



NATIONAL KAOHSIUNG UNIVERSITY  
OF HOSPITALITY AND TOURISM

國立高雄餐旅大學

校刊／第四十一期

# NKUHT

## 28周年校慶致文： 翻新築底 雙軸轉型 TIMES

ISSUE no.41

*A Speech for NKUHT's 28<sup>th</sup> Anniversary:  
Renewal, Rebuilding, and Dual-Objective Transformation*





01 校長勉語	翻新築底，雙軸轉型	01
02 President's Inspirations—Renewal, Rebuilding, and Dual-Objective		03
03 老校長講古	第二十二篇——海外參訪紀事：租車失竊記	05
04 祕書室	高餐大標準學習計畫啟動 藉他山之石精進校務發展	06
05 祕書室	高餐大企家班備受高階經理人肯定 交通部觀光署力表相挺再辦	08
06 祕書室	高餐大團隊遠征德國 IKA 奧林匹克廚藝競賽 榮獲十四銀兩銅揚名國際	09
07 廚藝學院	FHC 高餐師生 17 人榮獲 23 面獎牌 精湛廚藝揚威國際賽場	10
08 廚藝學院	博古斯世界烹飪大賽冠軍戴維·蒂索蒞高餐大 台法新素味倡議永續蔬食	11
09 祕書室	高餐大與學術界及產業界新簽訂 MOU 攜手培育學子接軌國際	12
10 餐飲管理系	台糖與高餐大產學合作 迸發爛光芒 台灣甘蔗、蘭姆酒奪世界烈酒大賽銀牌	14
11 餐飲廚藝科	綠蕉蔚為健康飲食潮流 高餐大廚藝科名師教你如何料理	15
12 祕書室	高餐大學子遠赴聖露西亞 稱職外交青年大使	16
13 研究發展處	第八屆校友聯誼餐會——校友心得分享	17
14 圖書館	ALMA 雲端圖書館——讓我們更快遇見想看的書	18
15 應用日語系	台北日僑學校學生歡喜交流	19
16 應用日語系	學長姐經驗談「2023 高餐大東語杯全國大專校院日語漢字讀音比賽」榮獲冠軍！	19
17 事務組	綠意盎然的校園——高餐校園垂直綠化植生牆	20
18 研究發展處	112 學年度傑出校友	21
19 人事室	高餐大校園 111-2 及 112-1 學期榮譽退休教職人員	21



## 01

校長勉語

## 翻新築底，雙軸轉型

## 起心

欣逢創校28週年之際，本校從專校、學院，至改制大學，面對社會環境、產業發展的變化趨勢，吾等當認真以對、用心因應，自我調整及精進，並從去除沈痾、覆舊起振，從行政到教學進行全方位的翻新築底。今年初校長率學校一、二級主管拜訪了六個產官學單位，進行廣泛的標竿學習，就是希望借他山之石以攻錯，讓高餐得脫胎換骨，深耕固本，從容迎接高餐的下一個28年。

## 翻新築底

本校從兩年多來持續推動的翻新築底系列，從前年起倡議的校務革新——

「三新運動」，提出新課綱、新服儀、新宿舍的翻新，目前都再接再厲地推動中，算是一項中長期的築底計畫。去年針對學務更新之論述——「三服教育」，為立校以來的教育傳統——從服務勞作、服儀端莊，到服從紀律，業已賦予企業人格的新義，達到固本築底之效。今年將推動重點置於教務質量之促升——「三教精進」，包括教務資訊系統之統合、教師專業增能之獎補助，以及教學創新實踐之獎勵等。目的在促進教務機能的優化、教師增能精進、教學品質實踐，來跳脫教務的舊思維、解脫教師的舊包袱、擺脫教學的舊課綱、以提升學校整體教學品質，與時俱進，復執餐旅教育之領航。

## 產學教育

本校在產學教育的翻新作法，近兩年已展現相當不錯成果。在校內，由各學院結合知名餐旅企業集團（洲際酒店、萬豪酒店、雄獅旅遊、乾杯集團、麥當勞等）開授的「企業學苑」系列，不僅提供了學生實務性密集課程學習，讓修課學生未來有優先錄用機會。學校未來將持續與多家知名奢華酒店（如文華東方、W-Hotel等），開設此類產學性課程。在校外，去年首次推出與晶華國際酒店集團合辦的「餐旅與酒店企業家暨高階經理人研習班」(Mini. EMBA)獲得業界的高度青睞及肯定；未來以觀光與餐飲為主題的系列企家班，將接續與企業共辦。這些校內外產學教育的實踐，





已為本校辦學的新特色，復加企業實習、產學研發、產學聯盟等，讓高餐大實為產學合一的「產業型大學」。

## 智慧轉型

校長一直強調以「智慧應用、時尚創新、經營管理」等三元素，來活化餐旅教育。其中智慧應用隨著AI、ChatGPT的風潮襲捲，傳統的校務與教務工作，已面臨前所未有挑戰，但也讓人無限期期待。因此，行政、教學及產學都是當前校務智慧化的重點。本學期開始將分別立「智慧行政研訓專案」進行行政人員的訓練、「AI餐旅培訓基地」對外開班推廣、「Azures校務(永續)雲端系統建置專案」建構統合性教務資訊系統，以支援教學的智慧化。此外，全品管(TQM)落實於校務評鑑及各行政與教學單位之管考，則是校務在智慧化外長治久安的築底工作。

## 永續轉型

大學的發展併存於人類社會及地球環境的發展之中，在永續發展中有其不

可或缺的角色與責任。針對聯合國SDG17項指標，我們將透過學科與永續結合的專業教育，建立學生未來就業、創業時如何力行、實踐永續的概念。因此，本校將全面分別從「教務面」的高教公共性、教學品質與創新教學；「學務面」的服務學習與勞作教育、服務弱勢與關懷、推動性別平等，「研發面」的產業創新聯盟、推廣教育服務，「國際面」的塑造國際教育環境，「教學面」的食農教育與綠色餐飲、永續觀光，「總務面」的永續、安心、無障礙校園，到「組織面」的人力資本與福利、利害關係人夥伴合作等。經由從專業教育的扎根、行動策略的設定，到永續成果的實踐，讓高餐大亦成為「永續發展守門人」的一員。

## 標竿學習

由此次學官產企的全面性標竿學習可知，本校部分校務發展之不足、保守，甚至落後，著實令人充滿焦慮與危機感。六個標竿單位的六項學習成果，包括「教育品質優先於成本」、「雙軸

治理轉型」、「共育餐飲創業」，「導入智慧行政及餐旅」、「南城故事USR」、「數位校務領航」等，皆堪為本校努力的重點及方向。然而，起而行、行而變，才能真正讓高餐跳脫窠臼、擺脫舊思維、解脫舊包袱，展開翻新築底的治理及發展。

