**國立高雄餐旅大學107年度計畫書（詳版摘要表）**

| **構面** | **推動重點** | **策略/方案/實施與解決方法** |
| --- | --- | --- |
| **教學** | **國際大師共構人才培育** | * **邀請國際大師教授餐旅典範課程**  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#強化教學品質（教師專業分享輔導機制）  * **開設國際餐旅全英博碩士典範課程**  1. 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#人才國際化（生源國際化（及其配套措施））  * **推動國際大師產學合作學術交流**  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，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@編按：研究構面。#學術國際化（跨國合作研究）  * **導入國際多元創新教學法工作坊**  1. 辦理PBL教學、INDEX「教育羅盤」或創新教學法工作坊，學習INDEX：Design to Improve Life Education所發展的解決問題與創新思考的新技術－「教育羅盤 （DESIGN COMPASS）」，體驗北歐創新、實作導向的教材與教學方式，提升教學品質#強化教學品質（推廣創新教學模式）  * **建置亞洲餐旅教育平台與教材**  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（跨國共頒學位），推動餐旅教育品牌輸出#人才國際化（國際學位學程/學院）(p.21) |
| **餐旅認證課程品牌輸出** | * **建立餐旅課程認證與輸出中心**  1. 建立認證制度，統籌課程認證與輸出業務#提升專業/證照能力（其他）  * **優化餐旅認證課程設計**  1. 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#強化教學品質（訂定核心能力，規劃課程地圖）  * **培育課程認證種子教師**  1. 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#強化教學品質（教師專業分享輔導機制）  * **推動餐旅認證課程與授證**  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至完善，作為認證課程輸出的基礎#提升專業/證照能力（開設證照專業課程）  * **建立餐旅課程認證品保制度**  1. 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#提升專業/證照能力（其他）  * **積極行銷餐旅認證課程**  1. 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@編按：大學治理與公共性構面。#其他（提升學校知名度）(p.24) |
| **國際移動能力加值系統** | * **培育多元專業外語能力**  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#人才國際化（增進外語能力） 2. 開設職場外語課程及辦理外語競賽，強化學生外語能力#人才國際化（增進外語能力） 3. 開設多元語種課程，鼓勵學生學習第三外語#人才國際化（增進外語能力） 4. 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#提升實作能力（建立校外競賽鼓勵機制）  * **創新教師專業外語教學**  1. 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#強化教學品質（教師專業分享輔導機制） 2. 提升全英課程與學程特色，推動國際教育創新教學模式#強化教學品質（推廣創新教學模式） 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#強化教學品質（推廣創新教學模式） 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#強化教學品質（推廣創新教學模式）  * **精實海外實習輔導支持**  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@編按：產學構面。#建立/完善實習制度（拓展海外實習機會） 2. 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#人才國際化（交換學生） 3. 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@編按：產學構面。#建立/完善實習制度（拓展海外實習機會）  * **鏈結國際校友就業資源**  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#就業力（就業博覽會） 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#就業力（就業博覽會） 3. 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#就業力（強化職場連結）  * **強化國際合作交流能量**  1. 帶領學生參加PATA協會，並協助學生競選年會領導幹部@編按：研究構面。#學術國際化（強化師生國際交流） 2. 本校贊助Euro CHRIE研討會，頒發最佳產學合作獎@編按：研究構面。#學術國際化（強化師生國際交流） 3. 參加美國TTRA協會，在觀光領域與美國接軌@編按：研究構面。#學術國際化（強化師生國際交流） 4. 本校贊助APac CHRIE研討會，頒發餐旅產業終身貢獻獎@編按：研究構面。#學術國際化（強化師生國際交流） 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@編按：研究構面。#學術國際化（強化師生國際交流）  * **透過國際餐旅教育卓越中心的評鑑組織（THE-ICE）**  1. 