼廳)改善前</p>	<p>宿舍設施(交誼廳)改善後</p>
	
<p>學生享用休閒娛樂器材設施</p>	<p>宿舍關懷房</p>

## 2. 營造 e 化校園-學務系統

### (1) 請假缺曠獎懲系統

提升學務工作效能並促成校內行政溝通和諧，更有效服務學生需求，提升現有請假缺曠獎懲系統功能，強化申請及查詢功能；105 年增加「學生請假系統」扣考預警彈跳視窗，106 年增加學生「請假缺曠獎懲查詢」英文界面說明，107 年強化系統查詢功能，增加請假單「退回原因」key in 欄位及簡化非全面宣佈「停課」之部份學生「停課」未到課之申請流程。

### (2) 社團活動資訊暨管理系統

為持續強化社團活動資訊暨管理系統效能及維護，以促進社團指導老師及學生負責人在社團人力資源、財務管理之運用，並提供學生選填社團之操作平台及便利性，105 年至 107 年選填社團人數計 9,804 學生人次。

### (3) 學生獎助學金管理系統

建置學生獎助學金管理系統，提供學生校內獎助學金申請之平台，簡化紙本

申請之作業程序，以落實本校獎助學金管理網絡建置，105 年至 107 年獎助學金申請人數計 1,317 學生人次，金額 9,457,000 元。

#### (4)宿舍 e 化管理系統

105 年擴充內容：住宿學生與櫃檯身份功能需求(請假類別「遲歸或來電」、宿舍輔導人員、組長、系統管理者身份調整功能需求(請假審核、公差作業-學生公差維護、公差作業-公差統計匯出、報表管理-家長通知單)及共同功能需求(帳號資料維護、增加網頁行動版)。107 年由本校圖書資訊館系統服務組完成。擴充內容：e 化系統服務時數表格、e 化系統幹部移交事項欄位及宿舍幹部值勤時段明細表。

#### (5)諮商輔導 e 化服務系統及學生學習歷程檔案系統 (EP)

本校建立親學生的諮商輔導軟硬體設施，建置隱密性且舒適性的環境空間供教職員生心靈休憩，並持續推動「諮商輔導 e 化服務系統」，讓學生可利用網路線上預約諮商，提升諮商服務申請的便利性，「諮輔組網路社群」的成立可作為心理衛生教育推廣和與學生交流討論的互動平台。此外，為提升學生學習歷程檔案系統 (EP) 之操控簡易化及效益性，以促進導師與學生之使用，持續於導師會議宣導，以普及至全校導師對系統之使用；辦理 EP 教育訓練及競賽活動，強化學生對於學習歷程檔案系統 (EP) 之使用意願，建立自我行銷平台以提升未來求學就業之競爭力。105 年至 107 年辦理 EP 新生教育訓練推廣活動，共計 4,184 人參與；辦理學生學習歷程檔案系統 (EP) 競賽，共計 266 人參與。

### 3. 提升學生學習力-學生學習輔導機制

(1)為促進學生社團幹部對學校各項政策及活動的了解與支持，並連結社團指導老師的投入與協助，定期舉辦社團指導老師及社團負責人座談會議，105 年至 107 年計辦理 12 場次 960 學生人次參加。

(2)為增進社團組織運作效能，提供多元化學習成長環境，以提升本校社團交流及凝聚力，舉辦社團博覽會、社團成果發表暨草地音樂會等活動，105 年至 107 年舉辦社團博覽會 3 場次計 3,500 學生人次、社團成果發表會暨草地音樂會 3 場次計 1,945 學生人次。



107年5月3日社團成果發表暨草地  
音樂會成果演出



107年5月3日社團成果發表暨草地  
音樂會成果展示

(3)為提升本校學生社團自我檢視組織發展狀況，進而促進社團組織之健全發展，舉辦校內社團評選活動，並輔導學生會及社團參加全國大專校院社團評選競賽暨觀摩活動，105年至107年辦理校內社團評選觀摩活動3場次計280學生人次，推派學生會及8個校內績優社團，參加全國大專校院社團評選競賽暨觀摩活動，105年度學生會榮獲服務獎、如來實證社榮獲學術性優等社團獎、航空暨運輸服務管理系學會榮獲自治性甲等社團獎；106年度學生會榮獲優等獎、財務傑出獎、簡報獎等3個獎項、易經研究社榮獲學術性優等社團獎、餐飲管理系系學會榮獲自治性甲等社團獎；107年度學生會榮獲甲等獎。



全國大專校院社團評選競賽暨觀摩活動

(4)強化學生服務學習與成長、活化社團運作。與鄰近社區、學校建立服務合作關係、培植社團進行帶動中小學及社區服務學習活動。105年至107年與鄰近社

區、學校共 20 個單位，建立服務合作關係，並推動社團進行帶動中小學及社區服務學習活動計 45 場次，參與人數計 1,700 學生人次。

	
<p>107 年 4 月 28 日 旅運管理系-愛佈中壇，沁夏蔓延(高雄市美濃區中壇國小)</p>	<p>107 年 5 月 19 日 餐飲管理系-餐與你的愛，益童去關懷(高雄市六龜育幼院)</p>
	
<p>107 年 11 月 24 日 餐飲管理系系學會-「一起來參加，感恩妳我她」(六龜國小)</p>	<p>107 年 11 月 17 日 航空暨運輸服務管理系-「Winnie Forever 童在一起」(永安兒童之家)</p>
	
<p>107 年 11 月 26 日 Outstanding 領導社-愛伴美濃，sing 動你我(高雄市美濃區獅山社區)</p>	<p>107 年 11 月 30 日 Outstanding 領導社-菁正趣味，阮來察一下(台南市後壁區菁寮社區)</p>

(5)為培養學生領導及行政能力，促使學生社團幹部了解其職責，增進組織行政效率，提升活動與服務品質，俾有效推動深化服務學習，藉由辦理學生至標竿學校進行參訪觀摩暨交流活動，使學生會、系科學會、學生議會及社團等服務幹



部，瞭解他校學生幹部的運作模式，並透過彼此交流討論，從中獲取相關經驗，105 年至 107 年辦理 3 場次計 220 位學生幹部參加。

	
107 年 5 月 4 日至 5 月 5 日學生服務團隊至標竿學校進行參訪觀摩暨交流活動	
高餐大與國立虎尾科技大學合照	高餐大與逢甲大學合影

(6)為精進學務工作及提升宿舍服務品質，透過觀摩交流增進幹部團隊意識與服務熱忱，落實學務輔導服務工作，期有助於推動宿舍業務。105 年 11 月 17-18 日至長榮大學、國立暨南國際大學參訪，參加師生 40 人；106 年 12 月 14-15 日至嶺東科技大學、南台科技大學參訪，參加師生 36 人；107 年 10 月 18-19 日至東海大學、臺南應用科技大學參訪，參加師生 38 人；107 年 11 月 25 日東海大學住宿輔導組至本校參訪，參加師生 40 人。

	
107 年 10 月 18 日至 10 月 19 日宿舍幹部標竿學習觀摩參訪	
高餐大與東海大學合照	高餐大與臺南應用科技大學合照

(7)為增進學生自治組織幹部間的互動交流，培養彼此合作默契與團隊精神，並藉由會務運作課程的安排，邀請畢業校友經驗分享傳承，讓學生會行政中心與議會運作能更加順暢，提升幹部之專業素養，舉辦學生團隊幹部成長知能研習活動。105 至 107 年辦理 3 場次，計 126 位學生幹部參加。



107年9月29日至9月30日 學生團隊幹部成長知能研習

(8)針對本校學生自治組織及社團幹部，進行組織經營、溝通協調與計畫執行能力提升之訓練，聘請專家學者講授領導統御、組織發展、團隊帶領、活動設計、團康技巧、企劃撰寫、活動執行、檔案整理等課程外，並培養社團幹部，瞭解各種團隊建立與有效領導的方法，使其具備組織經營與領導溝通協調能力，成為未來餐旅觀光職場上之新世代領導者，舉辦學生社團幹部訓練研習營(大幹訓)活動，105至107年辦理3場次，計365人參加。

(9)為培養學生領導及行政能力，促使學生社團幹部了解其職責，增進組織行政效率，提升活動與服務品質，俾有效推動深化服務學習，透過舉辦社團菁英培訓營(小幹訓)活動，規劃安排領導溝通、財務議事規則及團隊建立等不同主題的課程，讓參與學員們藉由與畢業校友互動的學習模式，培養彼此合作默契與團隊精神，進而提升學生服務團隊幹部服務熱忱及領導能力，105至107年辦理3場次，共計240人參加。

(10)於每學期初辦理輔導股長幹部訓練，促進諮商輔導知能學習與應用，使輔導股長成為第一線生活輔導導師的助手，以及同儕與諮商輔導組間的重要橋樑，藉以強化校園互助支持網絡，落實初級預防輔導。105年至107年辦理6場，共計511人。

#### 4. 推動國際志工旅遊學習

(1)為持續擴增國際志願服務隊志工培訓效能，辦理培訓課程及促進團隊凝聚力，作為預先建立好團隊默契及服務精神，藉由行前訓練課程，組建起強健的工作團隊，真正落實幫助偏鄉的服務工作。105年至106年辦理「經驗分享」、「醫

護教學」、「氣球教學」及「影像紀錄教學」等培訓，共 4 場次 20 人參與。

(2)為鼓勵學生專業學習，拓展視野、關懷世界社會、培養悲天憫人的人道精神，藉由與世界各地多元民族交流溝通，可分享生命，實際體驗當地人民生活，增進其對世界各國知之了解並擴展國際視野。於 105 年與朝陽科技大學合作，赴越南順化市執行「2016 暑期國際志願服務隊」進行暑期服務工作，計 5 位同學、1 位帶隊老師。106 年本校培訓國際志工自行組隊赴越南順化市風田縣執行「2017 暑期國際志願服務隊」進行暑期服務工作，深化參與國際志願服務之學習與體驗，計 13 位同學、1 位帶隊老師。於完成國際志工服務後，藉由與「高餐大志工培訓研習營」合作，105 年至 106 年辦理「暑期國際志願服務隊成果發表會」，計 2 場次，參與人數計 100 人。



#### (四)總務處

總務處自林珣秀校長接任以來，在前李福登創校校長、容繼業校長建設之基礎上，主要工作重點，朝優化校園、精進物流中心、持續能源節約績效、友善校園等方向，積極多方努力爭取興建經費，為校園再造更上層樓，主要的績效如下：

##### 1. 優化與建置友善校園

- (1)持續就校園美化工作努力，配合柔性校園，讓校園植栽與花卉更加生色，在臺法廚藝園區整建公共藝術設置
- (2) 持續檢討與改善硬體資源，營造舒適的學習與生活環境。針對學生主要生活與活動空間進行改善，例如宿舍交誼廳鋪設木質地板工程，讓學生宿舍更有

家的溫馨；選定宿舍與行政大樓裝設氣泡水機，鼓勵住宿、未住宿與教職員工能多喝水，減少飲用有糖飲料。增設郵局 i 郵箱 24 小時智慧領包裹服務，方便師生。

(3)增設小港捷運站直達高餐大校園的接駁專車，鼓勵全校師生善用大眾運輸工具，落實節能環保。高雄市公車已於 107 年 2 月 26 日通車入校，開設本校直達小港捷運站公車，縮短師生通行時間。未來持續推動交通局計程車共乘專案，補足公車空檔交通。

(4)改善教學空間：第一實習大樓物流中心增設廚餘處理機、旅館系實習客房空調改善、餐管系專業品酒教室及調酒教室整修工程、行銷系國際會議廳附屬會展教室(H101)設施裝修工程、人文大樓互動教學情境教室裝修工程、休閒系抱石攀岩場設置、第二實習大樓中廚房排煙設備及國際大樓電力盤改善工程。

(5)校園設施修繕：師生餐廳地下二樓底版湧水搶修工程、多功能活動中心主場館空調修改工程、第二健身房設置、行政大樓和第一實習空調主機改善、師生餐廳廚房排煙改善工程。

		
<p>物流中心廚餘處理機</p>	<p>休閒系抱石攀岩場</p>	<p>汽泡機</p>
		
<p>郵局i郵箱</p>	<p>餐管系品酒教室</p>	<p>餐管系調酒教室</p>



## 2. 興建產學研發大樓

本校獲「106年高等教育競爭性經費延續計畫」核定通過，規劃建置「智慧餐旅產學研發園區」，藉興建產學研發大樓以整合過去典範計畫蓄積之軟硬體產學營運研究能量，並期在現有基礎上，更進一步穩健永續、創新並實踐本校在「人才培育」、「產學研發」、「制度調整」及「國際交流」等面向上之改善與發展；另就該大樓提供部份空間作為教師研究室使用，以解決本校長期教師研究室不足之問題。本案第一期發包工程（地上三層 RC 構造建築）經費共約 5,000 萬元，其中獲典範計畫核定補助 4,500 萬元，本校工程自籌部份約為 498 萬元，共計 4,998 萬元。後因本校教師研究室長期不足問題嚴重，適合之空間難覓，且迭遭各式評鑑列為應優先處理之事項，故該大樓工程恢復至原設計建置四樓建築物，經發包後四樓增建工程（含建築、水電及設計監造部份）共計新台幣 2,000 萬元，並經校務基金管理委員會同意由校務基金動支辦理，大樓完成後總樓地板面積為 2,414.84m<sup>2</sup>。

## 3. 組織再造精進物流中心

本校於93學年度起規劃，並於94學年度正式成立「物流中心」，藉以統籌規劃運用本校教學及活動相關資源，當時係學校一級單位。105年8月1日組織再造，物流中心整併入總務處，成立物流組。原預計106年8月1日和經營管理組合併成經營物流組，後因考量兩組屬性差異，而取消原意。物流中心已於107年2月設置廚餘發酵機及處理機，可轉化廚餘為肥料，改善校園土壤，有益植栽綠化。物流中心主要工作：餐飲器具之規劃管理、倉儲盤點、借用歸還、損壞維修以及廚藝科系、推教班及function原物料之訂購、接收、配送、倉儲、盤點、報帳等。藉由環境改善，整潔、衛生的生鮮供應中心，扭轉師生不佳印象，後續還有許多工作：

(1) 遷移廚餘處理站、(2)改善物流資訊系統、(3)標準食材系統及平台、(4)有效的倉儲空間、(5)標準課程的前置作業、(6)學校餐飲採購課程實作教室等。



#### 4. 能源節約績效

本校電使用量從96年度(基線使用量)的8,835,600度，到105年度8,524,600度，107年8,408,886度。相關措施如下：

- (1) 建立完成全校空調自動控制系統，配合上課課表及場地借用管理，有效管理及達到節約能源效果，另亦建置需量控制，遇偵測到超出契約容量用電時，即排序卸載。
- (2) 兩棟宿舍區、活動中心展藝廳及韻律教室及社團辦公室、教學大樓FB105綜合視聽教室，圖資大樓七樓影音欣賞室、國際會議廳、第一實習大樓烘焙教室等，皆已實施以儲值卡方式供應空調，未來實習活動場及教室區等亦將視預算情形逐年比照增設。
- (3) 各大樓空調設施均定期維護保養並逐年汰換老舊耗能較高之空調及設備。未來逐年編列預算，汰換傳統式燈具及高耗能設備。確實控管冷氣開放時間。
- (4) 各公共區域廁所水龍頭已更換為省水龍頭。
- (5) 本校兩棟宿舍熱水採太陽能集熱系統與熱泵系統聯動供應，由太陽能集熱板系統於日間利用太陽能將水預熱，而後再由熱泵系統迅速加熱至既定溫度供

