

USR

大學社會責任
實踐永續推動

2023

大學社會責任年報



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







高餐永續方舟

點亮地方創生

打造方舟八力



USR

目錄

校長的話

01 認識高餐大 07

1-1 學校概況 08

1-2 榮譽事蹟 16

02 USR 永續治理 23

2-1 發展規劃策略 24

2-2 成效評估機制 28



03 USR 推動計畫 35

3-1 計畫亮眼成果 36

3-2 歷年獲獎殊榮 83

04 USR 未來願景 86

4-1 本校 **USR** 未來願景 87

4-2 服務項目及聯絡方式 89



Contents

校長的 話

在地連結 人才培育

教育部自107年推動「大學社會責任實踐計畫」（簡稱USR計畫），以「在地連結」與「人才培育」為核心，引導大學以人為本，從在地需求出發。本校是培育餐旅專技人才的重要搖籃，擁有餐旅專業知識與學產研發的充沛量能，並響應聯合國永續發展目標(SDGs)的全球夥伴關係、綠色生產與消費及永續消費和生產等，以推動永續環境教育政策方案，長期肩負學產創價、地方創生的責任，亦將大學社會責任（University Social Responsibility, USR）列為校務發展重要項目，期發揮本校餐旅專業功能，不僅深化學產量能研究與紫領人才培育，更要活化大學機能，傳遞知識給社會大眾，帶動所在地方繁榮發展與共榮，及推動社會邁向永續共好。

本校於112年成立大學社會責任實踐推動辦公室，專責推動USR計畫事務，以「高餐永續方舟，點亮地方創生」為發展主軸，在本校既有實踐計畫如「台灣風土在地酒文化復育教育及推廣發展實踐計畫」、「臺灣微笑可可-內埔，地方創生暨國際品牌實踐計畫」、「品味永安，安心石斑之旅計畫」及「煙囪下的孤島、大林蒲新生命計畫」等基礎下，彙集過往的經驗與歷練，乘載於高餐大這艘永續方舟上，乘風破浪為地方點亮光芒，攜手產官學眾共同發揮八大力量。

八大力量：

「文化生命力」、「風土尋味力」

「在地農創力」、「美感設計力」

「智慧科技力」、「創生青培力」

「地方永續力」、「國際影響力」

啟航高餐永續方舟，點亮地方創生力量。

大學社會責任推動計畫可謂永續堅毅的道路，唯有一步一腳印透過地方需求參與過程中，將其資源盤點並結合在地產業與觀光休閒產業，聚焦於區域在地特色發展，強化在地連結，吸引「人才」及「人流」，促進創新知識的運用與擴散，帶動地方成長動能，結合校內外師生量能，帶動師生走出教室，把學習場域移地到室外、課程轉型與在地連結，讓大學成為促進地方發展的重要動力，並與在地農民及製造者的連結加值，提升大學對區域及在地貢獻，促進在地產學人才培育、就業，以創新城鄉、產業及文化發展。所謂愈在地愈國際，高餐大「六級化地方創生研發聯盟」將持續為臺灣地方品牌創價、國際輸出及跨域實務人才培育而努力。

陳敦基

國立高雄餐旅大學校長





認識 高餐大

NATIONAL KAOHSIUNG UNIVERSITY
OF HOSPITALITY AND TOURISM

學校概況

榮譽事蹟



| 學校概況

國立高雄餐旅大學（以下簡稱本校）自創校以來，適逢技職學校面臨轉型之際，從民國84年專科創校、民國89年改制技術學院，以及民國99年改名為國立高雄餐旅大學，一路走來始終堅定理念。

自從民國81年8月本校奉行政院核定成立「國立高雄餐旅管理專科學校」籌備處，指派李福登博士擔任籌備處主任，統籌各項事宜後，於民國84年8月以嶄新面貌呈現於國人眼前。本校結合產官學界共同集思廣益，提出許多具劃時代意義之創舉，例如民國91年成立國際化推動工作小組，綜理規劃校際交流與合作事宜，豐碩成果包含國際學術研討與交流、開發海外實習據點、拓展雙聯學制、招收國際學生等。另外，本校的改良式三明治教學、勞作教育及海外參訪等舉凡大者，亦廣獲各界好評。與此同時，校園規劃秉持「經年常綠、四季有花、荷風椰影、南國風光」、「春風無限意、庭園發清