申請國際餐旅教育卓越中心的評鑑組織（THE-ICE）評鑑，通過課程面、師資面、教學面及組織面等四大面向認證#強化教學品質（教學單位國際認證） 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#強化教學品質（教學單位國際認證） 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#強化教學品質（教學單位國際認證）  * **亞洲咖啡認證系統輸出**  1. 發展亞洲咖啡認證系統#提升專業/證照能力（其他） 2. 建置咖啡認證教室及相關設備#其他（充實與改善硬體設備） 3. 推廣亞洲咖啡認證系統，辦理國內種子教師培訓#強化教學品質（教師專業分享輔導機制） 4. 開設學生認證輔導班，協助學生考取證照#提升專業/證照能力（開設證照專業課程） 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#強化教學品質（教師專業分享輔導機制） 6. 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#提升實作能力（推動各類競賽（實作能力））  * **型塑國際友善校園環境**  1. 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#人才國際化（生源國際化（及其配套措施）） 2. 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#人才國際化（生源國際化（及其配套措施）） 3. 辦理接待家庭訓練及相關活動#人才國際化（生源國際化（及其配套措施）） 4. 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#人才國際化（生源國際化（及其配套措施）） 5. 建立友善國際化校園，開拓國際視野#人才國際化（生源國際化（及其配套措施））  * **積極招收南向境外學生**  1. 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#人才國際化（交換學生） 2. 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及增進兩校夥伴關係@編按：大學治理與公共性構面。#強化招生（拓展國外生源） 3. 提供博士獎助學金，吸引優秀國外講師或業者到本校就讀#人才國際化（生源國際化（及其配套措施））(p.28-37) |
| **在地永續綠色食育** | * **跨域創新廚藝，國際人才培育**  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#強化教學品質（建立教學改善回饋系統） 2. 建立跨域、跨校教研團隊，與學生跨域學習環境#其他（跨校學習資源整合與共享） 3. 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#強化教學品質（推廣創新教學模式） 4. 辦理綠色飲食文化或廚藝產業發展與創新研討會@編按：研究構面。#提升研究能量（辦理學術講座） 5. 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#數位化（開發數位學習課程） 6. 強化學生外語能力，提升國際競爭就業力#人才國際化（增進外語能力） 7. 招募外籍學生或開設境外廚藝學習專班@編按：大學治理與公共性構面。#強化招生（拓展國外生源）  * **導入綠色科技，再創廚藝典範**  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。@編按：社會責任構面。#打造永續校園（升級永續校園綠設施） 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@編按：社會責任構面。#打造永續校園（升級永續校園綠設施） 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#人才國際化（交換學生） 4. 培養國際技能競賽選手，積極參與國際賽事#提升實作能力（推動各類競賽（實作能力）） 5. 結合數位AR、VR科技，豐富飲食文化教育館數位內容與設施#其他（充實與改善硬體設備） 6. 餐飲創新與飲食文化地方誌專書@編按：大學治理與公共性構面。#其他（提升學校知名度）(p.39-42) |
| **創新創業4.0前瞻人才培育** | * **推動跨域整合，開發創新商模課程**  1. 跨領域教師團隊建立#跨領域學習（跨領域教學） 2. 跨領域產業實地教學#跨領域學習（跨領域教學） 3. 師、生、產業共同跨域研發，落實實務研究學習@編按：研究構面。#跨領域研究整合（跨領域合作研究案） 4. 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#強化教學品質（教師專業分享輔導機制）  * **運用科技研發，接軌國際趨勢**  1. 發展大數據與物聯網應用於餐飲預測之模式研究@編按：研究構面。#跨領域研究整合（跨領域合作研究案） 2. 建立未來試量產廚房，創新餐飲產品/服務研發@編按：研究構面。#其他（充實硬體設備） 3. 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#培育創新創業人才（其他創業輔導及補助） 4. 國際餐旅研發產業/機構參訪研習@編按：研究構面。#學術國際化（強化師生國際交流） 5. 餐飲創新研發成果國際發表交流@編按：研究構面。#學術國際化（強化師生國際交流）  * **發展智慧餐旅資訊，永續企業合作**  1. 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研究議題、發展及改進策略@編按：社會責任構面。#促進地區（社區）發展（協助在地社區規劃/改善） 2. 發展創新產業知能與傳遞轉移，協助企業組織再造@編按：社會責任構面。#促進地區（社區）發展（協助在地社區規劃/改善） 3. 輔導餐旅創新產業進駐，推動本校與產業永續發展與合作@編按：產學構面。#強化產學連結（建立產學合作制度）  * **落實知能技術整合，加速產產業轉型**  1. 建立企業合作模式，研發節能/創新/模組化餐飲設備器具@編按：產學構面。#強化產學連結（建立產學合作制度） 2. 舉辦創新餐飲設備成果發表會#提升實作能力（呈現、檢核或評估實作成果） 3. 地方產業合作，協助設備或產品開發@編按：產學構面。#強化產學連結（建立產學合作制度） 4. 成果專利申請@編按：產學構面。#落實研發成果（促進智財應用/技轉） 5. 創新研發成果技術轉移@編按：產學構面。#落實研發成果（促進智財應用/技轉）(p.45-47) |