應熱水。

- (6)持續節約能源並開發太陽能，增加學校收益：餐旅學院在宿舍勤樸樓裝設熱泵，改善熱水系統工程、及第一教學大樓屋頂租賃設置太陽能光電發電設備、人文大樓分離式冷氣汰舊換新工程。

#### 5. 資源整合

- (1) 逐步規劃與分配閒置空間，使每位老師擁有4-5坪的獨立研究室，具備基本配備，發揮研究、輔導、休息等功能，並使兼任老師也能享有舒適的休息空間。各學院也於106年2月1日陸續建置專案教師休息室，讓老師能享有舒適的休息空間。
- (2) 健全財務計畫，支援校務永續發展，校務基金活存轉定存，每年預計增加校務基金孳息新台幣180至200萬收益。
- (3) 因應環境變遷，落實綠色教育，推廣綠色觀光餐旅與廚藝教學，課後廚餘的回收利用或追蹤去處，物流中心已於107年2月26日設置廚餘發酵機及處理機，可轉化廚餘為肥料，改善校園土壤，有益植栽綠化。

		
太陽板	產學研發大樓	廚餘處理機

#### (五)研究發展處

本校研究發展處(簡稱研發處)係掌理學術服務、產學合作、實習及就業輔導等事宜，分設產官學研服務、實習輔導及就業輔導暨校友服務等三組。在研發長帶領下，辦理學校學術研究、產學合作、學生實習輔導、就業輔導與技能檢定相關業務，以期達到「務實致用」、「創新研發」與「即學即用」的教學目標。自105年4月1日林珮秀校長接任以來，積極多方努力爭取興建經費，為餐旅產業培育優質人才，使本校成為餐旅產業發展的關鍵夥伴、國內外餐旅研究發展的重鎮。

研發處主要的績效如下：

1. 積極爭取計畫案申請

(1)教育部自 106 年啟動「大學社會責任實踐計畫」，並於 107 年連結「高教深耕計畫」，本校二年已獲 3 件計畫案補助，補助經費共計 9,610,000 元。

A. 臺灣微笑可可內埔地方創生暨國際品牌實踐計畫，第一期款補助經費共計 5,610,000 元，執行期間為 107 年 1 月至 108 年 12 月。

B. 剩·拾·盛食~共創您我在地的好鄰(零)食(拾) 補助經費共計 1,200,000 元，執行期間為 106 年 8 月至 107 年 3 月。

C. "傳"到橋頭自然"職"補助經費共計 2,800,000 元，執行期間為 106 年 8 月至 107 年 3 月。

(2)為設備更新執行成效及設備基礎，107 年本校獲教育部補助優化技職校院實作環境計畫-跨院系實作場域計畫 1 件，補助經費為 14,000,000 元；預計 108 年進行第 2 件申請。

遇見未來：樂齡休閒服務產業菁英人才培育計畫補助經費為 14,000,000 元，執行期間 107 年 8 月至 110 年 7 月。

(3)為強化本校教師對「教學、研究、服務、輔導」中有關應用性研究能力之提升，以及教師研究成果之國際影響力，本校成功爭取教育部校務發展特色應用性研究能量躍升計畫。

觀光餐旅產業應用性研究能量躍升計畫補助經費第一期款共計 20,000,000 元，執行期間為 107 年 8 月至 108 年 7 月。

(4)本校為強調餐旅實務導向之學校，極為關注教師之業界實務經驗，積極鼓勵教師進行產業研習或研究，本校於獲教育部補助「107 學年度教師產業研習研究計畫」3 件，補助經費共計 4,060,000 元。

A. 教師國內深度實務研習：「英國葡萄酒與烈酒實務研習」，補助經費 140,000 元  
教師海外深度實務研習：「食育之慢食文化與餐飲管理」補助經費 3,520,000 元。



B. 教師海外深耕服務：「餐飲新創事業財務管控制度之建置」補助經費 400,000 元。

## 2. 提升獎勵辦法與資源

研究發展處規劃提升全校性的獎勵辦法與支持資源，修改相關應用性研究與產學合作獎勵規定，已完成校內相關法規修法，以鼓勵教師從事產學合作計畫。本校預計於 108 年度修訂組織章程成立「餐旅暨觀光研究中心」，以提升學校國際學術聲望。

(1) 提升教師技術轉移案或授權案之績效，107 年 3 月 16 日完成修正本校「研究發展成果管理辦法」

為推廣及保障研究發展成果，並鼓勵創新及提昇研究水準訂定「研究發展成果管理辦法」，依本辦法第十三條及第十四條，對於本校受領專任薪俸之編制內及約聘人員(含專案計畫教學、研究與工作人員)與本校聘請從事研究開發者從事技術移轉及授權所產生之授權金及衍生利益金之分配，均得依不同類別核予獎勵金額，藉期提高本校研發成果之衍生績效。

(2) 提升教師爭取產學合作計畫績效獎勵金，107 年 11 月 14 日完成修正本校「教師執行產官學合作計畫績優獎勵辦法」

為鼓勵本校教師執行產官學合作計畫及促進產官學合作交流，提升產官學合作績效，本校已經由校內行政程序廢止原訂之「產學合作績優教師遴選辦法(每年獎勵三名)」，並訂定本校「教師執行產官學合作計畫績優獎勵辦法」，本校專任教師、專業技術人員、專案教學人員及研究人員執行產官學合作計畫且每年產官學合作計畫行政管理費總金額累計達新臺幣二十萬元以上者，即得依本辦法申請獎勵，以計畫結案彙總累計行政管理費總金額之百分之十核予獎勵金額，積極鼓勵本校教師承接產官學合作計畫。

(3) 提升教師從事發表學術研究成果於國際具影響力期刊之獎勵金，107 年 11 月 14 日完成修正本校「教師學術研究成果獎勵辦法」

透過獎勵積極鼓勵教師著力於論文及研究成果的發表。凡教師論文於

A&HCI (Arts and Humanities Citation Index)、SCI (Science Citation Index) 及 SSCI (Social Science Citation Index) 等三類國際索引收錄之學術性期刊者，如發表之學術性期刊 JCR Report 排名為該領域前 50% 以上者，依本辦法第三條之規定，核予獎勵金額為新臺幣 60,000 元，其餘核予獎勵金額 50,000 元。凡發表論文於 EI (Engineering Index，以 Compendex 資料庫收錄清單為準)、SCIE (Science Citation Index Expanded)、科技部人文及社會科學發展處於每年召開「期刊評審委員會聯席會議」調整各年 TSSCI 資料庫與臺灣人文學引文索引核心期刊 (THCI) 收錄期刊名單，並以發表當年為 TSSCI 與 THCI 認定索引收錄之學術性期刊者，核予獎勵金額 20,000 元，並將原訂獎勵總額 90,000 元提高至 180,000 元，藉期提高本校 WOS 資料庫發表論文數之績效。

### 3. 科技部專題研究與產學合作案

科技部專題研究與產學合作案申請案，104 至 107 年之核定案件與金額統計如表 4-9 所示，近 4 年來本校教師在科技部專題研究表現上，總件數共計 68 件，總金額共計 52,670,000 元；產學合作案總件數為 251 件，總金額共計 162,476,797 元。為達成「高餐旅-餐旅企業關鍵夥伴」的目標，產學合作一直是校務推動的重心。藉研發創新及技術轉移的淬鍊，開發本校師生創意成果，進而透過商品化的過程而建立品牌效益。

表 4-9 104 至 107 年度科技部補助與產學合作件數與金額統計

學年度	科技部		產學合作	
	件數	金額(元)	件數	金額(元)
104	19	13,212,000	65	39,565,101
105	20	14,506,000	74	46,271,799
106	15	12,732,000	60	33,894,544
107	14	12,220,000	52	42,745,353
合計	68	52,670,000	251	162,476,797

### 4. 提升實務課程學習成效

本校為餐旅專業大學，學校重視實務教學，讓學生可以將學校所學與未來就業結合，一直是學校重要的教育理念。技職教育不但著重學生實務知識，更強調技術能力的培養，配合校外實習制度，更可落實學用合一的人才培育理念。

### (1)校外實習

強調實務知能的教學理念搭配產業實習制度行之多年，本效亦持續強化實習輔導機制，每學期進行實習聯合訪視，提升教師課程輔導義務與責任，除進行實習單位主管訪談、人事單位訪談，也針對實習學生實習情況關懷與了解，以發揮學校功能，研發處亦藉由企業參訪活動，協助實習班導師能多了解目前產業運作與經營生態，以協助學生實習課程之完成。

### (2)菁英實習

除前述一般的校外實習制度外，本校推動菁英實習計畫，期能有效率的提升實習生人力品質，本校希望能與企業共同篩選優秀之學生，藉由實習機構資深員工之專門引導與結合企業制度化之人才訓練制度，有效提升獲選之學生本職學能，同時學習業界高階實務經驗，俾利後續就業與職涯發展，對於有高度學習動機與潛力的實習生提供高階幹部訓練，或多元化的實習內容，並可依公司人力需求提供不同的訓練計畫，例如：垂直(工作職掌)調整、平行(跨單位／部門)調整等。本校亦訂定相關機制進行合作單位檢核，包含：菁英實習單位考核時間、工作職掌調整期程及培訓內容；菁英實習內容(含工作職掌調整機制、升遷考核方式及晉薪原則)；菁英實習單位資格取消或延續等。本校學生校外實習人數如表 4-10 所示。

表 4-10 104 至 107 學年度學生校外實習人數統計表 單位：人數

學年度	國內實習人數	國外實習人數	菁英實習人數
104	751	226	146
105	840	258	149
106	859	255	104
107	870	281	149

## 5. 擴展就業資源，活絡校友網絡

### 1. 在學/畢業生實務專業表現

本校為鼓勵學生培養專業實務知能，及落實學用合一之教育目標，由各系所透過系課程委員會，依照系科本位作業程序與系所教育目標訂定學生就業所需之一般知能及專業知能，並依其規劃出適合該系所修讀之實務訓練課程及教材，透過此課程訓練，培育學生專業實務知能。另於 100 年入學新生開始實施 1+3 畢業

條件，規定須獲 1 張畢業證書及 2 張專業證照及 1 張語言證照，始能畢業，並特別定訂「國立高雄餐旅大學學生取得專業證照鼓勵要點」，及辦理全國技能檢定及在校生專案檢定相關作業，協助學生團體報名及承辦術科作業，鼓勵並輔導學生積極參與取得證照(如表 4-11 所示)，透過校內實務課程訓練及實務技能證照的取得，培育學生帶著走的就業及創業能力(表 4-12 所示)。

表 4-11 學生取得與該系所領域相關專業證照之成效

學年度	全校學生人數(A)	取得人數 (B)	取得比例(B/A)%
104	4,908	1,186	24.2
105	5,055	940	18.6
106	4,982	1,912	38.4

本校為鼓勵學生培養專業實務知能，及落實學用合一之教育目標，並搭配完善畢業生長期追蹤機制，掌握畢業生就業狀況及相關領域從業情形。

表 4-12 本校畢業生就業率、餐旅相關領域從業比率

畢業學年度	就業比率	餐旅相關領域比率
104	68.9%	91.7%
105	67.6%	90.2%
106	71.6%	88.1%

(107 學年度尚未統計)

## 2. 校友創業

本校廚藝學院及餐旅學院以專業廚藝知識及整合餐旅管理為核心導向，培育學生發展專精廚藝及提升產業研發能力，奠定學生自行創業根基，目前許多校友已在產業界發光發熱，為實踐「高餐大的店」品牌之路奠定良好基礎，校友們抱持著真心服務、用心經營的態度，發揮所學實現夢想，目前共計有 65 家(圖 4-4 所示)。

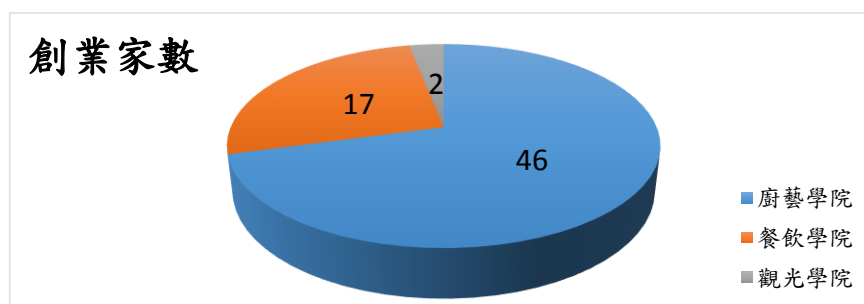


圖 4-4 校友自行創業資料

### 3. 推動連結 hosco.餐旅觀光人才國際就業

本校於 2017 年加入 hosco.全球最大餐旅觀光求職平台，擬推動連結 hosco.餐旅觀光人才國際就業，鼓勵優質人才全球移動，提升國內業界人力國際化。其最主要目的在於將全球餐旅觀光產業、餐旅觀光科系、餐旅觀光人才整合，提升餐旅觀光社群互動、向外推廣學校及飯店集團的品牌能見度，並促進人才的海外人脈拓展，以期增加世界觀。截至 107 學年度第一學期止已有 494 位校內學生註冊為線上會員，本學期共辦理 1 場志工說明會，5 場校內工作坊，1 場飯店業者說明會，同時並時 10 月 18 日、11 月 25 日、11 月 1 日及 11 月 15 日的班週會時間，針對一年級新生逐班辦理宣導。預計於 107 學年度第二學期持續辦理宣導，強化 hosco.全球餐旅觀光求職平台，建立 Taiwan Talent Network。

表 4-13 hosco.活動辦理時間

場次	日期	主題	人數
1	107 年 09 月 26 日	hosco.志工推廣說明會	30
2	107 年 10 月~11 月	大一逐班推廣(配合 EP 時間)	逐班
3	107 年 11 月 20 日(二)	大四班級宣導(餐四 A+餐四 B)	94
4	107 年 11 月 21 日(三)	大四班級宣導(進餐四 A)	49
5	107 年 11 月 8 日(四)	導師輔導增能研習(導師端)	35
6	107 年 11 月 16 日(五)	大二工作坊(四技國廚二 A)	27
7	107 年 11 月 26 日(一)	hosco.推廣(觀光餐旅業者)	12
8	107 年 12 月 06 日(四)	大四工作坊	94