## 改變

一切的改變，首先當從人員思維與態度的革心做起；再者就是對事物、制度及法規的改弦更張之革新作為；進而實現智慧與永續發展的雙軸轉型，以及整體校務與教育品質的提升及精進。最後，在此衷心感謝兩年多來學校師生同仁的協助、支持及配合，校長點滴在心頭，諸項翻新築底的改變已在發酵之中。當前的改變是為圖生求存，學校的蛻變則為圖強精壯，我們的轉變更為圖謀未來。相信高餐的用心改變、努力蛻變，及務實轉變，將來都能一一被看見。



陳敦基

謹啟



# Renewal, Rebuilding, and Dual-Objective Transformation

## Origins

Over the course of 28 years, the National Kaohsiung University of Hospitality and Tourism (NKUHT) has progressed from a junior college to a college and then to a university. Faced with evolving social landscapes and industrial advancements, our university must respond earnestly and attentively, making necessary adjustments and enhancing our capabilities. We have embarked on a journey of renewal and rebuilding, starting with addressing longstanding issues and revitalizing old customs. Earlier this year, our president led our first and second-level supervisors on visits to six industry, government, and academic units for extensive benchmark learning. The objective was to draw from others' strengths to address our shortcomings, fortify our foundation, and chart a course for prosperity over the next 28 years.

## Renewing and Rebuilding

### Administrative and Teaching Processes

For the past two years, our university has been promoting a series of renewal and rebuilding endeavors. These efforts include the introduction of "the three new initiatives," "the three services education," and "the three teaching improvements," which were introduced two years ago, a year ago, and this year, respectively. "The three new initiatives," constituting mid to long-term plans, advocate for new curricula, new uniforms, and new dormitories. "The three services education" redefines our educational tradition and affairs, focusing on service labor, dignified attire, and adherence to discipline, laying a strong foundation. "The three teaching improvements" concentrate on enhancing the quality of academic affairs, encompassing the integration of academic information systems, providing rewards and subsidies for teachers' professional development, and promoting

innovative teaching practices. The objectives are to optimize educational affairs, enhance teacher competencies, and enhance teaching quality, by transcending outdated educational paradigms, alleviating teachers from burdensome tasks, modernizing curricula, and elevating the overall teaching quality to remain at the vanguard of hospitality education.

## Industrial-Academic Education

Over the past two years, our school has achieved commendable results in industrial-academic education. Through our on-campus Corporate Academy series, conducted in collaboration with renowned hospitality enterprises such as InterContinental Hotels & Resorts, Lion Travel, Kanpai Group, and McDonald's, students have access to hands-on intensive courses and priority employment opportunities. Looking ahead, our school will continue to launch such industrial-academic courses with more luxury hotels like Mandarin Oriental and W Hotels. Off-campus, last year, we launched our inaugural "Hospitality and Hotel Entrepreneur and Senior Manager Training Program" (Min. EMBA) in collaboration with the Silks Hotel Group, receiving accolades and recognition from the hospitality and hotel sectors. Future entrepreneur class series, focusing on tourism, food, and beverages, will continue to be organized jointly by us and other enterprises. These on-campus and off-campus industrial-academic educational practices have become a hallmark of our school, integrating corporate internships, industrial-academic R&D, and alliances to establish NKUHT as a true "industry-oriented university" that bridges industries and academia.

## Smart Transformation

My focus has always been on rejuvenating



hospitality education through innovation in technology, fashion, and management practices. Of these three 'pillars,' smart applications, catalyzed by the AI and ChatGPT trends, pose unprecedented challenges to traditional educational methods and academic practices while offering promising opportunities for change. Therefore, our attention is directed towards administrative efficiency, teaching methodologies, and collaborations with industry-academic partners in the realm of smart applications. Starting this semester, we're launching several new initiatives. Firstly, there's the "Smart Administration Training Project," aimed at training administrative staff. Then, there's the "AI Hospitality Training Base," offering public courses. Lastly, we're embarking on the "Azure School (Sustainable) Cloud System Project" to create an integrated academic information system, enhancing smart teaching methods. Furthermore, we'll be implementing Total Quality Management (TQM) to assess our school and all administrative and teaching departments, ensuring that smart technologies contribute to our long-term governance stability.

### Sustainable Transformation

The development of universities is intricately intertwined with the progression of human society and the global environment, playing a pivotal role in sustainable development. In alignment with the 17 Sustainable Development Goals outlined by the United Nations', we will integrate academic disciplines and sustainability into our professional education, empowering students to secure employment, launch their ventures, and pursue career sustainability. We will achieve this through various "dimensions": For the "educational dimension," we will democratize higher education and provide high-quality, innovative instruction. For the "student affairs dimension," we will facilitate service learning, advocate labor education, support the underprivileged, and promote gender equality. For the "research and development dimension," we will forge industry innovation alliances and champion educational services. For the "international affairs dimension," we will cultivate an international educational environment. For the "teaching dimension," we will offer education on food and agriculture, green

food and beverage, and sustainable tourism. For the "general affairs" dimension, we will establish a sustainable, safe, and accessible campus. For the "organizational dimension," we will prioritize human capital and welfare while collaborating with stakeholders and partners. Through professional education development, strategic action, and sustainable outcomes, NKUHT will emerge as a stalwart advocate of sustainable development.

### Benchmark Learning

Through comprehensive benchmark learning spanning academic, governmental, industrial, and enterprise sectors, we have identified areas where our school's development falls short, remains conservative, or lags behind, instilling a sense of urgency and concern. Insights gathered from six benchmark units, namely "prioritizing educational quality over costs," "engaging in dual-objective governance transformation," "co-cultivating hospitality-related entrepreneurship," "implementing smart administration and hospitality," "introducing Southern City USR," and "leading digital school administration," will shape our developmental focus and direction. By taking decisive action, we can transcend antiquated practices and catalyze renewal and rebuilding-related governance and development.

### Conclusion

All change begins with a shift in mindset and attitude, followed by reforms in structures, systems, and regulations, complemented by the adoption of smart applications and sustainable development. I extend heartfelt gratitude to our faculty and students for their invaluable assistance, support, and collaboration throughout the past two years, facilitating our journey of renewal and rebuilding. These changes are imperative for our survival, growth, and future plans. We are confident that our transformative efforts will ultimately garner recognition from all.