新、校園即觀光景點」的理念規劃佈置，營造豐富人文氣息校園景觀。

此外，遵循古禮儀式進行的開學「拜師感恩典禮」和畢業「謝師祝望典禮」，皆為膾炙人口的創舉。在全校師生齊心經營下，涓滴成河，建構具彈性、不斷茁壯之教學行政組織。

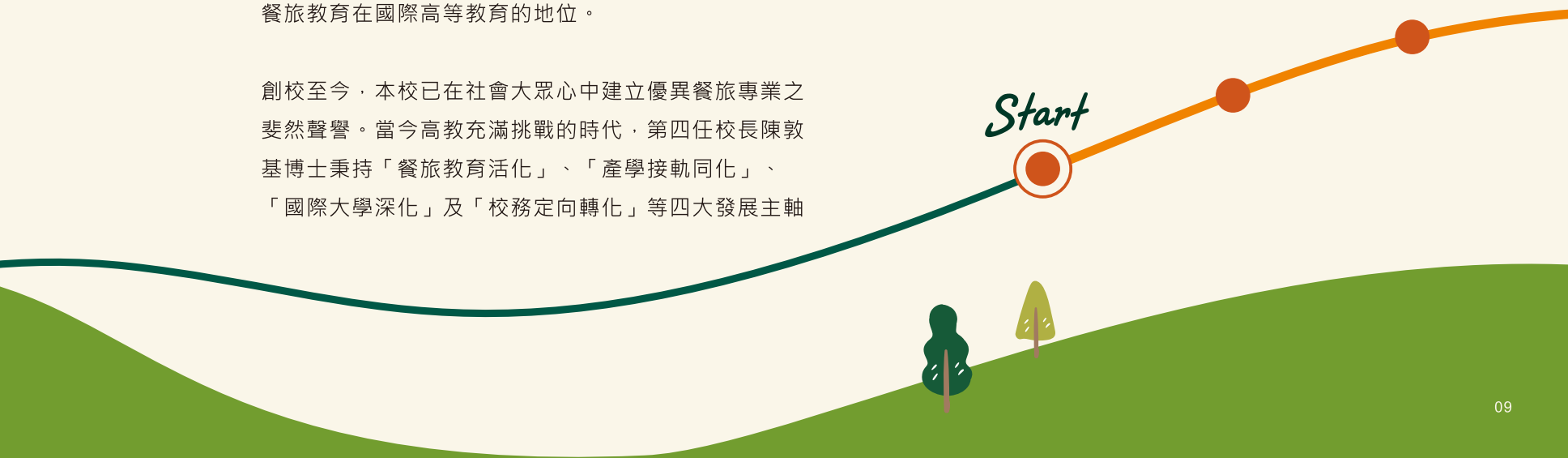
此外，本校專注於「在地全球化，全球在地化」定位，在第二任校長容繼業博士秉此理念領導之下，於民國101年與法國藍帶廚藝學院成立合資共構公司——「高餐藍帶廚藝卓越中心」，並經過四年的積極推動，於105年正式營運。

另外，本校為貫徹餐旅教育國際化之目標更於102年2月正式成立國際學院，以培養具國際視野與競爭力之餐

旅專業人才，並打造一個領先全球、具備國際格局的餐旅學習環境。此外，更積極建立與產業界的交流管道，並協助校內資源與業界需求有效整合，以致力於推動產學合作計畫。在「全球智慧、繁榮地方」的思維下，第三任校長林珣秀博士即朝深耕東南亞與營造國際學習園區之方向邁進，並積極整合系所、學程、學院的資源，推出以餐旅學院、觀光學院、廚藝學院、國際學院與共同教育委員會為核心的資源整合機制，以使相關系所成為亞洲觀光餐旅教育的新典範，於108年榮獲亞洲首間「THE-ICE」全面認證的大學，進一步提升臺灣觀光餐旅教育在國際高等教育的地位。

創校至今，本校已在社會大眾心中建立優異餐旅專業之斐然聲譽。當今高教充滿挑戰的時代，第四任校長陳敦基博士秉持「餐旅教育活化」、「產學接軌同化」、「國際大學深化」及「校務定向轉化」等四大發展主軸