### 4. 強化校友連結

校友會期許藉由本會將校友與學校的力量團結起來，結合更多資源與服務，共同為校務發展貢獻一份心力，回饋學校和社會，並提供本校校友們多元化的聯絡管道，作為畢業校友在外發展的最大助力。本校目前已於 95 年成立校友會全國總會(106 年更名為校友會全球總會)、107 年陸續成立新加坡與上海海外校友分會，並於每年學校校慶辦理校友回娘家之活動，以聯絡各地校友之情誼。

### 6. 辦理 2018 第二屆全球華人觀光餐旅高峰論壇

107 年 9 月 27-28 日由研究發展處統籌規劃辦理第二屆全球華人觀光餐旅

高峰論壇，本次結合「第十八屆觀光休閒暨餐旅產業永續經營學術研討會」、「第四屆海峽旅遊教育聯盟年會暨第八屆海峽兩岸旅遊觀光研討會」共同辦理，本次大會除邀請國內外觀光休閒、餐旅、廚藝專家學者共襄盛舉外，並有歐洲、美洲及亞洲共 27 所學校，約 85 位教師與 122 位研究生參與，現場提供了一多元豐富的學術交流平台，一同研討全球觀光餐旅發展及業態之創新與改變。

## (六)國際事務處

國際事務處前身為研發處國際合作組，由於國際交流日益頻繁，為因應全校國際業務及強化國際事務推動綜效，於 98 年升級為國際事務處，綜理全校國際接軌與交流合作之相關事宜，主要績效如下：

### 1. 國際移動與國際交流之質量

為達成增進本校國際移動及交流質量，林珮秀校長上任三年以來積極鼓勵同仁爭取各項計畫達成一院一組織的目標。目前各個學院均有對應的國際組織分別為餐旅學院與國際餐旅教育學會 I-CHRIE、觀光學院與亞太旅行協會 PATA、廚藝學院與法國 Institut Paul Bocuse、國際學院與旅遊觀光研究學會 TTRA。

如「全校性治校成果重要績效」所述，國際處與學術單位共同合作，積極協助學生參與國際餐旅相關的比賽，具體提升本校國際交流與學生未來國際移動力之質量。相關國際競賽與獲獎情形計有荷蘭海牙旅館學院 2015 創新挑戰賽第一名、第二名；新加坡 2016 FHA 國際廚藝烹飪挑戰賽金牌 1 面、銀牌 1 面、銅牌 8 面；香港 2017 HOFEX 國際美食大賽金牌 1 面、銀牌 11 面、銅牌 13 面、1 金獎盃；新加坡 2018 FHA 國際廚藝烹飪挑戰賽銅牌 15 面等。



在林珮秀校長的帶領下，國際事務處亦加強深化跟姐妹校的交流，姐妹校從 104 年的 97 所增加至 107 年的 132 所學校，三年來增加率為 36%。



(1) 深化與境外學校之交流與積極招收境外生

近三年由海外姐妹校至本校就讀的交換生，每年都有 20 位左右。另外近三年每年都固定選送本校學生至海外修讀雙聯學士學位學程。且近幾年本校姐妹校加拿大漢堡學院每年都會派送老師至本校擔任交換教師。

本校積極參與各國教育展，吸引海外優秀學生進入本校就讀。2016 年於海外參加 3 場教育展，至 2018 年擴增為 7 場，成長超過 2 倍。林珮秀校長亦曾親自於 2017 年至馬來西亞及印尼參加教育展，為同行的師生打氣加油。透過教育展的推廣，並配合南向政策拜訪海外高中，外籍生人數從 105 學年度的 87 人增加至 107 學年度的 119 人，成長超過 36%。

2018 年配合教育部高等教育深耕計畫，辦理第一屆國際學生夏令營，主要參加的對象為馬來西亞、印尼、越南、泰國的高中生。2019 年將增加場次，對象包含外國高中生及，外國大學生。



## (2) 擴大海外實習

本校鼓勵本校學生至海外實習，提高學生至國外單位實習意願，深入瞭解國際業界環境。海外實習與研修學生數，三年來穩定的成長，人數從 266 人成長到 286 人，三年共成長 26%；而國家數則從 14 國成長到 16 個國家。成長情形如表 4-14 所示：

表 4-14 海外實習人數成長情形

學年度	海外實習人數	海外實習國家數
105	266	14
106	265	14
107	286	16

以 107 年為例共計 286 位，分別為：美國聖地牙哥州立大學 (13 位)、美國南佛里達大學 (12 位)、英國伯明翰大學學院(9 位)、泰國藝術大學(4 位)、泰國曼谷大學(2 位)、泰國吞武里大學(2 位)、韓國又松大學(4 位)、加拿大漢堡學院 (35 位)、杜拜阿聯酋餐旅學院(7 位)(前半年 7 位學生均在杜拜，後半年 7 位學生中的兩位前往阿布達比)、荷蘭海牙旅館管理學院(3 位)、澳洲南十字星大學(4 位)、澳洲國際旅管管理學院(1 位)、義大利佛羅倫斯大學(1 位)、香港理工大學(2 位)、大陸浙江旅遊職業學院(2 位)、日本研修+實習(47 位)、新加坡實習(123 位)、澳門(1 位)、香港機場(12 位)、匈牙利(2 位)、法國保羅伯居斯(6 位)。





107 年荷蘭海牙旅館學校蒞校參訪及舉辦說明會



106 年加拿大漢堡學院蒞校舉辦行前說明會

### (3) 國際友善校園

對外籍學生入學後安排周到的生活與輔導，例如：每學期境外學生新生迎新活動、境外學生文化參訪活動、境外交換生與校長有約、等活動，使校園更友善、更國際化。



2018 年國際學生社歡迎晚會



107 年 1062 學期交換學生與校長有約

### (4) 兩岸交流

林珮秀校長一上任便前往中國的姐妹校拜會，繼續維持良好的情誼。至 105 學年起，每年都有 10 名以上的陸生至本校就讀。近幾年來每年亦有超過 20 名中國姐妹校學生至本校擔任交換生。從 106 學年度開始本校派二名學生至浙江旅遊學院交換，107 學年更增加選派二名學生至南京旅遊職業學院。

106 年 10 月江蘇省鎮江市高等專科學校人文與旅遊學院副院長羅春燕教授至本校駐校研究一年。107 年青島酒店管理職業技術學校旅遊與酒店管理學院郭貴榮副教授至本校駐校研究半年。

#### (5)申請國際餐旅專業評鑑認證，確保高餐大教學品質

本校在台灣已有卓越聲譽，然而，在國際間仍無法名列前茅，究其原因，係因本校從未參加國際餐旅專業評鑑認證組織。因此，林珮秀校長秉持將學校推向國際舞台的初衷，積極推動本校參與 THE-ICE 組織的認證，並參加 QS 世界大學排名觀光餐旅類別。目前這二項組織的加入，都已通過預評階段，可以省去三年的時間，而正式進入正式評鑑階段，期許能繼續往前邁進，達成認證通過，及爭取好的排名成績。

#### (七)圖書資訊館

本館總館藏 520,715 冊，餐旅主題專業館藏 354,781 冊達總館藏 68% 以上。本館除了是國內餐旅教育重要的圖資資源，亦是綜理全校資訊系統運作的樞紐。林珮秀校長上任後，旋即盤點全校圖書與資訊資源，指示本館資源運用要更均廣，全校資訊系統連結要更便利，以達校園友善、效率提升。本館積極建設便利快速的圖書及資訊取用環境，提供更具效率的圖書與資訊服務，主要績效如下：

##### 1. 建置完善圖書取用系統提升資訊檢索效能

- (1) 自 105 年 12 月採用開放性之圖書館 ALEPH 500 自動化系統，其能支援最新的編目格式與國際字碼，提升系統服務品質與效能，整合數位資源及因應網路服務型態的改變，實現整合性數位圖書館自動化系統。
- (2) 提供 ERMG 電子資源管理系統，結合 SmartWeaver 及 SFX 電子資源整合查詢系統，讓讀者快速有效掌握電子資源，並能便利連結電子全文。
- (3) 設置館藏線上薦購系統，方便讀者透過線上查詢並推薦新書，結合每月定期審書會議，有效縮短館藏購置時間至少 30 天。

##### 2. 善用空間及標示之美化與改善促進學習意願

- (1) 104 學年建置 3 樓語言主題書區空間美化。
- (2) 105 學年於 4 樓建置「拉麵量尺」及「廚藝文學牆」。
- (3) 106 學年配合「一個人不孤單」主題展，於圖資館 1 樓規劃自我療癒區；建置「通往世界的門 feat.捕夢網」之藝文訊息區；建置館舍聲音分區地圖；規劃

建置行動載具查館藏之 QRcode 快速連結。

(4) 107 學年圖資館 1 樓網路資源服務區空間美化。

3. 規劃主題展覽增加多元館藏能見度並鼓勵閱讀

(1) 每年辦理利用教育課程及相關推廣活動，並辦理電子資源推廣活動，104 學年之「圖資大富翁」電子資源推廣共計 17 場次，3,106 人次參加。

(2) 105 學年配合新系統上線，以如何利用系統掌握資源設計「好運轉雞闖關去」共計 576 人次參加闖關。

(3) 106 至 107 學年以「實境解謎」規劃新生認識圖資館的活動，首創以實境解謎形態，導入圖書館利用之學習，並以此經驗參加「2018 大專校院圖書館精進與創新競賽」企劃案撰寫競賽獲得金牌獎。

4. 辦理互動活動推展館藏之利用以提升讀者資訊素養.

(1) 每年辦理利用教育課程及相關推廣活動，並辦理電子資源推廣活動，104 學年之「圖資大富翁」電子資源推廣共計 17 場，3,106 人次參加。

(2) 105 學年配合新系統上線，以如何利用系統掌握資源設計「好運轉雞闖關去」共計 576 人次參加闖關。

(3) 106-107 學年以「實境解謎」規劃新生認識圖資館活動，首創以實境解謎形態，導入圖書館利用之學習，並以此經驗參加「2018 大專校院圖書館精進與創新競賽」企劃案撰寫競賽獲得金牌獎。

5. 促進合作方案提升館員專業知能與服務

(1) 105 學年與益品書屋合作，於 4 樓舉辦益品書展在高餐大巡迴展開幕記者會，主題為「圖書館裡的飲食風景 X 餐飲翻轉孩子的未來」；與師培中心合作辦理「我的學習風景」。

(2) 106 學年休閒系配合「拋擲於海上的幽深與斑斕-在我心中的南亞東協」主題展進行評鑑活動。

(3) 107 學年配合通識教育中心第一屆餐旅文學獎辦理駐校藝術家「吳鈞堯主題展」。

(4) 參加中華民國圖書館學會年會海報展，經票選競賽榮獲第一名。

## 6. 校友服務

(1) 規劃電子資源推廣活動，顧及學生畢業後之資源利用，同時學習如何加入公共圖書館以取用相關資源。

(2) 校友可透過辦理「校友借書證」利用館藏資源，至民國 107 年底，申辦校友證累計已達 132 位，微幅成長趨勢，詳見圖 4-5。

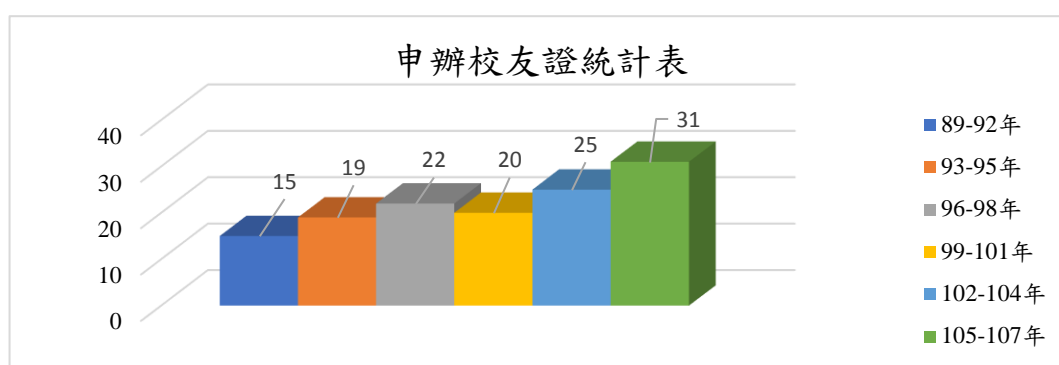


圖 4-5 本校申辦校友證數量統計圖

## 7. 本校多次獲得圖書相關獎項肯定

105 年榮獲「臺灣最具影響力學術資源知識分享獎」、「學術影響力獎」及「最佳學術曝光獎」全國技專校院組第一名。106 年獲得大學校院技專校院組 4 個獎項分別為：「104 學年學術論文授權率」第 4 名、「105 年學位論文點閱率」第 1 名、「105 年學位論文全文下載率」第 1 名及「整體綜合指標學術影響力獎公立技職校院組」第 5 名。

## 8. 資訊服務的變革與強化

(1) 如「全校性治校成果重要績效」中所述，校園整體資訊使用環境的優化，可滿足教育科技行動化學習需求，增加行政運作效率與活化學習成效。本館藉由提升網路骨幹頻寬與新設機房設備，於 106 年將連接中華電信對外頻寬提升 3 倍至 1800Mbps，再於 107 年購置頻寬分配器將系統容量由原先 1Gb 更新為 2Gb 以提升效能。並藉由辦理 2 場次「TQC Office Word 與 EXCEL2016」

訓練課程，協同技能考證，提升教職員專業技能，共計 96 人次參與。

(2) 為配合校務行政 e 化之推動，本校資訊服務除了建立高效率的行政作業體系外，並整合各項校園資源，提供充分即時且完整的資訊服務、打造優質的校園網路環境。現行之校務行政系統，皆可透過校園資訊入口網站連結整合，已整合之校務行政資訊系統如下圖 4-6，確實有效地提升行政工作效率，並提供教職員工及學生個人化的行政資訊整合服務。



圖 4-6 校務行政資訊系統架構圖

(3) 本校校園資訊入口整合之相關資訊系統皆採 Web-based 的三層式架構開發，教職員生皆可不受時間、地點限制使用校務資訊服務，相關資訊系統開發及推動如表 4-15：

表 4-15 資訊系統開發及推動歷程表

年度	資訊系統開發及推動
105	<ol style="list-style-type: none"> <li>汰換校務系統主機及全球資訊網主機，校務系統主機升級 windows2012 作業系統。</li> <li>提昇校園入口網之存取效能，新購「單一入口網伺服器負載平衡設備」提供 10G Mbps 處理能力。</li> <li>工讀金系統改版作業提供全校勞僱型及學習型工讀生出缺勤記錄管理及工讀生管理者相關報表列印功能。</li> </ol>
106	<ol style="list-style-type: none"> <li>建置本校自有的造字字碼。</li> <li>完成兵役管理、繳費單資訊、獎學金申請系統。</li> <li>新增請假缺曠獎懲查詢英文版。</li> <li>重新開放[建教業界]提供實習單位可使用實習分發。</li> </ol>