National Kaohsiung University of Hospitality and Tourism  
President Dr. Dun-Ji Chen



03

老校長講古

# 第二十二篇—— 海外參訪紀事：租車失竊記

——李福登

為收「他山之石，可以攻玉」之效，前後率團前往觀光餐旅先進國家，如瑞士、法國、德國、荷蘭、美國、日本、新加坡、澳洲及香港等參訪取經，藉以補充高餐全國首創無例可援之缺陷。

參加人員除了籌備委員、籌備處幹部、教育部官員、及建校設計比圖前三名建築師，計有宗邁建築師事務所姜仁偉、錢紹明建築師事務所林志灝及于淑婷建築師及其助理周志宏。

出國參訪前，由教育部行文轉請駐外代表處代為接洽並協助相關事宜。參觀過程順利收穫豐碩，尤其是駐瑞士代表顧富章、駐荷蘭代表夏甸將軍、及駐日代表許水德等，不但親自接見勉勵，還盛宴款待，令人感動迄今難忘。

參訪過程中發生兩件意外事件：為節省經費，留美的郭基瑞及林志灝擁有美國駕照，就租了一部中型車（VAN），團進團出，極為方便。有一天大夥兒在紐約市購物，車停路邊停車格，等購物回來，發現VAN玻璃被擊碎，車內物品遭

竊。趕快連絡租車公司會同交通警察處理，其實車內物品不是很貴重，只有一些維他命及伴手禮而已，但大夥兒心情極為沮喪，驚嘆世界最出名的城市——紐約——治安竟如此敗壞！

又在荷蘭首都阿姆斯特丹參訪時，由摯友江樹生（移居荷蘭數十年，東海第一屆歷史系校友，專研荷蘭史之權威學者，曾獲總統文化獎）代租一部VAN，並親自駕駛參訪餐旅學校及訓練機構。晚餐歡聚後下樓，發現車子不見了，大夥兒驚嚇不已，隨即報警，經查係被違規拖吊，不像台灣被拖吊時會在地上用粉筆留下記號，以便繳交罰款原車取回，算是「德政」一項。

為落實辦學理念，將海外參訪所得結合國內文化環境，匯成一套中西合璧之教學制度，諸如「三明治教學」、海外實習，以實務為導向等創新措施，加上開設實用課程、延聘實務經驗豐富的師資及比業界更先進的教學設備，發揮「學以致用」之效能，吸收優秀學生就讀，引領餐旅教育，蔚為一股風潮。（作者為本校創校校長）



↑聯合國門口大合照





## 04

秘書室

Secretariat Office

# 高餐大標竿學習計畫啟動 藉他山之石精進校務發展

## ◆共育餐飲創業，開設東元講堂

- 推動永續餐飲：安心餐飲永續競賽
- 共育餐飲企業：餐飲創業基金競賽
- 高餐企業學苑：開設東元餐飲講堂

產學合作已成趨勢，東元餐飲集團旗下有摩斯漢堡、樂雅樂、羽村高級日本料理共10家品牌，其中安心食品服務股份有限公司於1990年二月設立，以連鎖餐飲店面之經營，從事漢堡、點心、飲料等相關餐飲食品之調理，與高餐大長期維持良好友善互動，此行造訪其南港的生技園區，洽談餐飲永續紮根，希望未來合辦「安心餐飲永續實踐計畫」全國競賽，參賽團隊提出符合SDGs永續概念的創新餐飲開發、設計、供應及服務等之可行實踐計畫，另外合辦「高餐安心餐飲創業實踐計畫」，予獲獎者創投資金，加以創業輔導及協助，結合產學豐沛資源，提升餐飲產業。



## ◆分享產創資源，借鏡南城USR

- 技校大聯盟：技校形象聯合行銷
- AI餐飲創新基地：3D、AR餐飲應用
- 在地USR南城：
- 故事行銷——僅存空軍眷村
- 日據農業試驗所（市定古蹟）
- 瑞公圳源頭
- 洋姑之父的家

高餐大團隊也造訪台科大與淡江大學，與台科大簽訂合作備忘錄，將在教學與研究交流、國際及國際招生、推動大學社會責任相關計畫及校務治理永續發展等面向共同交流合作，此次參訪與交流內容包括校園推動研究與產學合作經驗分享、國際交流與雙語計畫推動、校園推動永續發展與USR計畫，並實地參訪數位發展研究中心與城蜷山。

東元  
餐飲集團

## ◆數位校務領航，推動全面品管

- 教務資訊系統整合架構
- 設置永續雲專案：EMS十碳管理
- 全品管TQM：校務評鑑應用及展現

淡江大學分享以「數位轉型與永續發展」作為樞紐，協力校內各學院，透過全面品質管理，涵育「永續力」教育，達成節能減碳與永續發展的目標，參訪與交流內容包括永續雲、校務資料庫、教師資料庫、教學品保及校務行政品質稽核制度，藉由淡江大學推動校園永續雲及全面品質保證的經驗，了解藉由數位科技轉型，提升行政效能與教學品質，達成永續發展的目標。行程中各學校與產業不吝分享，讓所有人員收穫滿載，陳敦基校長表示非常感謝行程中各單位熱情接待，希望隨行同仁能將這次參訪心得，規劃成具體計畫並化為行動力，為高餐大導入新思維與全新氣象。





## ◆雙軸轉型治理，結盟策略夥伴

- 雙軸轉型治理：數位觀光／永續觀光
- 應允後勤支援：產學計畫、人才培訓、國際交流
- 提供專案報告：八項資訊全校分享

高餐大與觀光署針對觀光政策與產業發展推動、國際行銷策略、永續觀光發展、產業合作、產官學界觀光人才培訓等議題進行討論。校長陳敦基指出，高餐大運用學術調研力、成立研究中心、與旅宿餐飲業者建教合作、高階企業經理人研習班等方式，積極推動觀光從業人員培育。

觀光署將持續促進產業動能，推動樂齡「鳳金」旅遊、「星級旅館」、「好客民宿」及「台灣好樂園」等品牌，輔導觀光產業智慧轉型，及透過各國國際組織與論壇分享觀光施政成果及推動案例等深化國際交流，以「多元行銷、全球布局」核心思維將台灣觀光推向國際。

署長周永暉表示，政府非常重視觀光人才培育，去年12月

31日副總統賴清德出席台灣觀光協會25周年時表示，觀光重點政策包括籌設「觀光研訓暨國際推廣」專責機構、輔導觀光業者全面數位化、培育觀光人才等。



## ◆導入智慧行政，培訓智慧餐旅

- 智慧行政研訓專案：行政人員訓練
- 餐旅培訓基地：對外開班推廣
- Azura校務（永續）雲端系統建置專案

近年來，AI技術迅速發展深刻改變我們生活和工作方式，同時也為教育領域帶來前所未有的機會。生成式AI，特別是基於大型語言模型的技術，如微軟公司的ChatGPT，在自然語言處理和文本生成方面取得了令人矚目的成就。高餐大與台灣微軟針對「生成式人工智慧（AI）」對於大學校園的創新應用」進行深度探討與交流，運用AI技術推動餐旅觀光教育領域的升華，並致力提升學術、行政以及校園生活的品質。將生成式AI聚焦餐旅觀光領域，包括智慧餐旅管理、運用生成式AI技術優化餐旅行政流程，包括菜單或行程設計、供應鏈管理；在優化學術輔助方面，提供學生和教職員更好的學術支持，從論文寫作到研究資源搜尋，提供即時且準確的信息；利用生成式AI模型提供更具個性化的學習支援，從學術建議到職業規劃，滿足每位學生獨特的需求；利用大數據進行分析與預測，以提升餐旅觀光領域的管理水準，而在整合生成式AI技術時嚴謹考慮的安全與隱私議題，確保學生、教職員的資訊獲得妥善保護。



