**國立高雄餐旅大學107年度計畫書（簡版摘要表）**

**表A. 推動重點摘要表 (Reference Table A)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **構面** | **推動重點** | **作法（統一用詞）** |
| 教學 | 強化教學品質 | 推廣創新教學模式 |
| 訂定核心能力，規劃課程地圖 |
| 教師專業分享輔導機制 |
| 健全教學獎勵制度 |
| 建立教學改善回饋系統 |
| 教學單位國際認證 |
| 跨領域學習 | 跨領域教學 |
| 提高學習自由度及彈性 | 微學分（彈性學分） |
| 深碗課程 |
| 人才國際化 | 增進外語能力 |
| 多元文化/文化交流 |
| 交換學生 |
| 推動英語授課/全英語學程 |
| 生源國際化（及其配套措施） |
| 國際學位學程/學院 |
| 培養華語教學人才 |
| 提升實作能力 | 推動各類競賽（實作能力） |
| 建立校外競賽鼓勵機制 |
| 呈現、檢核或評估實作成果 |
| 提升專業/證照能力 | 開設證照專業課程 |
| 其他 |
| 數位化 | 建置開放式線上課程 |
| 開發數位學習課程 |
| 數位教學創新 |
| 資訊力 | 開設程式設計課程 |
| 開設資訊學程/課程 |
| 強化基本資訊能力 |
| 博雅教育 | 通識課程革新 |
| 辦理藝術展覽或藝文活動 |
| 服務學習 |
| 其他 |
| 培育創新創業人才 | 創新創業學程或課程 |
| 育成學生創業團隊 |
| 聘請業師參與育才 |
| 舉辦創業團隊競賽 |
| 其他創業輔導及補助 |
| 健康力 | 促進學生生理健康 |
| 就業力 | 強化職場連結 |
| 就業博覽會 |
| 其他 | 充實與改善硬體設備 |
| 跨校學習資源整合與共享 |
| 研究 | 提升研究能量 | 與國內其他研究單位合作 |
| 辦理學術講座 |
| 提供研究分享輔導機制 |
| 學術國際化 | 跨國合作研究 |
| 強化師生國際交流 |
| 跨領域研究整合 | 跨領域合作研究案 |
| 其他 | 充實硬體設備 |
| 產學 | 建立/完善  實習制度 | 建立/健全實習制度 |
| 拓展海外實習機會 |
| 強化產學連結 | 建立產學合作制度 |
| 促進智財應用/技轉 |
| 其他 | 技術開發 |
| 配合政策提供專業資訊/服務 |
| 社會責任 | 支援在地教育機構 | 支援在地中小學教育 |
| 促進地區（社區）發展 | 開設在地相關課程 |
| 協助在地社區規劃/改善 |
| 提供在地服務 | 服務特定群體 |
| 打造永續校園 | 升級永續校園綠設施 |
| 拓展國際社會服務 | 培植國際志工團隊 |
| 其他國際社會服務 |
| 大學治理與公共性 | 強化招生 | 拓展國外生源 |
| 推動校務研究（IR） | 建置校務資料系統 |
| 健全大學治理參與制度 | 建立資訊公開透明機制 |
| 弱勢學生支持系統 | 建立/強化弱勢生支持系統 |
| 其他 | 基礎建設及硬體設備提升 |
| 提升學校知名度 |

**表B. 具體作法摘要表 (Reference Table B)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **構面** | **推動重點** | **作法（統一用詞）** | **本校具體作法** |
| 教學 | 強化教學品質 | 推廣創新教學模式 | 1. 辦理PBL教學、INDEX「教育羅盤」或創新教學法工作坊體驗北歐創新、實作導向的教材與教學方式 2. 提升全英課程與學程特色，推動國際教育創新教學模式 3. 成立CLIL教學研究中心，分享其他高等教育機構推行經驗與資源 4. 推動餐旅青年創業家活動與競賽式學習法，建立以學生為中心的專業學習模式 5. 推動問題解決導向之（PBL）廚藝教學，以產業界問題進行教學個案，並製作標準化教材 6. 鼓勵並推動PBL教學、課程翻轉、成立學習社群等各項創新教學模式，培養學生創新創意能力 7. 創新跨域教學標竿學校參訪見習 8. 籌組餐旅群創新教學團隊進行教學實驗 9. 教師有充分的數位課程製作與經營工具，學習者能依自己興趣與需求來選擇課程，翻轉教學模式 10. 打造具備餐旅通識特色之博雅情境教育，增進教與學效果 |