年度	資訊系統開發及推動
107	1、導入對外服務網站導入安全傳輸通訊協定(https)。 2、擴充校園入口網功能，新增群組匯入功能，依教職員對象區分新增9個群組。 3、規劃及建置校園響應式(RWD)全球資訊網。 4、完成教師及職員管理系統，含公用系統、教室借用、場地借用、訊息發佈平台、營繕報修及獎懲建議等功能。 5、協助重建宿舍管理e化系統，亦接續系統後續維護。 6、建置全校教職同仁 livemail、gmail，並與校園入口網帳號密碼整合，以推廣教職員生使用 Google 雲端硬碟及 Google classroom 功能，減少隨身碟中毒事件並提升教學品質。

(4) 本校 i 高餐行動校園 APP，利用行動裝置可便利部分校園 e 化服務，提供師生便利快速的取得資訊。105 年擴充 i 高餐 APP 繳費單查詢、超商繳費條碼及繳費證明單查詢等 3 項功能；106 年擴充 i 高餐 APP 學生學期成績及歷年成績查詢功能。此外，利用每學期初搭配圖書新生利用教育活動，持續推廣本校師生使用 i 高餐行動校園 APP。

		 <p style="text-align: center;"><a href="#">操作手冊下載</a></p>
i 高餐行動校園 APP 使用頁面		

(5) 有關本校資訊安全與個資保護管理，自民 100 年(資安)與民 103 年(個資)導入後，每年均持續不斷地進行相關規範之落實與制度改進當中，藉由導入工作之執行與制度之訂定，深化資訊安全與個資保護管理的規範於本校組織，以達到作業流程規範之精進、人員素養之提升以及相關作業之永續運作、不斷革新。另建置「資安專區」及「校園保護智慧財產權暨個人資料保護專區」於本校圖書資訊館網頁，並放置超連結於本校首頁，並持續辦理資安暨個資保護及智慧財產權宣導教育訓練及講座，至今持續取得相關證書之有效性，

於 107 年 10 月通過 ISO27001:2013 重新驗證及 BS10012：2017 驗證並取得證書。

## 9. 數位課程的發展與創新

- (1) 本校遠距課程認證和磨課師課程發展為全球華語系國家中，餐旅廚藝數位課程推出最多的大學，因極具餐旅面獨特性，打造出多門優質且受歡迎線上廚藝教學課程。105 至 107 年獲教育部補助磨課師計畫課程如表 4-16：

表 4-16 獲教育部補助磨課師計畫課程

年度	獲教育部補助課程數	修課總人次	備註
107	6(門)	913	107 年度為高教深耕計畫補助的微課程，只有一學期三門開課，以達成計畫指標。
106	3(門)	2,564	
105	4(門)	3,553	
104	2(門)	2,048	

- (2) 數位課程發展促使本校師生積極善用網際網路及數位學習平台上的各項教學與學習工具，並使用數位教材進行創新翻轉教學。如「全校性治校成果重要績效」中所述，本館透過設備建置、平台提供、計畫執行、合作協議逐步建構數位教材、網路學習的校園數位學習友善環境。107 年 6 月建置移動式簡易攝影棚預先打造完善數位移動學院模式與優質數位學習環境。同時建置「跨裝置 ee-learning 數位學習平台」與舉辦「餐旅廚藝數位課程成果研討會」、「數位課程教育訓練」等活動，拉寬參與人員不同專業領域的廣度、加深研習人員在課程數位與學習平台使用知能的深度，共計 8 場次，191 人次參與。另外，為發展本校獨有餐旅廚藝特色課程，並能持續深耕數位課程與磨課師課程的製作與經營，本校(館)並與國內外知名 MOOCs 平台組織如 OpenEdu, Sharecourse 等簽署合作契約，積極推廣本校數位課程，提高本校國際露出知名度，打造能成為亞太地區一流的餐旅教育數位課程創新中心。



- (3) 106 年榮獲第四屆大中華區 MOOC 研討會「2017MOOCr Awards 優秀慕課選拔賽」Honorable Mention 獎項；同時獲得教育部補助的 3 門磨課師課程，在中華開放教育平台榮獲「2017 磨課師網路票選人氣課程獎」。此外本校磨課師課程榮獲教育部頒發「2017 年磨課師標竿課程獎」。



- (4) 107 年本校磨課師-屠國城副教授「進階西餐烹調(主廚養成課程)」課程榮獲台灣開放式課程聯盟「第二屆 OCW 優良教育課程徵選」榮獲特優。

#### (八)產學營運總中心

本總中心主要業務在於建立產業/學界交流平台，促進彼此資源互用共享。林珣秀校長上任進行組織調整，因應校務基金自籌能力提升、積極提升產學相輔共創雙贏的發展方針，於焉成立本產學營運總中心。本總中心銜命負責產業/學界合作執行、承接校外進修推廣教育業務，透過輔導產業需求、促進學術資源發展，以及增進校務基金收益，並以整合發展產業所需關鍵技術與能力，達成提升本校研發創新能量、拓展本校品牌價值為目標。主要績效如下：

1. 三年內產學營運總中心執行計畫、產學合作案與推廣教育中心營業收入
  - (1)教育部智慧餐飲創新創業高階研發人才培育實驗室計畫補助經費共計



- 20,000,000 元，已核定通過，後委由餐飲創新研發暨檢驗服務中心執行。
- (2)教育部 107 大學社會責任實踐-臺灣微笑可可內埔地方創生暨國際品牌實踐計劃補助經費共計 5,100,000 元，委由餐旅創新育成中心執行。
- (3)申請教育部 HALAL(清真認證)餐旅教育推動計畫補助經費共計 4,340,000 元由產學營運總中心執行。
- (4)委託案：ICA 巧克力大賽委託案，共計 2 案執行經費共計 219,000 元。
- (5)育成進駐廠商：實體進駐 2 家，虛擬進駐 2 家經費共計 59,000 元。
- (6)高教深耕子計畫：前瞻創新創業生態環境補助經費共計 700,000 元。
- (7)西拉雅觀光溫泉區產品開發及在地業者輔導案：廠商輔導經費共計 520,000 元。
- (8)規劃執行高教深耕子計畫 2-餐旅認證課程品牌輸出補助經費共計 4,500,000 元。
- (9)規劃執行高教深耕子計畫 10-前瞻創新創業生態環境補助經費共計 740,000 元。
- (10) 規劃執行高教深耕子計畫 11-跨國整合創新研發系統補助經費共計 750,000 元。
- (11) 推廣教育中心 105 至 107 年度營業收入如表 4-17。

表 4-17 推廣教育中心 105 至 107 年度營業收入

類別	2016 年	2017 年	2018 年
一般課程	902 萬/40 班/763 人	710 萬/33 班/570 人	490 萬/27 班/499 人
國內委辦	678 萬/13 班/341 人	591 萬/14 班/271 人	202 萬/10 班/167 人
海外委辦	534 萬/13 班/172 人	334 萬/09 班/134 人	446 萬/10 班/184 人
小計	<b>2,114 萬/66 班/1276 人</b>	<b>1,635 萬/56 班/975 人</b>	<b>1,138 萬/47 班/880 人</b>

## 2. 產學亮點技術與舉辦研討會

- (1) AIoT 高餐智慧餐旅成果發表論壇
- (2) 第六屆全國餐旅創新研發產學應用研討會
- (3) 智慧餐旅及六級創生產學應用成果展。

(4) 本中心產學輔導計有名展商業社東方藝、佳冬鄉農會透紅佳人、樂佳光能翠活、樂活速食坊、長崎冠軍麵、山籟愛玉等六家，為企業與農民創造商機與農產品利用價值。

	
<p>名展商業社東方藝參展『2016 台北國際食品展覽會』</p>	<p>透紅佳人夢想樂園開幕活動現場</p>
	
<p>創新研發蓮霧全利用</p>	<p>花漾巧克力榮獲『2018ICA 世界巧克力大賽』銅獎及『ICA 亞洲巧克力大賽』銀獎</p>
	
<p>運用 AI 技術導入智慧型煮物機開發產品及標準化生產流程</p>	<p>籟成果發表記者會現場</p>



林玥秀校長(右一)參與長崎冠軍麵發表會



『2018 高雄國際食品展活動發表會』



『2018 第六屆全國餐旅創新研發產學應用研討會活動現場』



『2018 高餐智慧餐旅成果發表論壇現場』

### (九)體育與健康中心

自林玥秀校長接任以來，體健中心即朝友善校園、改善體育教學方向努力。透過落實校園餐飲水準、關懷師生健康保健、強化體育競賽及活化勞作教育等方向，讓校園再造更上層樓。主要績效如下：

#### 1. 師生餐廳整修改善校園餐飲水準

106 年度第 1 學期至 107 年度第 1 學期期間，本校師生餐廳藉由環境整修提

升其硬體設施，藉此改善校園餐飲水準，師生餐廳管理單位秉持「擁抱改革、開創新局」的精神，持續改革，過程雖然艱辛，但在各方的努力下，使得校園餐飲水準能逐漸提升(改善前後照片如下)。



為瞭解本校教職員工生至師生餐廳用餐及供餐滿意度，進行校內餐飲滿意度問卷調查。藉由「師生餐廳用餐人數」、「師生餐廳用餐身分」、「教職員生每週在校內購用餐平均次數」、「整體而言，對師生餐廳服務品質感到滿意」，以了解本校師生餐廳供餐服務之現況。其分析結果將作為廠商績效評鑑及續約與否之重要參考，以利學校供餐服務之進步。1061 學期至 1071 學期間，抽樣所得平均用餐滿意度皆維持不變，廠商亦維持續約經營。

## 2. 勞作教育課程活化

- (1) 將原本各學制二年級共 19 班，約 855 位學生之勞作教育課程，交由系上進行安排規劃；配合各系所需專業，安排服務學習、廚房與專業教室清潔、維護、及其他勞作教育相關課程之安排。
- (2) 自 107 學年度開始，推動活動自主日的執行，並且增加掃區輪調之次數，減少學生疲乏，提升對校園關懷之自主性。107 上學期針對一年級勞作教育同學，總計共執行 4 次自主活動，約 3,300 人次參與勞作教育課程活化自主活

動，活動內容包括進行校園環境認識、健康樂活有關的活動，如校園觀察、校園環道健行、校園空間野餐環境營造、他組勞作教育狀況學習。未來冀延續此概念，加強活動類型，進行體能活動與服務學習與博雅增能教育，包括運動日、社區服務、清晨校園攝影與文學創作活動、園藝美感活動等。

- (3) 為有效推動勞作教育活化之目標，自 107 學年度開始，除領導能力之養成外，透過額外課程的舉辦，鼓勵勞作教育小組長參與，107 上學期分別安排校園植栽環境維護、校園環境佈置、並且安排協助社區環境美化之服務學習，共計 32 位勞作教育小組長完成 6 小時研習時數，期望藉此擴大小組長之能力，增加美感、環境知識、校園維護技術等能力，並將此部份能力傳承至所帶領的勞作教育修習學生，落實勞作教育課程活化之目的。

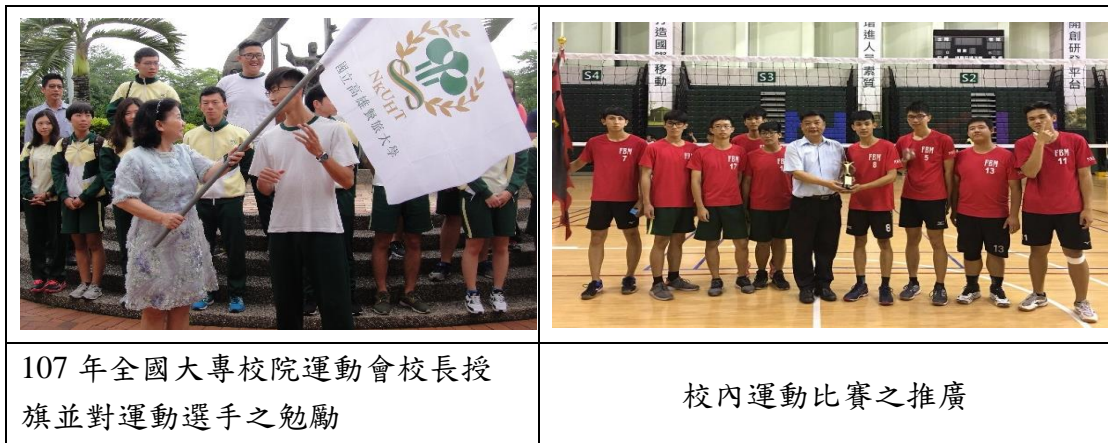
	
<p>四技旅館一 C 自主活動安排校園野餐環境探索</p>	<p>產專餐管一 A 自主活動安排健康操</p>
	
<p>五專一 A 自主活動安排校園植物認識</p>	<p>產專休閒一 A 自主活動安排室內健康操</p>

### 3. 校外體育競賽活動

- (1) 持續推廣校內運動比賽，鼓勵學生與師長參與，自 105 至 107 年共計舉辦 15

場校內系際盃球賽賽事，參與比賽人次達 4,500 人次，另外更帶動各系上之凝聚力。

- (2)運動代表隊經營，本校共有 7 個運動代表隊，包含田徑、網球、排球、桌球、籃球、羽球和木球，代表學校參加多項賽事，女子籃球代表隊獲得全國大專校院籃球聯賽分區賽亞軍、其他運動代表隊於 107 年度大專校院運動會獲得 3 金、2 銀、3 銅之佳績。



#### 4. 建置友善健身房設施

- (1)健身設備更新，為充實及改善學校多功能活動中心各項軟硬體設施，完備各項體育教學器材、增添及更新教學環境，因而爭取經費設置校內第二健身房，採購最新健身器材模組，包括 4 台跑步機、4 台靠背與直立式腳踏車、2 台心肺訓練機、2 組重訓設備、2 組風阻式立式測功儀、2 組舉重設備模組等共計 25 項大小健身器具。
- (2)活化課程鼓勵師生使用，在 107 年 10 月建置完備後，利用經費邀請業界知名健身教練為校內學生與教職員進行運動健身之說明，共計有 3 場次，參與師生有 46 人。試營運部分則安排休閒系之校內實習生協助開放與管理，總計共開放 23 場次，運動人數約達 600 人次。

	
<p>邀請業界知名健身教練現場指導教學器材使用方式</p>	<p>校內教職員與體育老師學習新式健身方法</p>

## (十)語文中心

本語文中心成立有兩大目標，協助校內學生各種語言教學與服務校外人士語言學習需求。林珮秀校長上任後，於組織再造中將本中心調整為行政單位，除了能服務校外人士之外，未來更有利於與本校校務基金投資營運的企業進行合作，例如高餐藍帶公司成立的高餐藍帶廚藝卓越中心。本中心設置外語組與華語組，相關執行績效如下。

### 1.情境式語言增能

本校之英語及華語課程皆力求語言與餐旅專業之相結合，希望本校的境內、境外生除了在聽、說、讀、寫等語言面向有所提升之外，亦能以外語展現自己的專業技能，如運用外語介紹餐食、推銷國內外景點、服務技術呈現、進行簡報等等。為檢核並獎勵學生學習成果，本校每年皆舉辦主題式餐旅英文相關演講競賽，106年共計舉辦2場，共46人參賽；107年實施2場比賽，參賽者共計46人。