| **學生本位教學創新翻轉** | * **教學推動彈性學習，鼓勵教學創新**  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#強化教學品質（深碗課程） 2. 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#提高學習自由度及彈性（微學分（彈性學分）） 3. 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#資訊力（開設資訊學程/課程） 4. 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#強化教學品質（推廣創新教學模式） 5. 提升師資質量，落實教師發展，協助提高教學研究與整體教學品質＠編按：無具體策略，故不予以分類。 6. 透過彈性薪資制度、獎勵教學創新#強化教學品質（健全教學獎勵制度） 7. 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，作為教學設計與改善之參考策略#強化教學品質（建立教學改善回饋系統） 8. 創新跨域教學標竿學校參訪見習#強化教學品質（推廣創新教學模式） 9. 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#人才國際化（增進外語能力）  * **發展數位課程，培育創新師資**  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#數位化（數位教學創新） 2. 餐旅科技種子教師之養成，培養跨領域之餐旅人才＠編按；無具體策略，故不予以分類。 3. 餐旅專書出版@編按：大學治理與公共性構面。#其他（提升學校知名度） 4. 籌組餐旅群創新教學團隊進行教學實驗#強化教學品質（推廣創新教學模式）(p.50-53) |
| **數位學習共享生態系統** | * **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**  1. 打造完善數位移動學院模式，以團隊的力量支援師生的數位學習活動，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，打造優質數位學習環境（建置本校數位教材製作中心並推動相關創新教學研習活動） #強化教學品質（推廣創新教學模式） 2. 打造眾創空間環境，結合館藏資源設計主題活動，並提供主題館藏的資訊地圖，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。（改造圖資館二樓閱覽區成為眾創空間） #其他（充實與改善硬體設備） 3. 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，以提升本校教學品質與學習效率為目標（建置系統整合資料庫軟硬體） @編按：大學治理與公共性構面。#推動校務研究（建置校務資料系統） 4. 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@編按：大學治理與公共性構面。#推動校務研究（建置校務資料系統） 5. 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） #其他（充實與改善硬體設備）  * **網際網路共享空間融升、建設校園網路前瞻科技**  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（以專業團隊協助各學院每年建置至少2-3門線上數位課程）#數位化（建置開放式線上課程） 2. 結合餐旅觀光課程與產業趨勢完成圖資館主題館藏活動，引導學生瞭解主題資源及業界訊息，於各主題活動引導學生瞭解主題資源及業界訊息，並讓學生在眾創空間透過腦力激盪，設計學生個人專屬的學習與就業圖像#就業力（強化職場連結） 3. 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@編按：大學治理與公共性構面。#其他（基礎建設及硬體設備提升） 4. 強化虛擬主機效能，以滿足校園網路設備需求，統整主機及儲存設備以達設備高效能和相容性，便於虛擬主機維護和管理。（購置主機伺服器及儲存設備各4部）@編按：大學治理與公共性構面。#其他（基礎建設及硬體設備提升）  * **數位教學資源創新拓深、發展數位課程創新中心**  1. 融入翻轉教學與磨課師（MOOCS）理念，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，提供大眾進修廚藝的機會#數位化（建置開放式線上課程） 2. 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#數位化（建置開放式線上課程） 3. 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@編按：大學治理與公共性構面。#其他（提升學校知名度） 4. 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@編按：大學治理與公共性構面。#其他（基礎建設及硬體設備提升） 5. 透過實體與網路平台，提供眾創空間產出的成果展示@編按：大學治理與公共性構面。#其他（提升學校知名度） 6. 透過多螢服務的網頁瀏覽，吸引更多外部閱讀者@編按：大學治理與公共性構面。#其他（基礎建設及硬體設備提升） 7. 增強校園骨幹網路頻寬速度，以達到10G速度@編按：大學治理與公共性構面。#其他（基礎建設及硬體設備提升） 8. 協商本校磨課師課程輸出到國際MOOC組織#數位化（建置開放式線上課程）  * **系統虛擬空間整合、建構創新創意服務**  1. 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#數位化（開發數位學習課程） 2. 提供無障礙網頁的校園網站瀏覽環境@編按：大學治理與公共性構面。#弱勢學生支持系統（建立/強化弱勢生支持系統）(p.56-61) |