| 訂定核心能力，規劃課程地圖 | 1. 整合產官學專業資源，建立餐旅就業導向的能力指標，作為餐旅課程認證與輸出的核心基礎 |
| 教師專業分享輔導機制 | 1. 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 2. 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 3. 成立教師教學分享社群，建構並分享外語與餐旅專業之CLIL創新學習教材 4. 推廣亞洲咖啡認證系統，辦理國內種子教師培訓 5. 推廣亞洲咖啡認證系統輸出，前往海外進行推廣，並接洽成立海外據點及辦理海外認證教師研習工作坊 6. 建置餐旅創新創業與新商模相關教案，透過研發知能傳遞與轉移，形塑校園與產業的知能與人才交流 |
| 健全教學獎勵制度 | 1. 透過彈性薪資制度、獎勵教學創新 |
| 建立教學改善回饋系統 | 1. 創新廚藝教學模式，由師、生共同設立學習檢核點，並執行多元評量 2. 建構教學支援與評估管理系統，支援建構教師學習評量，並提供評量結果回饋分析 |
| 教學單位國際認證 | 1. 申請國際餐旅教育卓越中心的評鑑組織評鑑，通過課程面、師資面、教學面及組織面等四大面向認證 2. 成為臺灣首座加入國際餐旅評鑑系統學校，得到THE-ICE評鑑通過 3. 獲得QS徽章授權及QS星級認可，爭取進入QS觀光餐旅類別世界大學排名為目標 |
| 跨領域學習 | 跨領域教學 | 1. 跨領域教師團隊建立 2. 跨領域產業實地教學 |
| 提高學習自由度及彈性 | 微學分（彈性學分） | 1. 推動彈性學分課程、共時學分，提高學生學習自由度及專業主修彈性 |
| 深碗課程 | 1. 推動深碗教學、跨領域教學合作，改善提升學習興趣、深化內容、提升學生學習成效 |
| 人才國際化 | 增進外語能力 | 1. 強化學生外語能力，提升畢業門檻通過率，具備國際認證外語力 2. 開設職場外語課程及辦理外語競賽，強化學生外語能力 3. 開設多元語種課程，鼓勵學生學習第三外語 4. 強化學生外語能力，提升國際競爭就業力 5. 提升師生外語能力，強化國際人才訓練，建置標準化訓練流程與教材 |
| 多元文化/文化交流 | 1. 舉辦華語文化相關活動，鼓勵境外生以華語表達 |
| 交換學生 | 1. 辦理外賓接待、學術活動及姊妹校互訪，建立國際研修資源網絡 2. 促進姊妹校及夥伴學校交流，增加國際競爭力與國際知名度 3. 鏈結國際知名廚藝學校，進行實質師生交換或交流學習，拓展師生國際視野與移動力 |
| 推動英語授課/全英語學程 | 1. 發展全英語通識課程，藉此學生可充分了臺灣相關文化知識。有助吸引國際學生來本校就讀 |
| 生源國際化（及其配套措施） | 1. 開辦國際觀光餐旅全英博碩士課程，吸引鄰近國家講師及學生至本校就讀博碩士班 2. 健全多國籍網頁，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 3. 針對境外學生辦理新生訓練活動、歡迎會、節慶活動、相關座談等校內外活動 4. 辦理接待家庭訓練及相關活動 5. 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 6. 建立友善國際化校園，開拓國際視野 7. 提供博士獎助學金，吸引優秀國外講師或業者到本校就讀 |
| 國際學位學程/學院 | 1. 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，推動餐旅教育品牌輸出 2. 建置與美國Drexel University及義大利美食科技大學的研發學分認證課程，增進學生國際視野與創業知能 |
| 培養華語教學人才 | 1. 建置餐旅專業華語文教材，開設專業華語文訓練課程，強化學生具備專業華語文能力 2. 強化教師專業華語文教學能力，提升境外學生專業華語文能力 |