### 2.以國際化目標導向

本校除了第一外語課程之外，亦提供日文、法文、西班牙文、韓文等多元第二外語課程提供學生選擇。試以107學年度第一學期為例，修習第二外語者共839人，其中選讀日文者259人，西班牙文199人，韓文196人，法文185人。透過具體數字之掌握，本校對相關外語課程之實施，力求在全球發展局勢、餐旅產業發展和學生興趣之間產生聯結，進行彈性並及時之調整。

另外，本校在正規課程外獲教育部補助計劃，長期實施各種提昇學生語言能

力的課程，如 TOEIC、IELTS、日語檢定加強班，職場英語講座，東南亞小語種課程等。為提升學生語言自學能力，本校亦提供英語線上學習平台，開放予本校全數教職員生免費使用，以利有興趣者自行調配時間，選擇適合自己的方式，提昇自我英文實力。105 至 107 年教育部補助計劃詳細之語言開課課程與參與人數如表 4-18；英語線上學習平台部分，107 年使用總數為 32,603 人次。

表 4-18 105 至 107 年教育部補助計畫實施之語言課程及活動

執行年期	105 年		106 年		107 年	
	單位	報名 人數	單位	單位	報名 人數	單位
1. 開設 TOEIC 課程	8 班	286	8 班	8 班	286	8 班
2. 開設 IELTS 課程	-	-	2 班	-	-	2 班
3. 開設餐旅英語課程	-	-	-	-	-	-
4. 辦理提升學生職場英語能力工作坊	2 場	58	2 場	2 場	58	2 場
5. 阿滴英文講座	1 場	84	-	1 場	84	-
6. 舉辦閱測神手單字比賽	3 場	230	-	3 場	230	-
7. 簡報競賽	-	-	1 場	-	-	1 場
8. 舉辦主題式英文競賽	1 場	58	1 場	1 場	58	1 場
9. 舉辦外語師資教學知能培訓	-	-	2 場	-	-	2 場
10. 開設日語能力檢測達標班	-	-	4 班	-	-	4 班
11. 開設東南亞(及其他小語種)語言課程	4 班	133	4 班	4 班	133	4 班
12. 餐旅英文題庫之建構	-	-	-	-	-	-

### 3. 外籍生華語能力提升

本校通識英語課程以及為境外生所開設的華語文課程，皆在新生入學時便實施能力分班測驗，力求學生的語言能力能適才、適性地發展。在 107 年首次實施之華語文分班測驗中，境外新生(含外籍生、陸生、港澳生、僑生，不含交換生)參加華語文分班測驗者計 88 人，其中修讀華語課程者計有初級班 36 名、中級班 17 名、高級班 21 名；同年修習華語文課程之境外生共 156 人。顯見境外生修習華語文課程需求仍甚為殷切。因此，為協助境外生課業學習，本校實施「學伴計畫」，其中境外生華語課程輔導人數為 106 年 80 名，107 年 90 名。



本校的語言課程除了重視課堂學習與境教之外，尚重視提升學生的文化涵養及多元文化包容能力。為達此目標，本校針對境外生實施書法寫字活動、茶藝體驗活動、校外文化景點參訪等活動，讓學生在互動過程中藉著彼此交流而對母國及他國文化有更深入之理解，進而開闊自己的眼界及視野，106年共舉辦4場中華文化推廣系列活動，參加之境外生共計279人；107年計舉辦1場中華文化推廣系列活動，參加之境外生共45人。

為培養本校學生成為具備優秀語言能力及國際移動力的餐旅人，本校四技部全部科系皆設有英語畢業門檻，認可多種標準語言測驗，其中 TOEIC 測驗因試題以職場英語為主，最為受到本校學生接受。106年畢業生中呈核相關英語檢測證明者共731人，其中502人（68.7%）受測測驗為 TOEIC；107年畢業生中呈核相關英語檢測證明者為746人，其中634人（85%）受測測驗為 TOEIC。成績表現部分，全校畢業生中考 TOEIC 做為畢業門檻者，106年的總平均分數為630.49分，107年則進步至637.71分。



106年10月17日外語課程系列-初階粵語課程



106年11月21日境外生華語歌唱大賽



107年11月15日境外生書法體驗活動



107年12月17日英文演講比賽

## (十一)人事室

本室負責全校教職員工人事相關業務，以國家法規為據協助校長治理校務，穩定本校組織人事。林珮秀校長上任後指示本室要完備教師多元升等法規、建立員工激勵考核、提升文康聯誼品質、提供服務支持學習，本室全力配合辦理，努力達成。相關績效如下。

### 1. 精進師資結構，強調產業合作

為配合校務發展，落實林珮秀校長治校理念，對教職員工等人力持續優化之要求，並自 105 學年度起，逐步提昇本校師資結構，爭取優化生師比經費，預計陸續新增 23 名優良師資，現職教師僅具講師職級之師資比例，已逐年降低(104 學年度占 21%；107 學年度占 11%)，具博士學歷者，人數逐年增加(104 學年度占 63.6%；107 學年度占 67.1%)，校內師資結構已漸獲得具體改善。

本校現有教師人力，編制內專任教師 127 名，編制外專任教師 31 名，兼任教師 154 名，自林珮秀校長上任後，幾度因應本校教評業務審議機制，增訂「教師聘任暨升等審查辦法」、「校務基金教學研究工作人員進用管理辦法」等教師遴聘相關規章，務求善盡為校舉才之責。新聘師資人力，以具有產學實務及業界經驗者優先考量聘任；至教師專業發展部分，強化系所師資，並以提昇師資職級，鼓勵教師進修及鼓勵教師從事研究升等等多元管道推動之。

自 104 至 107 學年，講師比例持續降低；助理教授以上比例則逐年提高。其中教授師資結構，由 104 學年度的 13 人提高至 107 學年 34 人，比例增加 262%。

#### 師資結構

- 本校專任(案)師資結構逐年**強化**，高階師資人數逐年成長，講師人數則為減少。
- 全校專任(案)助理教授以上師資佔專任教師比率由104學年度**86%**提升至107學年度**93%**。

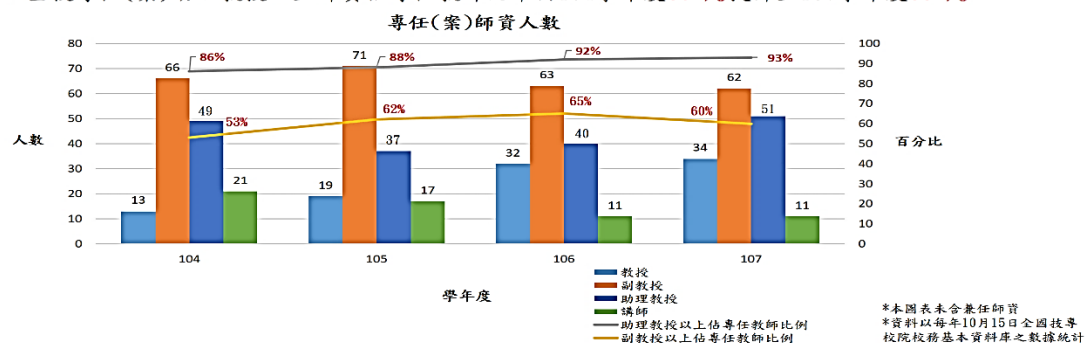


圖 4-7 本校 104 至 107 學年度師資結構變化

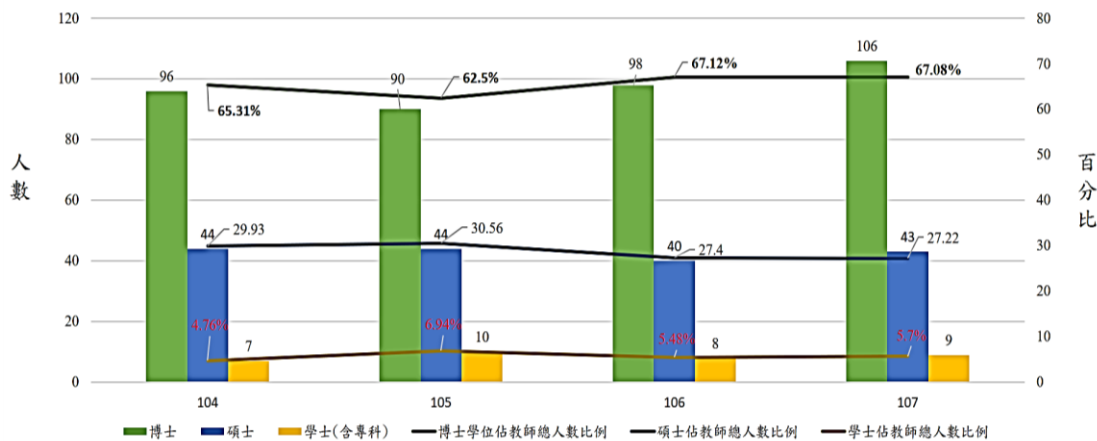


圖 4-8 本校 104 至 107 學年度教師學歷成長變化圖

本校 104 至 107 學年教師學歷成長之情形，其中博士學位成長比例快速，顯示新聘博士級教師及鼓勵教師進修之成效。另為強化教師升等服務，協助提升師資結構，除增修教師升等法規，鼓勵教師適性揚才，分將學術成果以專門著作、教學實踐及參與產學合作計畫研究之技術報告等多元研究成果提出升等，並定期邀集教師及各學術單位承辦教師升等業務同仁，辦理教師升等法規及送審實務講習。自 105 至 107 學年，以專門著作升等人數為 7 人，佔 35%；以多元升等人數為 14 人，佔 65%，顯示本校以多元升等、教學實踐研究比例逐年提高。

身為餐旅專業高等教育之一環，本校強調與產業鏈結，落實技職教育務實致用特色，鼓勵教師親赴產業界研習研究，截至 107 學年本校教師符合具業界實務經歷 1 年以上教師人數為 87 人，超過 50% 以上，有助教師審視教學內容，回應業界需求，積極培育業界所需人才，並協助業界導入新進技術之研發，達成產官學多方合作，共促國家經濟成長。

## 2. 型塑服務專業，獎勵專業績效表現

本校行政人力計有職員 33 名，校務基金工作人員 140 名，本校校務基金工作人員碩士學歷人數逐年遞增，以 107 年度現職人員具學士學歷者已達 97% 以上，具碩士學歷人數比例高達 35% 以上。另為貫徹專業化及國際化的用人要求，自 105 學年度起，校務推動所需工作人員出缺甄選時，除應具本職專業外，均以取得相關專業證照及各類外語能力者優先擇選，自 106 學年度起，凡取得外語檢定證照者，得申請外語津貼補助或專業證照補助，在職同仁公餘進修，增進語文

專業能力，亦得比照請領補助，有效挹注薪資結構。

表 4-19 校務基金工作人員學歷統計表

年度	105 年		106 年		107 年	
	人數	比例	人數	比例	人數	比例
碩士	42	35%	47	36.2%	50	35.7%
學士	73	60.8%	78	60%	86	61.4%
專科以下	5	4.2%	5	3.9%	4	2.9%
總計	120	100%	130	100%	140	100%

資料統計日期：107 年 10 月 15 日

就任後為強化行政素質，針對每年實際服務績效辦理之年度考核，於 106 年增列「執行業務績效良好、專業能力、工作繁簡難易程度、工作積極程度、服務態度」等 5 項績效指標，確保得以具體呈現同仁績效，並依考核結果作為調整薪點、限期改善、調整工作或終止契約之依據。另為留住優秀人才，並降低本校工作人員流動率，自 106 年突破本校財務狀況，將每年得考列優等、甲等核予晉薪人數，由原有受考總人數 40%，提高至總人數之 66%，同時調高校長複評時，得在 72 薪點範圍內獎優拔擢。

為落實本校校務國際化，建構外語職場環境，自 107 年 6 月起，校務基金工作人員如取得英語或日語檢定，得專簽簽准每月支領外語津貼 3000 至 5000 元不等，激勵同仁取得外語檢定意願，檢定以取得成績內 2 年有效，至職掌內容屬專事涉外業務者，可依工作實際績效免除有效期間之限制，以確認同仁外語能力。另同步建立本校外語專長人員名冊，支領外語專長津貼者，亦應負責所屬單位涉外相關事宜，以達成活用外語專業人力。

自 105 至 107 年間，多次以文康育樂方式，凝聚校內團隊氣氛，消除單位間本位主義，即配合西洋聖誕節慶熱鬧氛圍，於歲末節慶期間，規劃文康聯誼活動，設置「最佳幫幫忙」特別獎項，由同仁相互推薦平時工作樂於提供協助之表現優異事蹟，推薦人與得獎人同時上台接受公開表揚，並獲贈禮物，以促進跨單位情誼交流，鼓舞工作士氣。

## (十二)主計室

本室依據國立大學校院校務基金管理監督辦法，協助校長治理校務，並提供足夠、必要、即時與精確資訊，以為財務會計相關政策運用之所需。林珮秀校長上任後，積極啟動開源節流、錢用當用的政策，除了全力配合校務運作需要，亦盡責執行經費控管與資訊分析提供。本室充分運用電腦科技，採行電腦化作業，強化會計作業系統之整合，加強會計資訊分析，達到會計支援決策或治校之功能。主要行政績效如下。

#### 1. 強化會計作業系統之整合，提高行政效率

本校會計作業系統全面電腦化，各單位可隨時上網掌握經費之執行狀況(憑證請購及報帳審核進度)、支用明細及預算餘額等最新資料。會計業務相關傳票、帳簿及月報、預決算作業處理等，藉由網路資訊電子傳輸，減少人工重複登錄，縮短作業流程，有效提高行政效率，以充分發揮資源共享效能。

#### 2. 設置專屬網頁，提供帳務、相關法令之即時查詢

提供會計相關法規及常用表格，舉辦會計網路請購說明會及上網公告系統操作手冊供使用者下載參考；定期公布各類會計報表，使財務透明及會計資訊公開化，以提升經費執行績效，並隨時提供各種分析比較性報表供長官參考，適時發揮會計資訊輔助功能，以提昇經營管理績效。主計室輔佐校長，針對學校財務管理，積極開源與節流同步努力。

自籌收入金額，自 105 年 99,663,000 元，每年以平均 6% 幅度穩定成長，107 年度已達 114,151,000 元。林珮秀校長努力爭取各項大型競爭型補助計畫，104 至 107 總共爭取 58 項大型補助計畫，計畫核定金額達 741,901,698 元，主計室亦戮力協助各項計畫的核銷管控，有效樽節國家經費。本校資金轉投資高餐藍帶國際教育股份有限公司投資額度為 10,700,000 元，從 104 年籌備至今，已於 106 年轉虧為盈，很快地就能未校務基金帶來固定租金與彈性租金收入挹注。