| **餐旅通識教育深耕再造** | * **蘊育書香風氣強化學生學習力**  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#博雅教育（辦理藝術展覽或藝文活動） 2. 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#博雅教育（通識課程革新）  * **開設基礎程式語言設計相關課程**  1. 發展基礎程式語言設計相關課程#資訊力（開設程式設計課程） 2. 提升學生在巨量餐旅資料庫整合及分析能力#資訊力（強化基本資訊能力）  * **建構餐旅專業華語文訓練學程**  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#人才國際化（培養華語教學人才） 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#人才國際化（培養華語教學人才） 3. 舉辦華語文化相關活動，鼓勵境外生以華語表達#人才國際化（多元文化/文化交流）  * **發展四大領域全英語通識課程**  1. 發展全英語通識課程，藉此學生可充分了臺灣歷史、語言、地理、鄉土民情等文化知識。有助吸引國際學生來本校就讀#人才國際化（推動英語授課/全英語學程）  * **打造餐旅通識特色情境教育**  1. 打造具備餐旅通識特色之博雅情境教育，增進教與學效果#強化教學品質（推廣創新教學模式） 2. 強化精進現有通識教育學習空間#其他（充實與改善硬體設備）  * **培養人文藝術發展、共享博雅學習及藝文活動**  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#博雅教育（其他） 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#博雅教育（辦理藝術展覽或藝文活動） 3. 定期邀請博雅人文領域專家蒞校演講#博雅教育（辦理藝術展覽或藝文活動） 4. 辦理中華茶文化研討會與兩岸通識教育研討會@編按：研究構面。#學術國際化（強化師生國際交流） 5. 發展本校通識博雅宿舍學習園區講座及學習活動#博雅教育（其他）(p.70-74) |
| **前瞻創新創業生態環境** | * **培育前瞻未來餐飲人才**  1. 辦理地方產業創生、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#培育創新創業人才（創新創業學程或課程） 2. 引進外部企業與創業成功校友之助力，透過創業知能訓練課程、企業參訪觀摩、移地實習訓練與企業主講堂等系列活動，強化師生創業所需之核心技能與實務能力#培育創新創業人才（聘請業師參與育才） 3. 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#培育創新創業人才（其他創業輔導及補助） 4. 辦理餐旅創業競賽，模擬創業學習#培育創新創業人才（舉辦創業團隊競賽）  * **智能研發基地加速創業**  1. 建構餐旅智能產業研發基地#其他（充實與改善硬體設備） 2. 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，完善餐旅創新創業環境，進而加速餐旅創業過程#培育創新創業人才（其他創業輔導及補助）  * **產學鏈結Spin-Off新創事業**  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#培育創新創業人才（育成學生創業團隊） 2. 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@編按：大學治理與公共性構面。#其他（提升學校知名度） 3. Spin-Off餐旅新創事業，開拓餐旅高階人才發揮舞台#培育創新創業人才（育成學生創業團隊）  * **診斷問題研發關鍵技術**  1. 餐旅專業師資診斷餐旅企業問題並提供解決方案@編按：產學構面。#強化產學連結（建立產學合作制度） 2. 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@編按：產學構面。#強化產學連結（建立產學合作制度）(p.76-79) |
| **跨國整合創新研發系統** | * **跨國合作培育國際廚藝人才**  1. 建置與美國Drexel University及義大利美食科技大學 （俗稱慢食大學） 的研發學分認證課程，增進學生國際視野與創業知能#人才國際化（國際學位學程/學院） 2. 引進國際飲食研究學會組織（GustoLab International Institute for Food Studies, GTLi），協同執行美食田野調查研究@編按：研究構面。#學術國際化（跨國合作研究） 3. 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@編按：研究構面。#提升研究能量（提供研究分享輔導機制） 4. 發展臺灣美食國際創業數位課程，培育國際餐飲創業人才#數位化（開發數位學習課程）  * **境外育成行銷台灣美食**  1. 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#培育創新創業人才（其他） 2. 建置餐飲科技設備或開發商品教材研究設備@編按：研究構面。#其他（充實硬體設備） 3. 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@編按：產學構面。#其他（技術開發） 4. 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@編按：研究構面。#其他（充實硬體設備）  * **海外創業培力國際創業展店**  1. 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，鼓勵學生參與國際EYE，成為創業實習生#培育創新創業人才（育成學生創業團隊） 2. 積極參與國際青年創業組織（如歐盟EYE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#培育創新創業人才（育成學生創業團隊） 3. 公開與共享臺灣美食研究與海外創業成功成果，廣邀產業參與聚合產官學研界專業人才，成為交流與學習之平台#培育創新創業人才（其他創業輔導及補助） 4. 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@編按：社會責任構面。#促進地區（社區）發展（協助在地社區規劃/改善） 5. 國際創業展店計畫，打破地理限制，深入海外市場#培育創新創業人才（其他創業輔導及補助）  * **培育僑青創業海外僑居地**  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@編按：社會責任構面。#拓展國際社會服務（其他國際社會服務） 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#培育創新創業人才（舉辦創業團隊競賽）(p.82-86) |