## ◆辦學不計成本，分享教研資源

- 辦學不計成本，不當守財奴！
- 擴大專案支出：善用校基金
- 共教課程共學：人文藝術課
- 產創競賽培訓：黑客松培訓

首站造訪全國規模最大科技大學「國立高雄科技大學」，高科大大的鐵道機電技術人才教育訓練及海洋商務等辦學獨步全國，其英文小班制教學使全體學生語文能力大為提升，端賴楊慶煜校長帶領團隊擘劃，與高餐大深度交流中，毫不藏私大方分享了教育行政、教務、課程、共同選課、招生策略等多元層面，雙方校長簽署了合作備忘錄，共同構思未來合作項目，致力於校務永續發展，為「標準學習」開啟美好序曲。

雙方特別聚焦於推動通識課程架構的提升計畫，引入通識微學分課程，支持學生自主學習計畫，開放校內外線上數位課程，同時舉辦人文講堂，拓展學生人生視野，提供更豐富、有意義、具啟發性的學習體驗。在招生方面，高科大提出深耕生源學校、獎勵優秀學生及補助經濟弱勢學生、全方位行銷學校、建構優質形象等四大方針，以因應外在競爭，吸引優質學生，也頗值得借鏡。







高餐大企家班自112年9月23日開辦至二月25日，15堂課共33.5小時，22名學員有來自國際星級酒店總經理、溫泉酒店營運總監、文創公司董事長及總經理、知名婚宴公司總經理、連鎖商旅執行長及行政團隊、奢華露營園區執行長還有創業有成的高餐校友，均為國內業界佼佼者，學員身為高階經理人，不管身處花蓮、台南、高雄、台中或是台灣任何一處，每周一課時間準時報到，按時繳交作業，認真求知的眼神，林淑瑛老師身為導師看著每位學員排除萬難進修非常感動。

高餐大企班備受高階經理人肯定  
交通部觀光署力表相挺再辦



毛治國前行政院院長、交通部觀光署長、  
晶華國際酒店集團董事長、  
共同與會開辦官學合作





↑ 烘焙系賴凡辰巧克力工藝展示銀牌作品—全球暖化

Secretariat Office

# 高餐大團隊遠征德國「奧林匹克廚藝競賽」榮獲十四銀兩銅揚名國際

年節期間傳來好消息！四年舉辦一次的

「奧林匹克廚藝競賽」，一向都是西方餐飲界人士獨佔鰲頭，國立高雄餐旅大學賴顯賢及柳希諺老師帶領學生們，以台灣國家隊身分征戰，在萬國餐廳及主廚餐桌兩項目中，雙雙奪下銀牌，意義非凡！賽後裁判給予高度評價，認為台灣隊非常純熟地掌握精緻餐飲的技巧，讓人驚豔！不只餐飲奪下兩個銀牌，在烘焙項目，王先正及賴毓宏老師帶隊，也有兩銀兩銅的好成績，這回台灣在德國奧林匹克廚藝賽事中可說是嶄露頭角，揚名國際。

這次賽事在德國司徒加特舉辦，氣溫僅有兩三度，台灣團隊首先要克服像在冷凍櫃的環境中做菜，只能戴著薄薄手套，手指都凍僵了，洗菜、切菜還有細節完全不能省，而且必須在當地時間清晨四點抵達會場，從六點半開始料理，五個小時內完成餐點，接著開始供應菜品、提供服務，直到下午三點

賽事結束後，接著清潔廚房。馬拉松式的賽程，考驗的不僅是廚藝還有毅力，誰說台灣年輕人是草莓呢！

而在個人競賽方面，高餐大烘焙系拿下兩銀兩銅，賴毓宏老師在藝術麵包展示榮獲銀牌，王先正老師在甜點藝術展示得到銅牌，而大四賴凡辰表現不俗，奪得銀牌，大三的梁立廷初試啼聲，在拉糖工藝項目取得銅牌，出賽全部獲獎，全壘打優異表現相當亮眼。賴毓宏老師表示：這次參賽心情就像洗三溫暖，因為作品展示沒多久，就被民眾撞壞，散落在地，那一刻，心都碎了，心想奪獎無望，雖然立刻展示專業，進行修復，但直到結果宣布前，心情都相當低落。沒想到以今年龍年為主題「一馬當先龍年行大運」作品，能獲評審青睞，拿下銀牌，獲獎那刻的激動，無法言表。

許多餐飲烘焙專業人士視德國奧林匹克廚藝競賽為一生中必定要朝聖的賽事，年輕

廚師們代表台灣參賽並拿下好成績，所有參賽的師生內心十分激動興奮，再辛苦也值得，這也讓國際餐飲界見識到台灣在精緻餐點廚藝上有超水準的表現，立下嶄新里程碑。



↑ 高餐大團隊「2024 IKA 德國奧林匹克廚藝競賽」榮獲14銀2銅



↑ 高餐大團隊千錘百鍊，收穫滿滿



## 07

廚藝學院

School of Culinary Arts

FHC高餐師生17人榮獲23面獎牌  
精湛廚藝揚威國際賽場

本校師生在112年11月8日至11月10日，

由餐飲廚藝科屠國城老師及西餐廚藝系王為平老師領軍，參與在上海舉行的「第二十四屆FHC中國國際烹飪藝術比賽」。連續三天緊湊賽事，學生分別在曾味松露、美國豬肉、新西蘭Maimoa羊肉、美國馬鈴薯創新西餐等四項競賽中，成果斐然，共獲得3金9銀2銅的傲人成績。

FHC中國國際烹飪藝術比賽是中國唯一獲得世界廚師聯合會（World Association of Chefs' Societies）認證的A級國際賽事，無論在賽事等級、參賽選手及專業裁判團方面都極具規模和公信力。由於不限參賽國籍、年齡和職業，各路好手齊聚一堂，競爭激烈；再加上本次比賽須完成多輪比拚，每一輪皆須在20分鐘內分別運用組委會提供的指定食材完成2人份的主菜，對選手的廚藝、食材熟悉速度及運用程度、創意、時間掌控力甚

至是抗壓能力進行了全方位的考驗。

在艱難高壓的競爭氛圍中，本校師生依然展現出了高超穩定的廚藝技術。西餐廚藝系A陳謙恆在「曾味松露西式主菜烹飪」項目中以豬肉松露威靈頓佐松露豬骨濃縮汁搭芋頭糰與松露油醋沙拉，讓往往淺嘗輒止的四位主評破天荒一掃而空，拿下全場最高分，可謂是金牌中的金牌。西餐廚藝系B劉宸睿以及五專廚藝系A徐子芹的分數毫不遜色，此項目中也獲得金獎。