節流的部分，有效規劃統籌運用經費，積極推動與落實節能減碳措施，決算短絀由 104 年 58,467,000 元逐年調降至 20,974,000 元；又依據「國立大學教務基金管理及監督辦法」第 21 條第 2 項規定：加回國庫撥補購置資產所提列之金額調整折舊、折耗及攤銷費用後，並未發生年度決算實質短絀情形，且加回後之年

度實質賸餘金額從 104 年 25,277,000 元成長至 89,118,000 元，增長幅度為 252%。

整體而言，如前所述，林珮秀校長積極爭取補助計畫，實施開源節流措施，更新校園軟硬設施，營造更具競爭力學習環境，目前可用資金額度為 854,025,000 元，相較於 104 年增長 53.4%，年均增長幅度達 15.6%，整體財務屬健全穩定，有助本校永續發展。

### (十三)秘書室

秘書室位居校長與全校學術、行政單位之間的協調樞紐，負責規劃校務研究發展、重要議事運作管考與對校外新聞公關與媒體行銷。自林珮秀校長上任以來，秘書室配合校長施政方針，積極推動新一代校務政策規劃協調，完備校務運作之所需。主要績效如下：

1. 調整組織架構強化運作，強化行政單位組織架構，全面提升行政效率
  - (1) 一級行政單位部份：增設語文中心，整併「語文訓練組」，分華語及外語兩組；增設產學營運總中心，整併進修推廣學院及餐旅創新育成業務，分設餐旅創新育成中心、推廣教育中心及研究中心；增設體育與健康中心，整併體育室及學生事務處衛生保健業務，分設體育競賽活動暨勞作教育及體育教學行政暨衛生保健二組；教務處整併教學發展中心業務，分設註冊課務、進修教務、綜合業務三組及教學發展中心；總務處整併物流中心業務，分設文書、事務、出納、營繕、經營管理、環境安全衛生及物流七組；研究發展處整合校友服務、餐旅技術研發、專利申請等業務，改設產官學研服務、實習輔導及就業輔導暨校友服務三組。
  - (2) 二級行政單位部份：圖書資訊館，圖書資源、讀者服務等二組業務整併，分設圖書服務、網路應用及系統服務三組；國際事務處，拓展國際學術交流與合作，分設國際合作、國際交流及國際學生事務三組；秘書室，強化校務經營效能，分設公共關係及議事研考二組及校務研究發展中心。
2. 發揮議事效率，加強主管同仁之意見溝通，對必要之立法、修法做實質有效的討論

- (1) 行政會議總計三年間召開會議約 60 次，討論提案數 161 件。三年間通過新法規的立法有 47 件，舊法規的完成修法更高達 99 件，詳如表 4-20。

表 4-20 行政會議召開情況一覽表

學年度	開會次數	提案數	通過立法案數	通過修法案數
104	8	28	6	20
105	21	45	6	34
106	20	66	27	34
107	10	22	8	11
<b>總計</b>	<b>59</b>	<b>161</b>	<b>47</b>	<b>99</b>

資料統計日期：105 年 4 月至 108 年 1 月

- (2) 校務會議總計三年間召開會議 9 次，討論提案 74 件，歷次會議中審議通過立法件數有 12 件，修法件數 52 件，詳如表 4-21。

表 4-21 校務會議召開情況一覽表

學年度	開會次數	提案數	通過立法案數	通過修法案數
104	2	19	2	9
105	4	18	3	15
106	2	20	5	14
107	1	17	2	14
<b>總計</b>	<b>9</b>	<b>74</b>	<b>12</b>	<b>52</b>

資料統計日期：105 年 4 月至 108 年 1 月

### 3. 積極推動公共關係，擔負行銷與宣傳的重責大任

- (1) 三年間成功接待國內外重要貴賓，達 67 場次、媒體新聞露出達 115 次。此外，貴賓親身體會服務同學的學習成果，極富本校學習成效展之宣傳展現。105 至 107 年結至上學期止，共完成正式宴會接待達 56 場次。為我國國際外交推動、餐旅教育交流以及地方發展帶來無數的宣傳與效益。
- (2) 高餐大電子報為本校重要的宣傳管道，蒐集珍貴的校內新聞，自 106 年開始至今已出版 13 期，另發行高餐大紙本校刊達 25 刊。成功宣傳本校師生重要成就、表現，達到對外宣傳的重要目的。

- (3) 啟用雙語 Facebook 社群粉絲群組、編製 IOH(開放個人經驗平台)高餐大資訊影音平台，直接服務國內與國際學生，增加國際學生對我國餐旅高等教育的推廣與招生效益。迄今超過 176 則露出。
- (4) 設置高餐大校內外新聞採訪制度，介紹校園資深、新進教職員之人物介紹、校園趣聞事件等類型達 3 人次。大大增進校園溫馨和諧、尊重人文的效應。
- (5) 承林玥秀校長指示，105 年 6 月舉辦「高餐 3.0 共識營」，分六梯次邀集全校教職員工、學生領袖代表、校友與業界代表共約 300 人，為新一代高餐大發展凝聚共識齊力向前。
- (6) 舉辦「本校 106 學年度主管人員參訪研習暨業務交流活動」，於墾丁渡假村凝聚全校一級單位主管與計畫研提主持人，集體討論共思高教深耕計畫之高餐大發展特色與教學創新的共識。

 <p><b>校園人物專訪—諮商輔導組溫明秀小姐</b>      NKUHT Campus Interview- Wen, Ming-Shiu, Technical Worker of Counseling Section.</p> <p>明秀是本校相當資深、優秀的技工。明秀自民國 86 年 7 月 1 日便到高餐大服務至今，如今已逾 20 載。明秀每日風雨無阻地來到學校服務，期間服務單位歷經秘書室、生活輔導組、學務長室，最後為諮商輔導組。過程有挑戰、成長、歡笑與美好回憶。</p> <p>▲本校諮商輔導組溫明秀小姐。</p> <p>20 年的歲月都在高餐大度過，明秀表示以後若想找她可以來鳳山熱帶園藝試驗分所與她相見，因為身涯規劃的原因要離開高餐大的明秀表示要深深感謝大家 20 年來的照顧、提攜，謝謝李福登副校長、容繼業校長、林玥秀校長、陳良進總務長、諮商輔導組的鑽石團隊們，以及過去幫助、照顧明秀的前輩、同事們，再次感謝大家。</p> <p>▲本校諮商輔導組溫明秀小姐。</p> <p>第 11 頁 / 共 11 頁</p>	 <p><b>校園人物專訪—應用英語系四年級生林婉婷同學</b>      NKUHT Campus Interview- Wendy Lin, Student of the Department of Applied English, NKUHT.</p> <p>▲本校應用英語系林婉婷同學。(於比賽會場拍攝)</p> <p>林婉婷為本校國際學院應用英語系四年級生，在去年參加於捷克布拉格舉辦之國際會議協會 (International Congress and Convention Association, ICCA) ICCA 2017 年會，婉婷代表高雄市政府與所有夥伴團隊，上台挑戰來自世界各地國家之城市代表，展現實力與韌性，以穩定的台風融入年輕人的活力與創意思考，成功的擊退來自日本橫濱與哥倫比亞卡他赫納之挑戰，終於奪得 ICCA 2020 國際會議協會年會主辦權。</p>
<p>高餐大電子報 1</p>	<p>高餐大電子報 2</p>



	
<p>1071 學期開學暨拜師感恩典禮貴賓晚宴</p>	<p>1062 學期歡迎加拿大漢堡學院副校長 Alister 蒞校迎賓晚宴</p>
	
<p>1051 學期學年度開暨拜師感恩典禮迎賓晚宴</p>	<p>1052 學期歡迎國際事務處貴賓蒞校迎賓晚宴</p>

#### 4. 105 學年度成立「校務研究發展中心」，提升校務專業管理能力

- (1) 教育部科技校院提升校務專業管理能力計畫(第二梯次),獲得 221 萬補助款。
- (2) 建立整合校務研究資料平台，落實以數據為本之決策治理模式
- (3) 推動校際間校務研究實務經驗交流與合作，本中心已辦理之各項校務研究會議、講座及標竿學習超過 20 場。
- (4) 積極推動校務研究，強化專責人員之專業能力，參加之國內外相關研習會議超過 30 場。
- (5) 建立完整生源資料庫，訂定招生宣傳計畫，尋找「對」的學生。如表 4-22。

表 4-22 學生來源分析議題

分析議題
1. 四技日間部各學系來源高中前五名學校
2. 四技進修部各學系來源高中前五名學校
3. 二技進修部各學系來源高中前五名學校
4. 不同入學管道入學學生理論課程與實務課程平均成績差異分析
5. 四技日間部教學評量成績與班級平均成績差異分析
6. 全英課程與非全英課程教學評量差異分析
7. 學生英文能力與大一英語分級教學追蹤調查研究
8. 執行大小班教學課程與學習成效、教學評量關係之研究
9. 學生學業成績補救教學助理(TA)與業師制度執行成效研究
10. 學生課業成績不及格與缺課扣考之預警分析與課後輔導成效研究
11. 學生對虛擬大學數位學習平台使用率與教學滿意度關係之研究
12. 學生參與校外實習課程對就業能力提升之滿意度及未來工作意向研究
13. 進行參與前瞻性之產業學院契合式人才培育成效分析研究
14. 圖書借閱及網路科技的善用與學業或技術成績表現之相關性研究

## 伍、續任任期規劃

對於珮秀個人在第二任任期的規劃重點，擬緊密遵循本校中長程發展與高教深耕之規劃藍圖，朝落實與實現願景的方向邁進。同時，在面臨未來高度國際競爭之環境，珮秀仍然期許學校全體同仁實踐「以學生學習成效為中心的學習型組織」之決心，強化「務實致用」的教學特色，打造「務實」與「創新」的學習殿堂，結合理論與實務，並且配合餐旅產業之需求與發展，在學術研究及國際師生學術交流事務上展現亮眼成績，更在「全球智慧、繁榮地方」的思維下，朝深耕東南亞與營造國際學習園區之方向邁進，以達成「QS 世界大學排名觀光餐旅類別前 10 名」與「成為亞洲餐旅專業人才教育重鎮」的發展願景，使本校成為「餐旅菁英的搖籃」、「企業的關鍵夥伴」及「餐旅教育新典範」。主要的作為規劃，將立基於學校過去所建立的良好根基，透過前開章節所論述之治校理念與規劃策略，及因應下一階段學校發展之需，所發展規劃如下圖 5-1 所示：

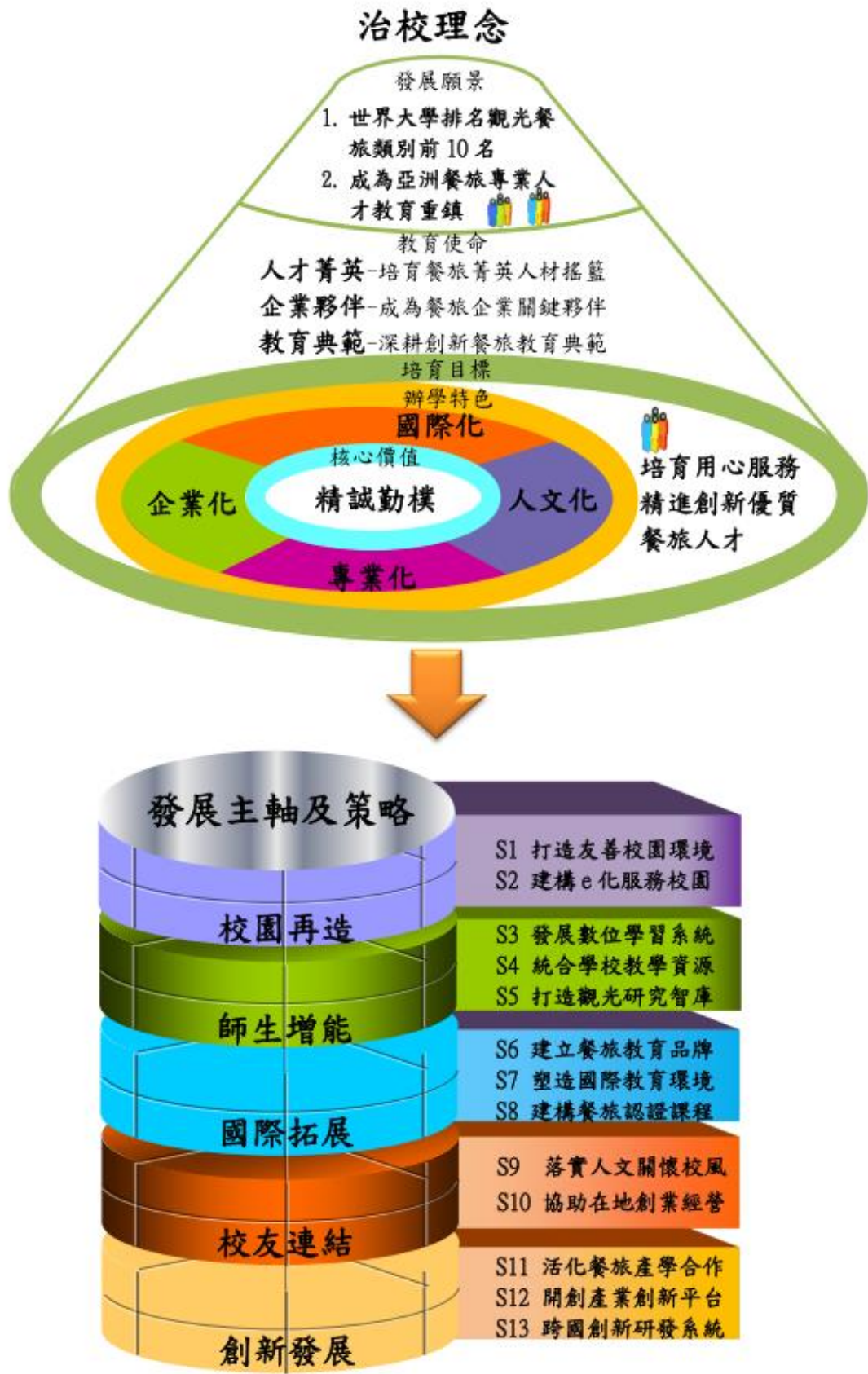


圖 5-1 國立高雄餐旅大學發展定位、策略與理念圖

爰此，珮秀第二任任期之規劃核心重點，從「校園再造」、「師生增能」、「國際拓展」、「校友連結」及「創新發展」等五大發展主軸，擬定十三項發展策略，以達成「落實教學創新，提升教學品質」、「提升高教公共性，善盡大學社會責任」、「增加國際移動能力，打造國際餐旅品牌」及「發展學校特色，追求卓越永續經營」之辦學目標，期結合傳統的教育理念與創新的學習模式，提供學生最佳的學習環境，將國立高雄餐旅大學發展為最優質的學習型組織，「以餐旅特色為主體、以學程貫通為共構、以企業經營為治理、以國際交流為拓伸」，作為提升我國觀光餐旅教育品質的行動典範。謹就上述方向，提出下列具體策略如下：