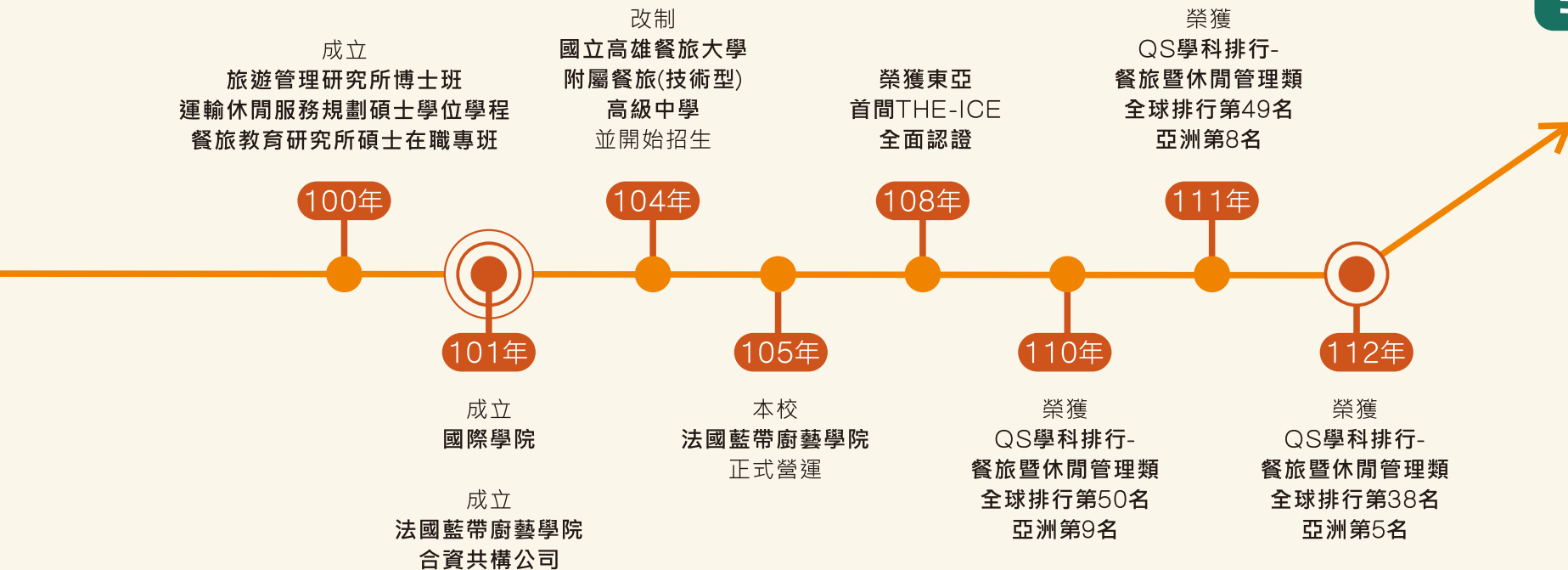
並結合教育部高教深耕計畫之政策主軸，以迎向國際發展的趨勢，克服內外環境困難，凝聚校內成員共識，以「打造臺灣餐旅教育新典範、培育餐旅專業人才」；本校於110年、111年、112年蟬聯三年榮獲「QS學科排行-餐旅暨休閒管理類」，全球排行前50名、亞洲排行前10名的優異成績，未來更持續積極開創本校與世界頂尖餐旅大學的競合機會，使本校成為最具領導力、創新力與發展力之餐旅教育界領頭羊。本校發展歷史檢表（見下頁圖1-1）。



Start

| 本校發展沿革





向教育部申請籌設改制
國立高雄餐旅大學附屬餐旅
(技術型)高級中學(含國中部)



組織單位

本校為因應校務發展與各項業務需要，除設置學術單位與行政單位外，亦設置校務、行政會議及各類委員會（見右圖 1-2）。

本校學術單位為發展「全球智慧、繁榮地方」精神，除設有餐旅學院、觀光學院、廚藝學院、國際學院等四個學術性學院外，亦設有共同教育委員會。此外，一級行政單位共有14處，並整體性地有效連結，以打造本校成為最具領導創新與發展之餐旅大學。有關各學術及行政單位設置情形分述如下（112 學年度第一學期情形）：

學術單位

- 1.餐旅學院：餐旅管理研究所、旅館管理系、餐飲管理系、餐旅暨會展行銷管理系。
- 2.觀光學院：觀光研究所、旅運管理系、休閒暨遊憩管理系、航空暨運輸服務管理系。
- 3.廚藝學院：飲食文化暨餐飲創新研究所、中餐廚藝系、西餐廚藝系、烘焙管理系、餐飲廚藝科。
- 4.國際學院：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、國際觀光餐旅全英文碩士學位學程。
- 5.共同教育委員會：包括通識教育中心、師資培育中心。