| 提升實作能力 | 推動各類競賽（實作能力） | 1. 辦理國際週咖啡文化活動及咖啡競賽，邀請姊妹校前來本校進行總決賽 2. 培養國際技能競賽選手，積極參與國際賽事 |
| 建立校外競賽鼓勵機制 | 1. 鼓勵學生餐與國際餐旅競賽及取得國際證照，以提升學生專業能力及專業外語能力 |
| 呈現、檢核或評估實作成果 | 1. 舉辦創新餐飲設備成果發表會 |
| 提升專業/證照能力 | 開設證照專業課程 | 1. 透過實際開設認證課程，一方面培育餐旅專業人才；另一方面透過回饋機制，檢討與修正認證課程 2. 開設學生認證輔導班，協助學生考取證照 |
| 其他 | 1. 建立認證制度，統籌課程認證與輸出業務 2. 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 3. 發展亞洲咖啡認證系統 |
| 數位化 | 建置開放式線上課程 | 1. 逐年建置各學院基礎專業數位課程，發展本校獨有餐旅廚藝特色課程 2. 設立適性與公開化數位學習環境，部分基礎課程將釋出成為開放自學課程 3. 與國際MOOCS組織合作，創立具有獨特性的華語餐旅品牌數位課程 4. 協商本校磨課師課程輸出到國際MOOC組織 |
| 開發數位學習課程 | 1. 推動廚藝數位認證課程提供產業界、教育團體或社會人士學習 2. 透過自由學習環境的數位課程及國內外磨課師開放平台的理念，積極形塑產學與跨單位社會合作模式 |
| 數位教學創新 | 1. 運用教學科技與媒體融入教學評量，依教學目標發展餐旅特色創新數位課程教材 |
| 資訊力 | 開設程式設計課程 | 1. 發展基礎程式語言設計相關課程 |
| 開設資訊學程/課程 | 1. 開設餐旅資訊設計課程，培養學生具備使用及運用程式語言之能力 |
| 強化基本資訊能力 | 1. 提升學生在巨量餐旅資料庫整合及分析能力 |
| 博雅教育 | 通識課程革新 | 1. 發展具有餐旅特色的通識教育課程，提升通識教育對餐旅專業之學術能力 |
| 辦理藝術展覽或藝文活動 | 1. 辦理博雅通識系列講座及餐旅文學寫作訓練，促進通識博雅教育教學品質 2. 發展藝文活動，提升校內藝文風氣，整合校內外藝文資源，擴大與社區民眾交流之互動 3. 定期邀請博雅人文領域專家蒞校演講 |
| 服務學習 | 1. 學生志工團隊招募與培訓，並結合服務實習課程 2. 加強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 |
| 其他 | 1. 辦理特色系列藝文活動及學生樂活體驗營，落實培養具人文關懷內涵的教育理念 2. 發展本校通識博雅宿舍學習園區講座及學習活動 3. 製作食安、食育系列教材與推廣影片，培養具綠知能與行動力人才 |
| 培育創新創業人才 | 創新創業學程或課程 | 1. 辦理五項創新創業問題導向實務課程，完成種子師資與種子創業人才訓練 |
| 育成學生創業團隊 | 1. 成立新創餐旅企業媒合與認養制度，組織跨校跨領域創業輔導師資群與研發團隊，輔導新創事業 2. Spin-Off餐旅新創事業，開拓餐旅高階人才發揮舞台 3. 全力推動伊拉斯莫斯創業培力計畫，舉辦境外創業輔導或產業診斷研習，鼓勵學生成為創業實習生 4. 積極參與國際青年創業組織，發揮異業結盟的伊拉斯莫斯創業精神，培育具國際觀的海外創業種子 |
| 聘請業師參與育才 | 1. 引進外部企業與創業成功校友之助力，透過系列活動，強化師生創業所需之核心技能與實務能力 |
| 舉辦創業團隊競賽 | 1. 辦理餐旅創業競賽，模擬創業學習 2. 舉辦青年創新創業ideas競賽，獎勵師生針對國外飲食與消費習慣研究分析，開發獨具特色的臺灣美食與創業計畫 |
| 其他創業輔導及補助 | 1. 結合校內微型創業學生餐廳建立與營運，翻轉課程與教學創新 2. 建置模擬仿真餐旅營運場域，供創新創業研發師資輔導訓練學生模擬真實創業營運 3. 建置餐旅創新創業加速平台整合創業軟硬體環境、資金協助方案、以及法制環境顧問等輔導措施 4. 申請臺灣美食商標與建立青年跨國創業數位平台，塑造本校為最佳的「境外餐飲創業育成中心」品牌 5. 公開與共享臺灣美食研究與海外創業成功成果，廣邀產業專業人才，成為交流與學習之平台 6. 國際創業展店計畫，打破地理限制，深入海外市場 |