這次出賽的選手中，有四位一年級學生第一次參與臨場感十足的現場烹調競賽，解鎖了在國際A級競賽上獲獎的成就，初試啼聲頗有大將之風，絲毫不怯場。另外，就讀航運系進二技A李維哲獲得美國豬肉西式主菜烹飪銀獎和新西蘭Maimoa羊肉西式主菜烹飪銅獎，在幾乎清一色都是餐飲科系的同學中格外引人矚目。畢業於本校五專廚藝科的

他，雖在

選填志願時選擇航運系，卻從未忘記精進廚藝，期望將所學跨域結合，不設限創造各種可能。



↑大合照



↑豬肉松露威靈頓佐松露豬骨濃縮汁搭芋頭糰與松露油醋沙拉



# USR×CSR×ESG×SDGs

法國Paul Bocuse保羅博古斯廚藝學院（現為Lyfe廚藝學院）為專精於餐飲與廚藝的頂尖知名學府，於2004年成立國際廚藝聯盟，高餐大亦為創始會員之一，來自Lyfe廚藝學院之戴維·蒂索(Davy Tissot)最為人熟知的是於2021榮獲「廚藝奧運」之稱的博古斯世界烹飪賽冠軍(每兩年舉辦)，為法國奪回自2013年失去的金獎，法總統馬克宏還特地發推文祝賀，這位重磅級主廚長期致力法傳統食文化傳承與創新融合，此次來台將展現法國永續蔬食發展趨勢。台灣積極發展綠色永續的企業商家及學者專家一同蒞

臨，有來自榮獲台灣首屆米其林綠星殊榮的陽明春天米其林綠星餐廳薛永鴻行政主廚，分享「不時不食、以食養身」的中心理念，如何以餐飲改變對生命的態度及世界的態度。以及未來餐飲股份有限公司李沛潔執行長，長期專注於推動全植物飲食，盼透過具潮流風格點美味蔬食，提高蔬食普及率以及人們對蔬食的接受度，最終改變人們對蔬食的態度，讓蔬食成為主流。共計國內外餐飲產業企業家及行政主廚們約60位蒞臨與會，共同分享深耕綠色永續食材、食農教育、綠色廚藝及USR×CSR×ESG×SDGs等議題的交流，精彩可期。

長期支持本校推動新素味食代議題的林岱樺立法委員也將親臨活動現場，林岱樺立委表示：永續議題已是國際焦點，全球飲食生態更面對新轉型，如此多元面向的衝擊下，發展新蔬食餐桌革命及培育新潮流素味人才是勢在必行；陳敦基校長表示：教育部推行「大學社會責任實踐（University Social Responsibility, USR）計畫」，聚焦在地連結、人才培育、國際連結等面向及各項議

題，期許USR計畫在大學社會參與中扮演重要角色與推手，鼓勵發揮專業知識及創意，改善學用落差；促進在地認同與發展，進而邁入接軌國際之願景。高餐大之餐旅觀光特色鮮明，為培育蔬食人才最佳場域，此次攜手國內外產官學力量，實踐永續綠色蔬食行動，將「大學特色」及「國際連結」發揮至極佳的效益。



↑台法新素味倡議永續蔬食林岱樺立法委員親臨活動現場

08

廚藝學院



## 博古斯世界烹飪大賽冠軍戴維·蒂索蒞高餐大 台法新素味倡議永續蔬食

School of Culinary Arts



邀請法國Lyfe廚藝學院名廚亦是法國↑最佳工匠獎得主(MOF)暨米其林餐廳主廚Davy Tissot至高餐大客座講習



09

秘書室

Secretariat Office

## 學術界 / 國內



國立臺灣科技大學



國立高雄科技大學



高雄市立空中大學



高餐大與學術界及產業界新簽訂  
MOU  
攜手培育學子接軌國際



韓陽女子大學

Hanyang Women's University



昆士蘭大學

The University of Queensland  
觀光研究所雙碩士合作學位

菲律賓大學

University of The Philippines



Humber College

Institute of Technology and  
Advance Learning

海牙旅館學院

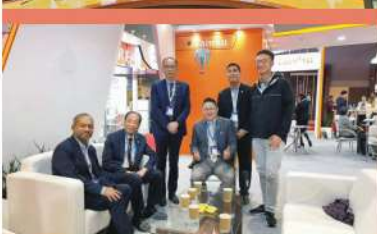
Hotelschool The Hague



泰國藝術大學

Silpakorn University





## 產業界



東元餐飲集團



開展餐飲集團



台灣世曦  
工程顧問股份有限公司



台北文華東方酒店



W HOTELS



PATA 亞太旅行  
協會交易會



## 學術界 / 國外



山口大學

Yamaguchi University  
(Faculty of Economics)



東地中海大學

Eastern Mediterranean University



奧地利維也納模都爾大學

Modul University Vienna



## 10

餐飲管理系

Department of Food &amp; Beverage Management

# 台糖與高餐大產學合作迸燦爛光芒 台灣甘蔗蘭姆酒奪世界烈酒大賽銀牌

備受全球酒類釀造業矚目的世界烈酒大

賽 Concours Mondial Spirits Selection 於義大利雷維索舉辦，邁入第35屆之際，全世界共有57國2383款烈酒參賽，想要勝出，十分不易，獲獎率不到三成，而台糖攜手高雄餐旅大學所研發釀造的台灣第一瓶埔桃酒桶陳農藝蘭姆酒 Agricultura Rhum 首次比賽獲得銀牌殊榮，台灣釀酒技術站穩世界舞台。

全世界蘭姆酒可分為兩大類，農藝蘭姆酒 Rhum Agricole 與工業蘭姆酒 Industrial Rum。工業蘭姆酒 Industrial Rum 是由糖蜜製成，也就是製糖末段無法再結晶之黑褐色濃稠液體，經稀釋發酵蒸餾而成。然而法國將農藝蘭姆酒 Rhum Agricole 定義為新鮮採收壓榨甘蔗汁經發酵後蒸餾而成，主要生產於法屬迦勒比海島嶼；限定於巴西所生產的純甘蔗烈酒、酒精濃度38-48%的卡夏沙 Cachaca，為全世界蘭姆酒上選最高等級，近年於全世界消費量市場快速成長，是世界烈酒市場新星，更是重要的島嶼風土蘭姆

酒。

台灣甘蔗蘭姆酒以重量級新星之姿進入市場，璀璨的光芒下是不屈不撓的意志力才能造就，回顧2021年，台糖研究所與餐旅大學簽署研究計畫，共同攜手研發『風土農藝蘭姆酒』。餐旅學校師生開始前往台糖位於『善化糖廠柳營區大康里柳營農場82耕區』所種植的有原生野蔗DNA血統的ROC24號品種，並協同砂糖事業部，不畏烈日揮著彎刀採收甘蔗，汗如雨下，還要克服台灣因天氣炎熱，要防止新鮮甘蔗汁氧化褐變，維持風味，幾經試驗，制定SOP，將新鮮甘蔗採收後，立即清洗，榨汁後須維持在25度C以下，經過特殊設計法國之蒸餾器，蒸餾出農藝蘭姆原酒，灌注於陳千浩老師多年來與台中樹生酒莊合作釀造、世界十國獲獎的埔桃酒橡木桶內，純甘蔗釀出的第一道榨汁『台糖風土農藝蘭姆酒TSC Miracle Rhum pur jus de canne de Formose - Coeur de chauffe Ambre 2022』於木桶熟成六個月