行政單位

行政單位為支援學術單位執行教學、研究、輔導、服務、國際交流、學生實習、產學合作、進修推廣等需要，並配合校務發展，因而設置14個一級單位，包括：教務處、學生事務處、總務處、圖書資訊處、國際事務處、研究發展處、推廣教育暨技能認證中心、語文中心、體育與健康中心、永續發展與校務研究中心、秘書室、主計室、軍訓室、人事室。目前全校一級單位下分31組、3中心。

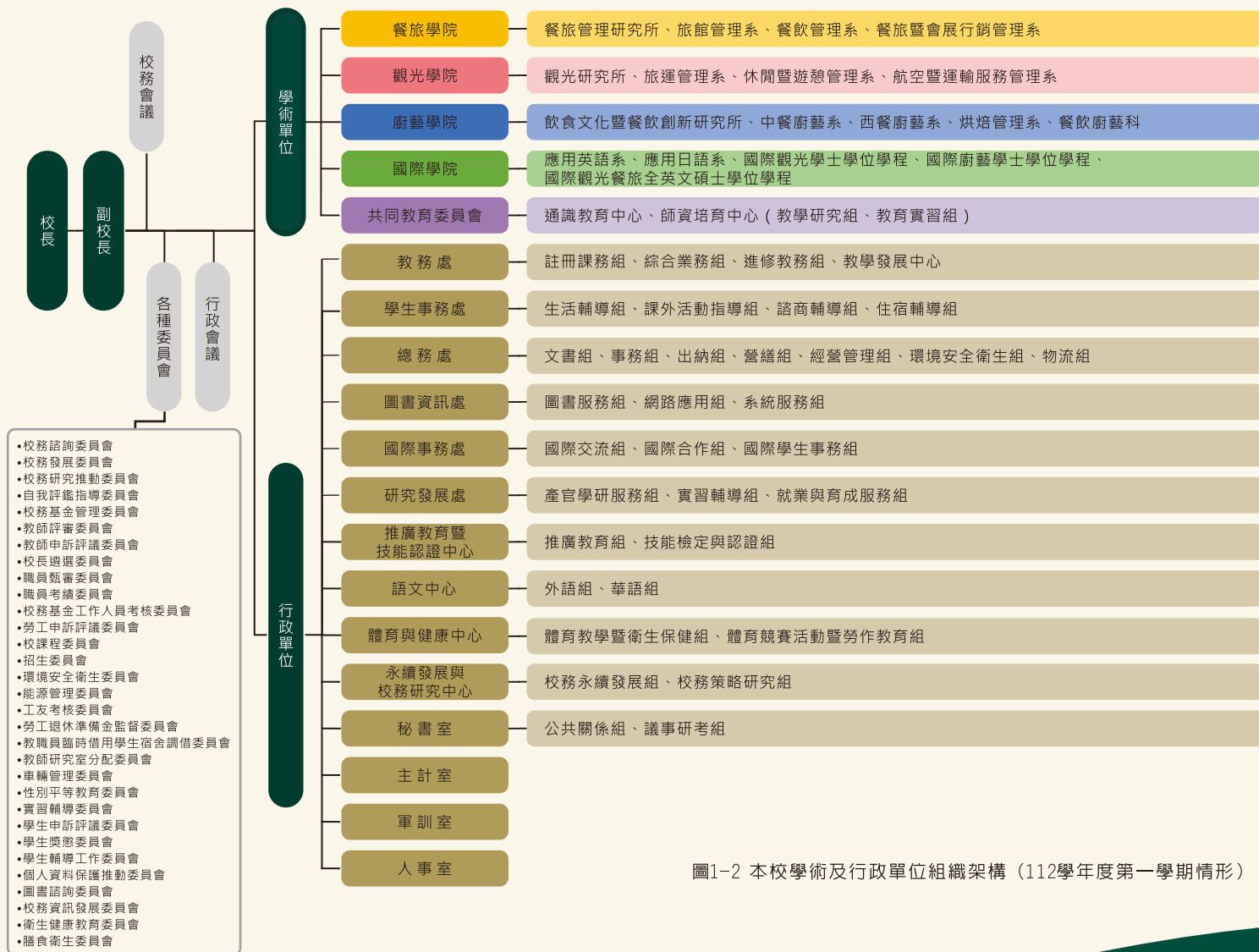


圖1-2 本校學術及行政單位組織架構 (112學年度第一學期情形)