#### 一、**打造友善校園環境**，形塑具親善校園氛圍，建立友善國際化校園空間

為增加學生服務機能，持續改善相關軟硬體設施，強化與更新行政運作系統與專業設備，建立行政單位資源共享模式。具體的策略與作法如下：

- (一) **改善實習場域硬體設施**：為了提升學生專業實務知識，與產業無縫接軌，將持續引進先進設備，改善實習場域軟硬體設施，提升學生學習成效。
- (二) **積極招收南向境外學生**：為因應少子化，積極參與海外高等教育展或宣傳活動，促進與姊妹校及夥伴學校之交流，提供獎助學金，達成本校招收海外餐旅精英人才之目標。
- (三) **整合校園友善意象環境**：打造校園特色，形塑良善具藝術化之公共空間，建立具文化氛圍的校園環境。
- (四) **改善多元語言服務系統**：因應外籍生日益增加的需求，相關行政及學術系統，擴充為跨平台多元語言系統，以提高對外籍學生的服務品質。
- (五) **強化多元諮商輔導制度**：增加對弱勢學生之服務與關懷，聘任具英文諮商能力的兼任諮商心理師，提供英文諮商服務，讓心理諮商服務亦能嘉惠境外生。
- (六) **型塑國際友善校園環境**：開發(入學前的)校園指南，協助境外學生適應校園生活等協助。辦理境外新生訓練活動、歡迎會、節慶活動、接待家庭訓練、相關座談等校內外活動，促進師生與境外學生的互動與交流。協助「ISA 國際學生社團」運作、活動辦理及社團評鑑等相關活動。

## 二、建構 e 化服務校園，建立跨平台服務系統，整合提升行政服務效能

因應資訊科技的發展，行動通訊服務需求日益增加，校園資訊需求服務也需朝向跨平台發展，以提升對學生的服務品質。具體的策略與作法如下：

- (一) **持續擴充 i 高餐 APPs 服務功能**：學生人人都有手機，喜歡藉由手機獲取學校服務需求日增，本校持續擴充 i 高餐 APPs 服務功能，使學生能隨時隨地很迅速便利獲得資訊服務。
- (二) **建構跨平台數位學習平台**：學生使用手機進行學習的需求日益增加，本校已建置 ee-learning 跨裝置數位學習平台等設施，同時將持續擴充 ee-learning 的功能，以提升教學品質及學生學習成效。
- (三) **推動行動支付校園環境**：行動支付無現金社會已漸成型，本校將配合國發會行動支付政策，持續結合一卡通公司，推動與建置校園行動支付系統。

## 三、發展數位學習系統，建構數位典藏課程，成為餐旅教育數位課程創新中心

面對近年來教育科技(Education Technology)教學工具的蓬勃發展趨勢，為建構全校教師教學與學生學習所需的科技應用軟硬體環境，營造學生可以自主共享學習的創新創意與科技翻轉軟硬體環境，以整合創新、翻轉創意為主軸，營造圖書資訊館的軟硬體設施，成為前瞻科技應用的餐旅教育共享學習生態系統為目的，建立本校與時俱進的前瞻教育學習服務基礎環境，並以此基礎環境學習生態系統，結合本校餐旅廚藝課程專業知識，發展本校餐旅廚藝教學知識典藏與數位課程內容，成為亞洲餐旅教育數位課程發展標竿大學。具體的策略與作法如下：

- (一) **圖資館營運眾創空間概念、架構師生思考統整終身學習環境**：以本校圖資館二樓為標的，打造激發創意建設的眾創空間，搭配主題活動讓學習者認識資源，主動思考問題，解決問題，透過實體空間與主題活動的創意，提供師生相關訊息的連結與整合，實現眾創空間的建設，使能適應社會文化需求和發展動向，成為師生進行創新、創業的地方，與時代的發展緊密結合。
- (二) **網際網路共享空間融升、建設校園網路前瞻科技價值**：優化既有校園網路條件，期能達到快速網路環境以滿足新一代網路速度需求，達到未來教育科技

行動化學習(Mobile Learning)乃至於無所不在的學習(Ubiquitous Learning)需求。

(三) **數位教學資源創新拓深、發展未來餐旅教育數位課程創新中心**：本校為目前全球華語系國家中，餐旅廚藝數位課程推出最多的大學。未來將繼續增加深耕數位課程與磨課師課程的製作與經營與拓展餐旅廚藝數位課程國際合作機制的組織關係，逐年完成各學院專業數位課程。此外，亦持續積極與國內外知名 MOOCs 平台組織，如 Ewant, TaiwanLife, Coursera, EdX, Future Learn, 學堂在線，中國大學 MOOC，好大學在線等，合作推廣本校數位課程，達成亞太地區一流的餐旅教育數位課程創新中心。

(四) **軟體系統虛擬空間整合、建構創新服務創意發展新服務**：為達校內資訊系統之資料共享，並優化教職員生使用系統之環境便利性，提供整合及串接介面校內資訊系統之資料庫，將整合建構校園各項服務資訊系統與建構新一代創新服務架構，提供全校師生校園授課與學習無障礙使用環境。具體做法為整合校內管理資訊系統並統一登入帳密及資料庫管理。

#### 四、**統合學院教學資源，翻轉學生本位教學創新，提升學生學習成效**

為因應未來國際發展趨勢及配合國家推動高等教育產業輸出政策，須培養學生自主學習、解決問題、資訊應用及創新創業能力。在教學上，以「翻轉教學、彈性學習、多元評估、跨域合作、數據決策」為核心主軸，教師須持續精進教學方法、技巧，配合學習方式變革，將產業所需實務技術授予學習者，引發學生學習動機及熱情。以跨領域思維透過創新教學方式培育餐旅產業所需專業人才，達到學界與業界雙贏的最終目標。具體的策略與作法如下：

(一) **創新翻轉教學**：翻轉教室是以學生為中心的教學模式，經由教師設計與安排適當的教學活動，讓學生能夠在課堂進行中增加與教師和同儕之間的互動，透過促進學生在課堂中的互動、練習、討論及思考，能夠有效的提升學生的認知思考層級、問題解決及創造力等能力。持續透過導入問題解決教學模式(PBL)，由教學發展中心協助，透過教師專業社群、專家教師經驗傳承、辦理

翻轉教學工作坊、教學創新實驗課程、標竿學校觀摩學習及發展翻轉教學創新教案開發等運作方式，擴大提升師生之競爭力，以精進本校教師進行翻轉教學課程之設計與學生多元學習之成效評估。

### (二) 彈性學習制度與教師學科教學科技知識(Technology Pedagogical Content

**Knowledge, TPCK)能力提升：**以「學生本位」及「就業導向」設計課程，透過修課制度改革，如「共時教學」係指教師與教師間跨領域教學合作，以達到「跨學系」課程跨領域教學目標；「微學分」課程設計以減少課程學分方式，讓學生能初步了解課程基本領域知識，再評估是否繼續深化，增進學習動機與跨領域學習興趣；「深碗課程」，以改變課程質、量化安排，增加原課程學分數，有助傳達更多的知識，培養較高層次的認知能力，達到改善相較過去「淺碟式」的學習。TPCK 為教師根據具體的教學情境需求，綜合學科知識、教學方法和科技之原理設計，轉化為解決教學問題方案的知識與技巧，精進教師教學能力。學校各學院、系對於即時、重大或關鍵的社會問題，可以由教師透過課程彈性設計及師生專業社群之成立，以跨領域的思考結合科技與社會之需求，尋求解決方案；培養學生思考、實作、批判的能力。未來配合彈性薪資制度聘任國際大師獎勵創新教學，增進師資質量與教學研究品質。

### (三) 配合 IR 發展成效，建置多元學習與評量系統，促進教學品保。

多元學習主要目的是培養學生具備主動性、獨立性、獨特性、體驗性及問題性等五項特性，可具體展現於多元學習內涵、管道與評量等面向。「評量」是為改進教學與學習最終目標的一種系統化與科學化的過程，作為訂定提升學生學習成效方法及策略之有效參考依據，將其加以資訊科技技術之支援，輔以 IR 數據與策略分析，加強對教育數據蒐集及應用，建構完善的輔助管理平台，支援本校教師進行翻轉教學課程之設計與學生多元學習之成效評估。

## 五、打造觀光研究智庫，建構學術研發基地，鏈結政府觀光政策發展

觀光政策的制定須展現前瞻性、務實性、競爭性及整合性，正確的觀光政策能奠定臺灣擴展國際觀光市場的基礎，帶動各階層觀光產業發展，整合政府跨部門合作且回應高度國際競爭之相關策略。目前，臺灣觀光產業仍缺乏國家整



體發展的全面性政策分析，政府部門多以研究計畫委託案之方式進行，無法整合資源及提出全面性的前瞻建議。有鑑於此，本校將藉由「建置觀光餐旅產學研究智庫」計畫，透過觀光智庫、產學研發及學術研究，打造區域產學研究聯盟，形成跨領域觀光研究之共享平台，整合觀光學術領域之研究能量進行整體產業發展之分析與討論，成立專責觀光產業發展研究中心以發揮智庫之角色，促進產業的永續發展與累積學術研究之能量，達成「政策研究、前瞻永續」、「產業創新，國際競爭」及「觀光研究，引領國際」等目標。具體的策略與作法如下：

- (一) **建置高餐大為臺灣觀光政策發展之研究智庫**：成立國家觀光研究與政策發展研究中心，配合國內外觀光重要議題，透過觀光智庫、產學研發及學術研究，提出觀光國家戰略前瞻研究，解決國家觀光重大議題方案與促進產業加值升級。
- (二) **發展高餐大成為臺灣觀光學術發展之研究基地**：基於學術研究是研究者發表、傳遞科學研究成果、創新創意、概念及應用的重要途徑，觀光研究者的跨領域合作更是提升學術發展的關鍵，因而必須打造區域學術聯盟，形成跨校觀光研究之共享平台。
- (三) **發展高餐大成為臺灣觀光產學應用之研發基地**：對應臺灣經濟發展需求，回應國內觀光重大議題，譬如應用大數據於市場分析、觀光共享經濟衝擊與因應分析、觀光產業升級及國際化分析、先進科技觀光產業應用發展分析、兩岸三地觀光發展對策及新南向國家觀光發展策略等等議題，以滿足觀光產業發展需求。
- (四) **建構高餐大成為臺灣觀光領域之國際學術平台**：強調觀光領域的國際影響力，提出具原創性或重要學術與實務價值的研究成果發表，達到國際學術研究影響力目的。
- (五) **建構高餐大成為臺灣觀光領域人才之培育平台**：強調觀光領域的國際影響力，提出具原創性或重要學術價值，達到國際學術研究影響力之目的，進而達成長程攬才育才規劃，吸引優秀青年學者留在國內發展，以呼應臺灣教育界所提出的：強化學術研究，接軌國際科學技術之發展。

## 六、建立餐旅教育品牌，邀請國際大師共構人才培育，塑造國際化教育園區

為因應國內餐旅產業國際人才移動力之需求，提升本校教師全英課程授課能力，配合國家推動高等教育產業輸出政策，招收南向國家外籍學生，實有賴於將現有課程與國際接軌。具體的策略與作法如下：

- (一) **邀請國際大師教授餐旅典範課程**：透過密集短期餐旅典範課程，培育全英授課餐旅領域課程之教師。
- (二) **開設國際餐旅全英博碩士典範課程**：透過國際餐旅典範課程的建構與制度調整，開辦國際觀光餐旅全英博碩士課程，配合政府新南向政策，吸引鄰近國家講師及學生至本校就讀博碩士班，增加國際曝光度與收益，回饋校務基金。
- (三) **推動國際大師產學合作學術交流**：由本校教師與國際大師進行國內觀光餐旅產業發展的相關研究，啟發研究能量與發展產官學合作計畫題材，拓展師生國際餐旅產業研究能量，提升國際競爭力。
- (四) **建置亞洲餐旅教育平台與教材**：與國際大師共同研究開發國際餐旅教材，結合姐妹校共構國際餐旅學位學程（跨國共頒學位），推動餐旅教育品牌輸出。

## 七、塑造國際學習環境，強化國際移動能力，提升餐旅國際地位

因應全球化的衝擊，全球多元文化包容性、區域在地化，以及語文與專門學科間的合作趨勢已成為教育的重要課題。餐旅產業是全球當前蓬勃發展的產業，國際化與國際交流也是本校的核心價值之一。為提高本校國際知名度，增強國際競爭力，在帶領學生與世界連結的同時，更積極規畫充實海外教育展，目前，本校已完成 THE-ICE 快捷認證，預計 108 年底取得全面認證。未來，提升本校國際知名度，將有機會招收更多優質外籍學生，也會直接促進本校學生之國際移動力。具體的策略與作法如下：

- (一) **多元專業外語能力**：強化外語教學與全英教學，開設職場與學術英語課程，鼓勵學生參與國際競賽與取得國際證照，提升學生專業外語能力。同時開設其他多元外語課程，鼓勵學生學習第三外語，提升本校學生外語能力、國際視野及國際移動力。

- (二) **創新教師專業外語教學**：持續辦理專業外語 PBL 教學、CLIL 及全英授課教學技巧工作坊。成立教師教學分享社群分享外語與餐旅專業之 CLIL 創新學習教材。
- (三) **精實海外實習輔導支持**：強化海外實習與研修之輔導資源，加強與海外實習單位互動與提升實習機會，增加師生國際交流機會，深化海外研修暨實習及學習成效。
- (四) **鏈結國際校友就業資源**：利用已經連結之 hosco.讓學生找到適才適性之工作。擴大建立海外校友(國際校友會)聯絡網絡，提供畢業生專業準備及豐富資源共享群體。
- (五) **持續強化國際合作交流能量**：透過與國際餐旅知名機構包括 PATA、I-CHRIE、TTRA、APacCHRIE、Institut Paul Bocuse 等組織，帶領師生參加研討會、競選領導幹部、贊助獎學金、海外研修及廚藝競賽等活動，拓展學生國際視野，掌握國際餐旅教育發展趨勢，增進餐旅教育學術研究交流，提升本校國際知名度。
- (六) **透過國際餐旅教育卓越中心的評鑑組織(THE-ICE)**：本校已完成 THE-ICE 快捷認證，待取得全面認證後將可直接提升本校國際能見度與知名度，讓進入 QS 世界大學排名觀光餐旅類別前 10 名潛能再添一助力。

#### 八、建構餐旅認證課程，輸出餐旅教育，打造餐旅教育國際品牌

為進一步提升本校為亞洲地區餐旅人才培育的重鎮，餐旅教育輸出是本校未來發展的重要規劃，藉由餐旅認證課程與輸出計畫，建置餐旅認證課程系統，發展餐旅教育品牌，分享餐旅專業資源，以利有志於餐旅產業發展的社會大眾，取得餐旅專業能力認證，同時配合政府新南向政策，為產業培育「用心服務、精進創新的優質國際餐旅專業人才」的餐旅教育輸出目標。具體的策略與作法如下：