之後，散發新鮮甘蔗所帶來的鮮甜與芳香，口感細緻幽雅，方能初試啼聲，旋即獲得世界烈酒大賽銀牌肯定。

幕後功臣是國立高雄餐旅大學陳千浩老師，他於1997年畢業於法國勃根地大學釀造學系，是台灣首位取得法國葡萄酒釀造技師執照，近年全心投入「台灣地酒文化再生運動」將台灣地酒帶向國際連年獲獎。陳千浩老師曾於法國干邑區烈酒大學進修，鑽研於法國傳統蒸餾工藝。2015年，陳老師所研發生產的玉荷包荔枝蒸餾酒曾於法國釀酒師公會比賽獲得烈酒首獎肯定。



↑高餐大陳千浩老師帶領學生到甘蔗田採收



↑台灣甘蔗蘭姆酒於世界烈酒大賽奪銀



## 11

餐飲廚藝科

# 綠蕉蔚為健康飲食潮流 大餐大廚藝科名師教你如何料理

台灣一年四季盛產香蕉，屏東縣的香蕉產量為全台第一，蕉農在未達九分熟前先採收的綠蕉，含豐富抗性澱粉及膳食纖維，口感類似馬鈴薯和芋頭，適合用於烹製各種甜食和主食，食用後攝取的熱量較低，助於消化，近年來被視為健康天然食材，只是要如何將綠蕉入菜，國人尚不熟悉，具有中西料理深厚底蘊的高餐大廚藝科專任副教授屠國城，以無國料理思維設計菜單，把台灣香蕉香Q可口優勢發揮淋漓盡致，讓民眾可以進一步認識綠蕉，進而促進銷量。

擺脫香蕉被視為水果的刻板印象，屠國城老師發揮創意，從湯品、前菜、沙拉到甜點，分別以義式、美式、印度及法餐料理手法來呈現，像是國人熟悉的巧達海鮮濃湯，放入綠蕉代替馬鈴薯，另外義大利家戶常吃的餃子，也能入菜，把香蕉果肉做成餃子皮，包入醃漬過厚的雞肉，蘸上健康黑醋汁，美味無法擋，而印度料理中最常見的咖

哩，其實和綠香蕉很對味，平衡微澀的口感，撒上巧克力提升口感層次，教人一口接一口，這道綠蕉咖哩巧克力豬肉薩摩撒，擄獲大人小孩的味蕾；「綠蕉酪梨蟹肉盅」，以南美菜系為發想，將綠香蕉做成杯盅，炸至金黃酥脆，成了獨一無二的器皿，放入甜入滑順的酪梨蟹肉，色香味俱全，讓人食指大動；「綠香蕉核桃磅蛋糕」滿足吃甜點的慾望，又能享有健康；「烤舒肥雞肉綠蕉沙拉」，綠蕉水煮後淋上橄欖油烘烤至金黃，加上新鮮蔬菜條拌和南美肯瓊香料醃漬入味的雞肉舒肥過後，肉質鮮嫩多汁，兼具美味與健康。

校長陳敦基表示：落實大學社會責任實踐（University Social Responsibility, USR）一直是推動校務重要目標，藉由大餐大料理長才結合地方農特產，共榮共好，創立地球永續共榮圈；負責研發餐點的屠國城老師特別提到香蕉富含色胺酸、維生素B6、鉀、鎂、

寡糖等營養素，可以幫助大腦製造血清素，協助安定情緒，被認為是「快樂食物之首」，此次接下任務，研發出可甜可鹹各式餐點，感受綠蕉絕妙，藉此打開綠蕉銷路，對蕉農及消費者都是雙贏。



↑綠蕉研發成果記者發佈會圓滿成功



↑綠蕉異國創意料理

Department of Culinary Arts





↑ 外交部長吳釗燮授旗給青年大使們

12

秘書室

## 高餐大學子遠赴聖露西亞 稱職外交青年大使

Secretariat Office

外交部遴選多位青年大使訪問加勒比海友邦聖露西亞，個個身懷絕技，都是從近千位大專院校中經過層層核選，才能脫穎而出。其中有四位高餐大學生分別是烘焙管理系的謝呈杰校友和李筑煊及西餐廚藝系的康哲瑋及蔡柏毅同學，他們因國際技能競賽優異的表現，勞動部主動推薦給外交部，以其優異專業能力來為台灣外交盡一份心力。

前往聖露西亞前，四位同學被安排在三天的行程中，突然交付康哲瑋要準備果雕，臨危受命，哲瑋趕緊投入練習，所幸平日在學校奠下深厚基礎，這下發揮作用，刻出來的花朵，栩栩如生，叫人讚嘆；而謝呈杰則以擅長的烘焙，以海底世界為主題，分別用海龜、魷魚、水母等來呈現，讓聖國當地人士見識到台灣烘焙業已從美味晉升到藝術層次，而在國際技能競賽中以餐飲服務奪下銀牌的蔡柏毅，以他一貫專業從容態度在台上呈現桌邊服務，即使兩旁有樂器表演的青年大使，蔡柏毅絲毫沒有受到影響，專注凝神的神情，是台上最亮眼的一位。

歷經長時間飛行，終於抵達位於東加勒比海的聖露西亞，在七天訪問旅程中，每天行程非常精實，先是與當地大學師生交流，拜會英國駐聖國專員及代理總督並與當地烘焙業者座談，晚間還舉辦國宴，台灣創意料理品嘗會，用美食征服與會貴賓的味蕾，這趟旅程同學們拓展了國際視野，體驗到文化差異，也對當地人民熱情接待留下深刻印象。

當地接待人員為了表達熱切歡迎之意，還先去學了幾句中文問候語，讓青年大使們倍感親切，筑煊提到感受到當地烘焙器材遠落後於台灣，糕點品項也較侷限，像是台灣常見的銅鑼燒，對聖露西亞的孩子們來說非常新奇，品嚐過後，讚嘆連連，眼神露出光芒，當下備受鼓舞；魔鬼藏在細節中，相信就讀高餐大烘焙餐飲相關科系的同學，一定都被師長要求過用過的器具跟地板要刷到破亮，這個好習慣，卻是聖露西亞當地烘焙業者忽略的，這回看到同學順手清洗的習慣，受到刺激，決心要改變，相信也關係到呈現的烘焙品的美味。

能夠在年輕歲月以自身長才為台灣做事，以青年大使身分遊歷聖露西亞，對同學們來說留下深刻美好的印象，也勉勵學弟妹們，堅持所學，才能有所成，回到校園，心境已然不同，珍惜師長的教導與提供的資源，朝著夢想繼續邁進。