| 健康力 | 促進學生生理健康 | 1. 規劃體育與健康課程創新教學內容，提升學生自主健康管理能力 |
| 就業力 | 強化職場連結 | 1. 維繫海外校友並集結校友力量，提供在地資源，鏈結就業網絡 2. 引導學生瞭解主題資源及業界訊息，並讓學生在眾創空間設計個人專屬的學習與就業圖像 |
| 就業博覽會 | 1. 辦理國外就業博覽會及加入國際就業媒合平台，積極拓展畢業生海外就業市場 2. 舉辦日本實習及就業博覽會，與學校及業者奠定良好友誼關係 |
| 其他 | 充實與改善硬體設備 | 1. 建置咖啡認證教室及相關設備 2. 結合數位AR、VR科技，豐富飲食文化教育館數位內容與設施 3. 打造眾創空間環境，完成主題館藏規劃與眾創空間建置，架構師生思考統整終身學習環境 4. 強化頻寬分配器容量及網路安全，滿足新一代影音教學與資訊安全的目標（購置頻寬分配器及防火牆） 5. 強化精進現有通識教育學習空間 6. 建構餐旅智能產業研發基地 |
| 跨校學習資源整合與共享 | 1. 建立跨域、跨校教研團隊，與學生跨域學習環境 |
| 研究 | 提升研究能量 | 與國內其他研究單位合作 | 1. 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 |
| 辦理學術講座 | 1. 辦理綠色飲食文化或廚藝產業發展與創新研討會 |
| 提供研究分享輔導機制 | 1. 獎勵教師發表研發成果論文或展演作品於Oxford Symposium on Food & Cookery，以增進教學創新交流機會 |
| 學術國際化 | 跨國合作研究 | 1. 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，拓展師生國際餐旅產業研究能量 2. 引進國際飲食研究學會組織，協同執行美食田野調查研究 |
| 強化師生國際交流 | 1. 帶領學生參加PATA協會，並協助學生競選年會領導幹部 2. 本校贊助Euro CHRIE研討會，頒發最佳產學合作獎 3. 參加美國TTRA協會，在觀光領域與美國接軌 4. 本校贊助APac CHRIE研討會，頒發餐旅產業終身貢獻獎 5. 參加保羅伯居斯廚藝學院全球廚藝聯盟，與法國廚藝接軌 6. 國際餐旅研發產業/機構參訪研習 7. 餐飲創新研發成果國際發表交流 8. 辦理中華茶文化研討會與兩岸通識教育研討會 |
| 跨領域研究整合 | 跨領域合作研究案 | 1. 師、生、產業共同跨域研發，落實實務研究學習 2. 發展大數據與物聯網應用於餐飲預測之模式研究 |
| 其他 | 充實硬體設備 | 1. 建立未來試量產廚房，創新餐飲產品/服務研發 2. 建置餐飲科技設備或開發商品教材研究設備 3. 建立臺灣美食公開資料庫（Open Sources），促進美食研發數據保存、發表及交流 |
| 產學 | 建立/完善  實習制度 | 建立/健全實習制度 | 1. 落實海外研修暨實習方案，加強與海外實習單位互動，強化海外實習生訪視輔導 |
| 拓展海外實習機會 | 1. 加強與海外實習單位互動並積極開發英語系國家實習機會 |
| 強化產學連結 | 建立產學合作制度 | 1. 輔導餐旅創新產業進駐，推動本校與產業永續發展與合作 2. 建立企業合作模式，研發節能/創新/模組化餐飲設備器具 3. 地方產業合作，協助設備或產品開發 4. 餐旅專業師資診斷餐旅企業問題並提供解決方案 5. 連結餐旅技術研究與地方產業界的需求，以知識及技術，協助區域產業升級與研發自主關鍵技術 6. 對應臺灣經濟發展需求，回應國內觀光重大議題，以滿足觀光產業發展需求 |
| 促進智財應用/技轉 | 1. 成果專利申請 2. 創新研發成果技術轉移 |
| 其他 | 技術開發 | 1. 結合跨國研發以突破跨國量產、運送與品保等技術障礙，成功向海外行銷臺灣美食 |