- (一) **建立餐旅課程認證與輸出中心**：建立認證制度，統籌課程認證與輸出業務。
- (二) **優化餐旅認證課程設計**：整合產官學專業資源，建立餐旅就業導向的能力指標，進而優化認證課程設計，作為餐旅課程認證與輸出的核心基礎。

- (三) **培育課程認證種子教師**：建立種子教師培訓教材與培訓制度，積極培育課程認證種子教師。
- (四) **推動餐旅認證課程與授證**：透過實際開設認證課程，一方面培育餐旅專業人才；另一方面透過實務運作之回饋機制，檢討與修正認證課程，使得餐旅認證課程更臻完善，作為認證課程輸出的基礎。
- (五) **建立餐旅課程認證品保制度**：可參酌相關認證系統，譬如：內督員及外督員制度、題庫系統及線上自學系統等，以確保認證品質。
- (六) **積極行銷餐旅認證課程**：餐旅認證課程行銷對象包括本校學生、餐旅相關領域學生、餐旅產業、餐旅相關社團、大陸市場及南向國家市場。

#### **九、落實人文關懷校風，餐旅通識教育深耕再造，建立珍惜與關懷人文風**

為發展全人教育的教育理念與模式，統整學生的學習內容，需兼顧思維與操作、觀念與實踐、分工與合作、欣賞與創作的學習過程，以培養學生在品德、智能、體能、團體、美育、事業及情緒涵養等多元成長。另配合學校現有資源與師生能量，結合社區產業，共同推動對社區有務實意義的在地弱勢團體的關懷活動，並結合當地相關產業與地方政府的配合，進而達到產業鏈結（結合旅宿業、觀光業等）及永續環境等三項社會責任的具體目標。具體的策略與作法如下：

- (一) **營造與社區互聯健康樂活校園**：開授體育與健康精緻課程，以學校發展特色規劃多元課程，善用校內體育教學空間支援鄰近社區活動，凝聚與社區間互動及共識，善盡全民健康之責任。
- (二) **加強服務學習人文化向下扎根**：藉本校人文化特色活動建立獨立思考習慣與增加抗壓性，培育學生成為「自信、活力、創意、有夢」的世界公民，透過服務學習與建立夥伴關係的社區、學校及機關等連結，以扶植的概念加以深耕與拓展。
- (三) **參與國際志工服務拓展國際觀**：藉新南向國家暑期國際志願服務隊赴新南向國家，進行社會服務與公益關懷服務行動中，使學生重新認識自我、積極參與公共事務，成為具有生涯發展實踐能力與主動關懷弱勢群體之公民。

(四) **培訓對弱勢團體服務學習經驗**：針對社會服務志工訓練，推動與整合本校志工制度與社會關懷之精神，辦理社會責任與公益菁英培訓營及學生服務團隊研習營等相關活動。實際執行志工服務，配合社區營造及關懷活動，錄製適合中小學之初階探索式餐旅專業英、日、法文課程相關影片，並透過網路高畫質平台，教導偏鄉地區學童語文學習及拓展國際視野。

#### 十、協助在地創業經營，建構前瞻創新創業生態環境，推動在地扎根創業服務

近年來，餐旅產業關注的新興議題及動態，包括地方產業創生、餐旅物聯網、未來餐廳、國際潔淨飲食、與智能餐旅研發等。然而從傳統價值鏈轉型至智慧價值鏈時，除了設施與技術的改變外，人才與環境也是轉型變革中重要角色。重新整合的軟、硬體智慧創業系統就成為餐旅創客創業加速器。餐旅創客們將可運用此創業加速器的思維創新創業，打造較易於成功之創新企業。以「餐旅創客加速器」思維，推出「餐旅智能科技產業研發基地」及「餐旅創新創業創生生態系」策略。希望藉此打造出餐旅創新創業智慧技術以及創生生態環境，並培育跨域實務地方創生智能研發及創新營運人才。具體的策略與作法如下：

(一) **建構餐旅智能科技產業研發基地**：針對地方產業創生、餐旅物聯網、未來餐廳、國際潔淨飲食、智能餐旅研發等議題，以問題解決導向訓練與組成輔導研發團隊，輔導新創事業專業技術及產品研發，協助新創事業爭取相關公民營機構創業獎補助計劃，培育餐旅創業研發人才進而帶動產業的發展。

(二) **健全餐旅創新創業創生生態系**：建立跨領域創新創業顧問人才庫，透過軟、硬體整合、資金協助方案、以及法制環境顧問等輔導措施，使餐旅創新創業環境完臻、加速餐旅創業過程。同時將建置多樣模擬仿真餐旅營運場域(含校內師、生餐廳模擬營運模式)，讓企業、師生有強化實務技能、模擬營運之演練場域。

#### 十一、活絡餐旅產學合作，跨域整合創新廚藝，推動在地永續綠色食育

食材是餐飲的基礎，大自然是食材之母，在未來廚藝教育方面，將持續以「綠能科技」、「國際揚才」、及「永續食育」概念落實於廚藝教育現場中，建立跨校、

跨領域研究團隊，產業實務合作，培育具跨域整合能力之國際廚藝人才，達成產業提升、永續發展之目標，使高餐旅在未來餐旅教育領域能站上國際舞台並培育出具世界觀素養之公民。具體的策略與作法如下：

- (一) **創新跨域廚藝，培育國際人才**：廚藝教育除傳承技藝外，應整合美學、文化、科技、藝術、社會關懷等議題讓師生跨域學習，佐以問題解決之教學方式 (Problem Based Learning, PBL)、以個案研究研發新產品或協助產業解決問題，培養師生多元整合、團隊合作及產業研發能力。同時，以推動廚藝教育國際輸出與提升臺灣食材國際形象為目的，強化師生外語能力，與國際名校教學接軌、推動國際認證課程、擴大國際競賽等實務人才育成，提升臺灣廚藝教育在世界整體競爭力。
- (二) **導入綠色科技，再創廚藝典範**：建置綠色科技實驗廚房，建構綠色科技廚藝製備系統，結合綠色產業技術規劃/運用節能餐飲設備。運用新式科技，監控製備過程能源消耗及清淨效能，製程中水電能源合理使用，配合教材教學，師生環保節能資源回收，成為廚藝教學新典範。同時，建構台灣綠色原生食材資料庫，強化食材安全與本土綠色食材應用，協助小農及地方農業發展。
- (三) **推動食育扎根，關懷社會產業**：針對「食材與食安教育」、「綠色廚藝」、「惜福食育」及「永續環境與消失中的食材」等社會議題，製作系列教材與影片，應用於不同族群推廣教育中，盡到高餐旅品牌輸出與善盡社會教育理念之目標。

**十二、開創產業創新平台，創新創業 4.0 前瞻人才培育，擴展整合專業研發能量**

為建立本校在亞洲及國際餐旅領域之領先地位，從研究、實務或人才跨域整合培育著手，未來餐飲業要能永續發展，大數據與互聯網的應用研究在營運上可以作為「預測」、「資源管理」、「服務創新」及「餐飲設備」創新研發的重要基礎。因此，本執行方案之目的為：培養創意人才與發展創新企業，厚植青年學生穩定創業力與建構永續發展之企業。為實踐此目標，本計畫將以工業 4.0 的革命創新理念，透過餐旅創業 4.0 方案，培育餐旅創新創學人才 (know how to learn)。具體的策略與作法如下：

- (一) **發展與研發可行之創新知能與商業模式**：與他校及業界各領域專業人才集結成研究團隊，推動餐旅大數據收集應用、分析及建構研究，並整合校內、外跨領域研發能量，透過產學合作，針對餐飲、旅館、與旅遊產業及產業規模（低、中、高資本額）發展可適應未來十年之創新創業知能與商業模式。另選派具潛力之師生參與、國際餐旅研究機構/產業之實務研討、會展，搜集分析其作法動向，並發展成課程教學教材。
- (二) **新創業知能與商業模式傳遞**：轉移創新創業知能與商業模式於社會，傳遞轉移過程中將產生校園與產業的知能與人才交流與回饋，進而促成創新知能的技術移轉、企業的商業模式組織再造 (Re-engineering)、創新人才培育與發展（校園人才 Spin-Off 於產業）等結果。另透過餐旅專業趨勢數據研究，收集社會發展與餐旅趨勢輿情，從社會及產業需求性議題衍生成研究議題、發展及改進策略，使高餐旅成為產業重要智庫。
- (三) **跨域知能與技術整合**：透過大數據收集、分析及模式研究，鼓勵師生結合企業運用餐飲 4.0 技術或概念，發揮在地資源、食材，協助弱勢就業、發展城鄉特色產品，協助在地餐旅產業發展與升級，與產業合作發展節能/節污/創新/模組化餐飲設備器具等，申請專利並發展教材及創新教學法，同時透過臺灣餐飲業先進的產業經驗分享，以個案研究方式建立「餐飲知識家」系列標準化教材，除供教學研究使用外，也可作為未來學子在創業上重要經驗傳承參考，並透過雲端，供學校做為知識加值之利用。

### 十三、**跨國創新研發系統**，建置台灣伊拉斯莫斯創業計畫，培訓海外創業尖兵

提出「跨國整合創新研發系統---臺灣美食研究與青年跨國創業行動」建置方案，主要有兩具體行動：「美食品質知識建構」和「與世界對話」。透過鏈結本校國際姐妹校與國際知名廚藝學校組成跨國際廚藝美食研發團隊，以「美食品質知識建構系統」為研發架構，共同擬定與研究跨國廚藝美食研發議題，進而培訓具國際視野的海外創業尖兵，開創最適合臺灣地緣經濟發展的永續餐飲經營模式。「與世界對話」的行動上，適時汲取國外的「伊拉斯莫斯精神」經驗，相信對臺灣美食產業的升級與永續發展，必大有助益。是以，擬仿效在歐洲實施有年的「伊

「伊拉斯莫斯創業計畫」(Erasmus for Young Entrepreneurs，簡稱 EYE; <http://www.erasmus-entrepreneurs.eu/>)，學習該組織鼓勵創業有成業主拉拔後進方式，藉此建立台版的 EYE，以積極培訓出具備國際視野、「外放」條件(外國創業)的臺灣美食創業人才。具體的策略與作法如下：

- (一) **跨國廚藝美食研發議題擬定與研究**：透過品質知識建構系統與世界共同研發廚藝美食，讓臺灣與世界對話。
- (二) **培訓具國際視野的海外創業尖兵**：仿效歐洲「伊拉斯莫斯創業計畫」(Erasmus for Young Entrepreneurs, EYE)，以鼓勵創業有成業主拉拔後進方式，培訓出具備國際視野、「外放」(外國創業)條件的美食創業人才。建置「由外而內」的「臺灣美食青年跨國創業行動」方案，美食創業經國外先進國家高標準品質市場肯定後，再移植回臺、經驗傳遞。
- (三) **開設海外華僑餐飲創業訓練班**：培育海外華人創業人才，建立臺灣美食品牌輸出。



## 陸、結語-傳統、革新、創新

珮秀自 105 年參與本校校長遴選以來，對學校經營一直秉持「教育為本、學生為主、永續卓越」核心價值，戮力為新一代國立高雄餐旅大學的發展盡心盡力。臺灣不僅要面對全球教育環境急遽變革的挑戰，更要正視對岸觀光教育快速崛起的事實。珮秀深信，具體落實『推動全人教育、融合理論實務、強化產學合作、落實終身學習、拓展國際交流』方法，必能引領高餐大邁向變革並成功面對餐旅教育新世紀的挑戰。

倘若圖形可以形容校務推動核心價值的過去與未來，珮秀願以兩個同心圓來描繪，內環為「傳統」，其外則是由「革新」與「創新」兩個元素所組成，亦即在過往的 3 年，珮秀是以高餐大傳統「精誠勤樸」校訓為核心，以「革新」、「創新」為方法，推動與強化高餐大傳承之四化教育(人文化、專業化、企業化及國際化)，營造與提供最佳學習與教學、工作環境，讓學生、教師、職工同仁在教學、研究、社會責任與行政服務領域上的表現，得以被彰顯並成為亞太餐旅教育之典範與指標。因此，我們推動了與國際教育接軌的「邀請國際大師講座-建構博碩士全英學程」、「推動 hosco.與建立海外校友會鏈結」、拓展國際化實質交流等工作；強化教學資源，爭取預算做教學設施改善，如擴充品酒教室、西廚實作教室、建立郵輪情境教室、華航航空機艙情境教室等工程；強化產學合作能量方面，興建產學研發大樓；推動 USR 大學社會責任計畫、高餐大認證課程系統等工作；在推動友善校園環境面，我們擴充了校園 e 化系統-建立 i 高餐 Apps、ee-learning 數位學習平台、與響應式網頁系統、提升學生溝通平台等；在精進節能減碳及提升行政效率面，我們除了建立水電節能建置與太陽能發電體系，擴充跨平台及多語教務系統外，也嘗試以合法化與制度化角度審視、更新施行多年的相關法規，在全體同仁的努力下，有了些許成果，因此珮秀萬分感激全校生師職同仁的戮力協助，倘若他日回顧，發覺過去 3 年的辛勞確實達到了為高餐大未來建立良好發展基礎的目的，大家的辛勞就有了代價，且所有的榮耀皆歸於全體生師職工同仁，珮秀只是忝為領隊，不敢居功。

對於未來高餐大校務工作推動， 珮秀心中亦有方向、目標明確的執行方案，願與全校生師職同仁分享，並爭取大家認同。「邁入 QS 世界大學排名觀光餐旅類別前 10 名的願景」，雖然有點難度以及會和過往慣例扞格的適應困擾，但在大家有決心和有計畫的執行下，成就可以預期。

變革的初期定會遇到慣性的阻礙，然而我們都觀察到「不變革，即死亡」的趨勢，我等身處杏壇自當洞燭機先的為學生、為老師、為職工同仁的工作、為餐旅教育許下一個未來，一個具有全球競爭力的未來， 珮秀有看法、有能力、有熱情與堅強不退的毅力繼續為高餐大貢獻、因此， 珮秀懇請全校生師職同仁的應許，讓我們共同努力，以「持續改革、持續創新」維護高餐大「傳統價值」，一起為高餐大下一個 20 年努力。

最後，我要特別感謝全體師生同仁，對學校發展的全心投入，對個人在推動校務上的支持與包容，讓我們連心攜手向前邁步，在完整的校務規劃下，共同迎向國立高雄餐旅大學璀璨的明天！同時，也誠摯期盼各位委員能惠予支持，謝謝！



人 文 化  
專 業 化  
企 業 化  
國 際 化



NKUHT

NATIONAL KAOHSIUNG UNIVERSITY  
OF HOSPITALITY AND TOURISM

國立高雄餐旅大學

81271 高雄市小港區松和路一號  
No.1, Songhe Rd., Xiaogang Dist., Kaohsiung City 81271, Taiwan (R.O.C.)

T 886 7 806-0505 F 886 7 806-1473

[www.nkuht.edu.tw](http://www.nkuht.edu.tw)