↑ 青年大使與聖露西亞總理合影



# 第八屆校友聯誼餐會——校友心得分享

—— Rebecca

參與這兩次高餐校友聯誼會，讓我深深感受到校友之間的情誼和校友會組織的用心與重視。

第一次聚會在心潮飯店舉辦，一進入心潮飯店，我感受到主辦方的細緻安排，不論是場地佈置還是名牌識別證的設計，都顯示出主辦者的專業和熱情。整個活動的氛圍溫馨而充滿團結感，讓參與者彷彿回到校園時光，感受到濃厚的校友情誼。

對於心潮飯店提供的招牌菜，主辦方用心挑選這些精緻的菜色，讓校友會會員們能夠免費品味，這無疑是一種特別的福利。在品嚐美味的同時，我們也更深刻地感受到主辦方對這場活動的認真與用心程度。這樣的校友會，不僅是聚會，更是一場美好的餐飲體驗，讓我感受到校友之間的默契與情誼。

第二次聯誼會在永心浮島舉行，這是永心全新品牌的展現，並結合了品酒會，帶來了全新的驚喜。一踏入永心浮島，我被它獨

特的空間裝潢所吸引，感受到高雅與時尚的氛圍。這樣的場地讓整個活動更具儀式感，讓我身為高餐校友感到無比驕傲。永心浮島所呈現的餐點同樣富有水準，絕不馬虎。

更值得一提的是這次的品酒會，主辦方不僅邀請了酒商的總經理現場講解，也給予我們品酒的機會，這樣的活動不僅滿足了味蕾，更為我們提供了豐富的酒知識。這樣的安排不僅提升了整個聯誼會的水準，也使我們在歡樂的氛圍中增長了知識。

感謝主辦單位永心鳳茶集團，以及薛舜迪會長和全體工作人員的認真投入。他們的努力使得每一個細節都讓人印象深刻，讓我深深感受到校友會的真摯與活力。期待未來高餐校友會能夠不斷地壯大，成為我們心中永遠的家。這樣的聯誼會不僅是一次的相聚，更是一場場美好的回憶，讓我們共同繼續努力，共創更加緊密的校友群體。（作者為校友Rebecca）



↑ 高餐校友聯誼餐會—永心浮島  
113年1月9日



高餐校友聯誼餐會—心潮飯店↑  
112年12月4日



## 14

圖書館

Library

ALMA雲端圖書館——  
讓我們更快遇見想看的書

2024年2月19日至21日連續三天，圖書館在門口舉辦「Alma上線見面會」，現場透過「現在我是誰？」角色扮演，與每天3個時段「登陸Alma」搶紅包，以及各資源廠商講師與館員的帶領，讓師生熟悉透過Alma雲端資訊系統查找圖書資源的便利，活潑熱鬧的氛圍，吸引眾多讀者熱情參與。

2024年2月1日本校Alma雲端資訊系統正式上線，成為國內第15個使用Alma的圖書館，也是全球3千多個導入Alma圖書館的夥伴。從去年8月22日專案啟動會議開始至系統上線，本校圖書館完成國內小校使用Alma的成功經驗，更是導入時間最短的學術圖書館。Alma是什麼？許多人認為它是新一代圖書館自動化系統，目前以具備雲端運算及網路合作機制為主軸。

串連三天的「現在我是誰？」透過館員設計的18種資訊需求角色進行，結合3種情境任務現場實作，搭配每天10:00、12:30及

15:00等3個時段「登陸Alma」答題搶紅包，推廣Alma如何滿足讀者教學、學習與研究時對資源查找的需求。角色扮演像是「充滿好奇心與實踐力的中廚系學生」，以中廚系阿信同學在咖啡烘焙講座後，對一連串化學反應感到有趣，連結中餐燒臘相關知識，現場讓讀者找出咖啡烘焙、指定燒臘圖書，以及查出食物原理相關資源等任務。

從不同情境題目了解圖書館新系統的功能，不少同學在問卷中提及，原以為圖書館只是「唸書」、「討論」與「休息」的地方，參加活動後發現圖書館的多元服務，了解不同類型的資源，也能幫助自己在課業上更快找到資料。此外，結合ReVieworks書目管理、全文取得、如何運用知識庫連結相關主題的電子資源，以及如何實際運用於書寫等操作，也吸引研究生興趣。比起一般的圖書利用教育，透過活動實作雖無法像上課那樣系統、完整，但同學對於資訊技巧、資源的

吸收度更好，因為可以透過解決實際問題直接精進資訊素養。

活動也邀請中西文電子資源等各家資源講師參加，透過現場解說與操作和師生現場互動，更能促進讀者對相關資源的瞭解。Alma以Primo Ve的探索系統做為前台，強大的橋接與後分類功能易於親近又更有彈性，降低適應的門檻，更能透過系統獲取更多訊息。

Alma導入過程，圖書館思考如何提供更多元服務的機會，例如主題圖書資源與新書通報的服務，並且，像是採取更靈活購入館藏的機制，像是「圖書搶鮮看」、「餐旅外文電子書驅動採購(EBAN)」提供讀者即時借閱新書服務，以及更快掌握餐旅核心圖書，與國外同步使用相關資源的便利。從本校導入Alma的歷程，你看到了嗎？館員們的躍躍欲試，期待未來提供師生更加便利的圖書館。



↑ 角色扮演之角色卡範例



# 台北日僑學校學生歡喜交流 15

應用日語系



Department of Applied Japanese

應用日語系四年級的同學們，在系上蔡錦雀老師的推薦下，和來自台北日僑學校的學生們在高雄進行一日的交流活動。就讀於台北日僑學校國中三年級的日本學生，於2023年11月30日前來高雄進行修學旅行(即畢業旅行)，由本校應日系大四的同學們接待，帶領日本學生們前往高雄著名的景點參觀，如：三鳳宮、壽山、駁二等地參觀。沿途中，應日系的同學們一邊介紹各個景點的特色，一邊講述著高雄的風俗民情，讓日本學生們留下深刻的印象。

一位參與此次活動的應日系△△黃同學表示，活動前得知對方要前往的景點時，便著手查詢景點相關的資料，並且構思當天要和日本同學們互動的話題與內容。活動當天，除了和對方熱烈的互動之外，亦感受到日本學生們的體貼以及互助的精神。黃同學亦提到，透過此次的活動，不僅發揮在學期間以及大三赴日本實習一年訓練的扎實的日語口說能力，同時也運用在學期間學習的領隊導遊等專業知識，藉由本次活動的參與受益良多。

應用日語系積極推動赴海外日本實習及研修活動，並且提供學生於在學期間實際和日方人士交流的機會，學生們於課程中打穩專業知識的能力，另外透過參與系上或學校安排的種種活動，不僅有機會學以致用，更是充分展現發揮自身實踐國民外交的軟實力。