| 配合政策提供專業資訊/服務 | 1. 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，提出觀光國家戰略前瞻研究 |
| 社會責任 | 支援在地教育機構 | 支援在地中小學教育 | 1. 輔導中小學提升課程與教學改革 2. 於寒暑假期間辦理體育活動營，激發國小學生學習體育技能之興趣，實踐社區設施資源共享概念 |
| 促進地區（社區）發展 | 開設在地相關課程 | 1. 社區深耕再造，課程導入在地人文、社區文化議題研究，強化與在地連結合作，社區文化創新發展 2. 結合餐旅專業與服務學習精神，深化餐旅在地化與特色化專業服務，並發展特色課程教學方案 |
| 協助在地社區規劃/改善 | 1. 餐旅專業趨勢數據研究，收集社會發展與餐旅趨勢輿情，研究議題、發展及改進策略 2. 發展創新產業知能與傳遞轉移，協助企業組織再造 3. 規劃國際食品展的「魅力臺灣美食展」，強化臺灣美食的外交軟實力 4. 推動綠色食材、協助小農及綠色企業形成產業合作夥伴關係 5. 推動偏鄉廚藝教育，向下扎根 6. 鼓勵教師帶領學生以跨科系或跨校社群之結合，運用地方政府及產業資源成立跨校、跨領域地區產業輔導社群 |
| 提供在地服務 | 服務特定群體 | 1. 參與社區服務、關心社會並提供社會弱勢者學習技能機會協助飲食文化營造與推動 2. 提供偏鄉地區學童各國飲食文化分享、餐飲禮儀及相關英日語活動體驗營 3. 配合社區營造及關懷活動，提供偏鄉地區學童英、日、法文飲食文化分享及活動體驗 4. 透過網路互動推動「有伴友伴」活動，協助偏遠高中學子及臨近弱勢團體的扶助，以強化社會責任 |
| 打造永續校園 | 升級永續校園綠設施 | 1. 規劃綠色科技廚藝製備系統並建構設備，注重環境永續製程和產品 2. 建立綠色/原生食材資料庫與供應系統，提供教學及產業使用 |
| 拓展國際社會服務 | 培植國際志工團隊 | 1. 組織學生（含弱勢學生）服務團隊赴偏鄉、離島地區及新南向國家，進行社會服務與公益關懷活動 2. 拓展國際與本土多元學習視野，培植國際志工提升公民意識與公民態度 |
| 其他國際社會服務 | 1. 建立海外青年華僑的臺灣美食創業機制 （臺灣EYE），強化青年華僑海外僑居地創業 |
| 大學治理與公共性 | 強化招生 | 拓展國外生源 | 1. 參與海外高等教育展宣傳活動，深入拜訪當地標竿中學，以達本校招收海外餐旅精英人才之目的 2. 招募外籍學生或開設境外廚藝學習專班 |
| 推動校務研究（IR） | 建置校務資料系統 | 1. 完成教務管理與學務管理資料整合，提供校務研究更精準的議題基礎 2. 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 3. 發展校務資料庫，整合教務資訊系統，串聯數據鏈，推動教學、輔導數據化及自動化 |
| 健全大學治理參與制度 | 建立資訊公開透明機制 | 1. 定期公開辦學資訊，以落實校務管理與展現辦學成效，提升IR成效，落實自我品保機制 |
| 弱勢學生支持系統 | 建立/強化弱勢生支持系統 | 1. 提供無障礙網頁的校園網站瀏覽環境 2. 協助弱勢及偏鄉學生課業及入學輔導社群，有效促進社會流動 3. 健全弱勢學生學習輔導機制，強化學習成效，提升整體教學品質 |
| 其他 | 基礎建設及硬體設備提升 | 1. 建構具有餐旅特色的響應式校園網頁服務，提升校園行動化服務功能 2. 強化虛擬主機效能，以滿足校園需求，統整主機及儲存設備以達設備高效能和相容性，便於維護和管理 3. 建置校園網頁介面與校務管理系統的多語言瀏覽設計，擴展本校國際知名度 4. 透過多螢服務的網頁瀏覽，吸引更多外部閱讀者 5. 增強校園骨幹網路頻寬速度，以達到10G速度 |
| 提升學校知名度 | 1. 餐旅認證課程行銷對象包括本校學生、相關領域學生、餐旅產業、相關社團、大陸市場及南向國家市場 2. 餐飲創新與飲食文化地方誌專書 3. 餐旅專書出版 4. 眾創空間的創意活動與實作成果，可提供個案分析、實作及相關演繹，擴展與國際知名組織的合作 5. 透過實體與網路平台，提供眾創空間產出的成果展示 6. 跨領域品牌輔導師資與研發團隊提升高餐大自有品牌創價 |