| **研究** | **觀光餐旅產學研究智庫** | * **建置為臺灣觀光政策發展之研究智庫**  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，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@編按：社會責任構面#與地方（或中央）政府連結（配合政策提供專業資訊/服務）  * **發展為臺灣觀光學術發展之研究基地**  1. 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#提升研究能量（與國內其他研究單位合作）  * **發展為臺灣觀光產學應用之研發基地**  1. 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@編按：產學構面。#強化產學連結（不分教學研究）（建立產學合作制度）  * **建構為臺灣觀光領域之國際學術平台**  1. 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@編按：無具體策略，故不予以分類。  * **建構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@編按：無具體策略，故不予以分類。(p.88) |
| **產學** |  |  |
| **社會責任** | **在地永續綠色食育** | * **推動食育扎根，關懷社會產業**  1. 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@編按：教學構面。#博雅教育（其他） 2. 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#促進地區（社區）發展（協助在地社區規劃/改善） 3. 推動偏鄉廚藝教育，向下扎根#促進地區（社區）發展（協助在地社區規劃/改善） 4. 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#提供在地服務（服務特定群體）(p.39-42) |
| **學生本位教學創新翻轉** | * **輔導弱勢學習，領航餐旅教育**  1. 社區深耕再造，課程導入在地人文、社區文化議題研究，強化與社區、產業、文化在地連結合作，社區文化創新發展#促進地區（社區）發展（開設在地相關課程） 2. 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#促進地區（社區）發展（協助在地社區規劃/改善） 3. 輔導中小學提升課程與教學改革#支援在地教育機構（支援在地中小學教育） 4. 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@編按：大學治理與公共性構面。#弱勢學生支持系統（建立/強化弱勢生支持系統）(p.50-53) |
| **餐旅社會服務平台系統** | * **營造與社區互聯健康樂活校園**  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@編按：教學構面。#健康力（促進學生生理健康） 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#支援在地教育機構（支援在地中小學教育）  * **加強服務學習人文化向下扎根**  1. 學生志工團隊招募與培訓，並結合服務實習課程@編按：教學構面。#博雅教育（服務學習） 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@編按：教學構面。#博雅教育（服務學習）  * **參與國際志工服務拓展國際觀**  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，結合區域資源與在地社區伙伴共同合作，針對在地需求與弱勢族群，提供活動與服務協助，實現本校之社會責任#拓展國際社會服務（培植國際志工團隊）  * **培訓對弱勢團體服務學習經驗**  1. 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#拓展國際社會服務（培植國際志工團隊） 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#提供在地服務（服務特定群體） 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，協助弱勢團體的國際化#提供在地服務（服務特定群體）  * 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#提供在地服務（服務特定群體）(p.63-68) |
| **大學治理與公共性** | **學生本位教學創新翻轉** | * **推動智慧校園，健全助學措施**  1. 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#弱勢學生支持系統（建立/強化弱勢生支持系統） 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@編按：社會責任構面。#促進地區（社區）發展（開設在地相關課程） 3. 智慧化校園   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#推動校務研究（建置校務資料系統）   1. 定期公開辦學資訊，並定期檢視註冊率、在學輔導及經濟扶助機制、畢業校友向、評鑑、學生師生比例、專兼任教師比例等，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#健全大學治理參與制度（建立資訊公開透明機制）(p.50-53) |