## 學長姐經驗談

### 「2023高大東語杯全國大專校院日語漢字讀音比賽」冠軍！

應用日語系



Department of Applied Japanese

大家好！我是應用日語系△△的雷之齊。我於2023年11月17日參加於國立高雄大學舉辦的「2023高大東語杯全國大專校院日語漢字讀音比賽」榮獲冠軍！當初報名比賽是基於我的導師：應用日語系黃如萍老師的強力推薦代表本校學校參加比賽；並且在應用日語系關口老師的熱情鼓舞及用心指導下，充分利用字典和漢字學習應用程式，專注於徹底掌握了漢字的讀法，關口老師並且為我詳細講解漢字的起源和意義。比賽當天，我從車站走到會場，讓大腦保持清醒。在比賽會場，來自全台灣20多所大專院校共200多名參賽者齊聚一堂在漢字技能方面展開了激烈的角逐，空氣中瀰漫著緊張但卻興奮氣氛。比賽出題的漢字非常難，日常對話中幾乎不會使用到，有一些甚至連日本人都不知道讀音。說實話，我沒想到自己能獲獎。這次結果，應該是我在關口老師的指導下，努力練習，反覆練習的結果。不只關口老師的指導，比賽中也有考驗個人努力的時刻。我相信自己的能力，勇往直前。透過這次經歷，我重新認識到了漢字的深度和準確性，同時也從與同學們的交流中獲得了新的知識。對我來說，有了如萍老師的推薦和關口老師的指導，這次挑戰才得以實現。對我來說，比賽當天是我受益良多的一天，亦是我人生中一個非常重要的成功經驗。





## 17

事務組

General Services Division

# 綠意盎然的校園 —— 高餐校園垂直綠化植生牆



↑ 國際大樓第二期完工照

## ◆國際大樓西側牆面：

### • NKUHT飛揚國際

本校設立的第一面垂直綠化植生牆，其效用在降低滯留西曬建築牆面的輻射溫度，進而達到降低室溫及節能省碳的最終目的，同時透過多元色彩的植栽與餐旅意象的構圖，提昇校園環境綠美化意境與光彩亮點。本牆面以動態咖啡杯及香氣飄逸揮灑的意象，象徵本校NKUHT飛揚國際餐旅觀光休閒高教領域，整體構圖活潑，色彩明亮。



↑ 旅館系綠牆完工照

## ◆教學大樓東北轉角牆面：

### • HOTEL傳遞真情

本牆面以旅館HOTEL的縮寫HTL和開啟心門的鑰匙愛心為構圖意象，藉由明亮植栽光彩展現旅館人員傳遞的真誠熱心服務，轉化原本平淡的磚牆成為光鮮亮麗的藝術綠牆，以達綠美化校園及節能省碳的功效。



↑ 餐管系綠牆完工照

### • FOOD & BEVERAGE展現熱情

本牆面以餐飲Food & Beverage的縮寫FB及活潑跳動的餐盤酒杯為構圖意象，藉由多元植栽色彩展現餐飲人員的熱情活力服務，轉化原本單調的轉角牆面成為木然跳出的藝術綠牆，以提高校園綠美化及節能省碳的成效。



# 112學年度傑出校友

18

研究發展處

洪士峰



畢業系所／

觀光研究所校友

現職／

◆不二級果食品董事長

◆仙林鎮食品有限公司

董事長

◆義守大學廚藝系

助理教授

介紹／

洪士峰董事長因經營不二級果食品的卓越成就，獲得傑出校友殊榮。他敢於冒險、追求創新，在競爭激烈的伴手禮中打造了引領者地位。洪士峰在業界更擔任重要角色，積極參與社會貢獻，不僅為公司帶來光彩，也為母校添上一筆榮耀，激勵更多學子勇攀高峰。

廖仁彥



畢業系所／

西點烘焙科校友

現職／

◆高雄晶英國國際行銷

點心房主廚

◆高雄 UKA-Tie

點心房主廚

介紹／

廖仁彥校友以卓越烘焙技藝和專業成就，成為高餐大西點烘焙科的傑出校友。他在高雄晶英國國際行銷點心房及高雄 UKA-Tie 點心房主廚擔任主廚，並於 2012EHA 烘焙比賽中蟬聯獎項。廖校友熱心教育，擔任本校烘焙管理系主講人，展現其對行業的熱情。在台灣美食廚藝協會中亦有傑出表現。他以優異成就成為學校引以為傲的校友。

Research and Development Office

Personnel Office

## 高餐大校園111-2及112-1學期 榮譽退休教職人員

19

人事室

感謝他們多年的辛勤付出與貢獻，曾在教學、行政、及校園生活的各個領域發揮了重要作用。在他們的帶領和貢獻下，我們的學校得以茁壯成長，培育出一代又一代的優秀學生，他們是高餐大的重要一員。

- ◆旅館管理系－陳牧可副教授
- ◆西餐廚藝系－陳寬定教授級專業技術人員
- ◆通識教育中心－吳兆昌講師
- ◆中餐廚藝系－謝旭初助理教授
- ◆餐旅暨會展行銷管理系－吳繼文助理教授級專業技術人員
- ◆總務處環境安全衛生組－謝志成組長

我們共同祝福這些榮休的教職人員們，在退休生活中享受快樂、健康，送上最誠摯的祝福。



↑謝志成組長  
服務年資：29.4年



↑吳繼文助理教授  
服務年資：5.5年



↑謝旭初助理教授  
服務年資：23年



↑吳兆昌講師  
服務年資：26.5年



↑陳寬定教授  
服務年資：26.5年



↑陳牧可副教授  
服務年資：20年



## 智慧財產權 Intellectual Property

### 使用正版教科書， 不非法影印、掃描，不侵害他人著作權。

- 未經授權影印、掃描教科書，又不在合理使用規定內，就是非法重製的侵權行為。
- 請店家影印教科書，不管印幾份，金額多少，店家都必須負擔民事與刑事責任。
- 自己非法影印、掃描教科書，一樣會有民事與刑事責任。
- 不在社群平臺轉貼分享境內外重大侵權網站。

#不非法影印  
#不侵害他人著作權  
#不下載非法電子書  
#尊重智慧財產權

Do NOT Photocopy a Book Without Permission.  
Do NOT Infringe Others Copyright.  
Do NOT Download Unauthorized E-Books From the Internet.  
Please Respect the Intellectual Property Rights.

請勿非法  
影印教科書



了解更多「校園影印教科書問題」➡



經濟部智慧財產局



本校智慧財產權專區



智財局智財小題庫



NATIONAL KAOHSIUNG UNIVERSITY  
OF HOSPITALITY AND TOURISM

國立高雄餐旅大學

中華民國一一三年三月二十九日

行政院新聞局出版事業登記證

局版高市誌第85號

執照登記為第一類新聞紙

發行人 | 陳敦基

出版者 | 國立高雄餐旅大學

地 址 | 高雄市小港區松和路一號

電 話 | 07 806 0505

傳 真 | 07 806 1473

### FOLLOW US



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



國立高雄餐旅大學



Instagram

nkuhtnew



NKHUHT 國立高雄餐旅大學