風險 評估



本校校務發展方向積極結合校務研究檢核規劃，以 PDCA 定期檢核方式，進行滾動式修正；透過 SWOT 分析整合本校優勢與機會，突顯本校之特色，並以積極策略因應劣勢與外部威脅。

本校校務發展策略規劃，首重貫徹本校辦學理念，亦即運用人文化、專業化、企業化與國際化的概念，建立穩定成長及永續經營之校園環境。透過本校的優勢與機會，發展餐旅特色與核心價值；同時彌補劣勢、降低威脅，形成本校之校務發展策略。綜觀本校之優、劣勢、機會與威脅，如右圖所示：



NKUHT SWOT

- ◆本校招收國內高適性優質學生
- ◆擁有高素質及高專精教師資源
- ◆具有紮實專技導向之教學氛圍
- ◆獲得政府高度重視及資源挹注
- ◆本校餐旅觀光領域與國際接軌
- ◆良好服務傳承打造高素養人才
- ◆推動海外實習並落實國際接軌
- ◆落實產學合作及教學成果應用



strength

學校過去優良
傳統維持優勢



weakness

惟國際及行政
面向仍居劣勢

- ◆本校國際化發展條件亟需打造
- ◆國際性餐飲廚藝知名度待開拓
- ◆校園行政資源及軟硬體待擴充
- ◆校園行政與教學資訊化待提升

- ◆技職教育專長培養逐年備受重視
- ◆中華美食儼然成為世界美食典範
- ◆觀光餐旅產業近年蔚為時尚趨勢
- ◆東南亞及大陸留學臺灣快速成長
- ◆臺灣社會教育開放易獲國際青睞
- ◆落實產學合作及教學成果應用

產業及國際化
趨勢創造良機



opportunity

W

少子化及國際
競爭嚴峻威脅



threat

- ◆政府補助經費減少造成財務壓力
- ◆中國大陸餐旅教育質量急速成長
- ◆臺灣面臨少子化衝擊生源將銳減
- ◆國內觀光餐旅專業系所過度供給
- ◆國際教育市場招生競爭已白熱化
- ◆12年國民基本教育衝擊技職教育
- ◆COVID-19重創觀光餐旅產業

圖 本校SWOT分析圖

|榮譽事蹟

本校於英國高等教育調查機構發佈QS世界大學之學科排名，在「餐旅暨休閒管理」學科評估中，2021年QS學科為全球第50名，2022年為第49名，2023年躍進至第38名、亞洲第五名。蟬連三年入榜全球五十頂尖大學，顯示高餐大辦學成效已獲得國際社會之高度認同，並成為亞洲地區頗具競爭力的國際學府。QS係當前國際上世界大學排名評比中，最具權威並被廣為認可的調查機構。該機構評估過程中，除調查各大學之學術及業界國際聲望之外，並將論文發表質量、國際學者、國際留學生，以及業界雇主等評量進行綜合評價，其每年發佈的世界大學排行榜亦成為全球莘莘學子留學選校之最佳參考指南。

WORLD
UNIVERSITY
RANKINGS

2023

TOP 38



榮獲全球大學學科評比排行第 38 名

全球共有2478所學校競逐，僅160名上榜

2021

榮獲學科排行第 50 名

當年度本校與美國克萊姆森大學並駕齊驅

2022

榮獲學科排行第 49 名

全球共有2182所學校競逐，僅150名上榜



| 學校特色與業界評比

- ◆ 2022 遠見雜誌 USR 大學社會責任產業共創組首獎
- ◆ 2023 遠見雜誌企業最愛 大學生觀光休閒類排名第 1 名
- ◆ 2023 1111人力銀行雇主最滿意大學遊憩學群排名第 1 名
- ◆ 2024 企業最愛公立技職體系全國第 9 名與南部第 5 名 Cheers 雜誌 2023 年企業調查

國立高雄餐旅大學
NKUHT

USR
大學社會責任產業共創組
首獎
2022 遠見雜誌

國立高雄餐旅大學
NKUHT

雇主最滿意
大學遊憩學群
TOP 1
2023 1111人力銀行

國立高雄餐旅大學
NKUHT

企業最愛
公立技職體系
TOP 9
2024 企業最愛大學問卷調查

國立高雄餐旅大學
NKUHT

企業最愛
南區公立技職體系
TOP 5
2024 企業最愛大學問卷調查



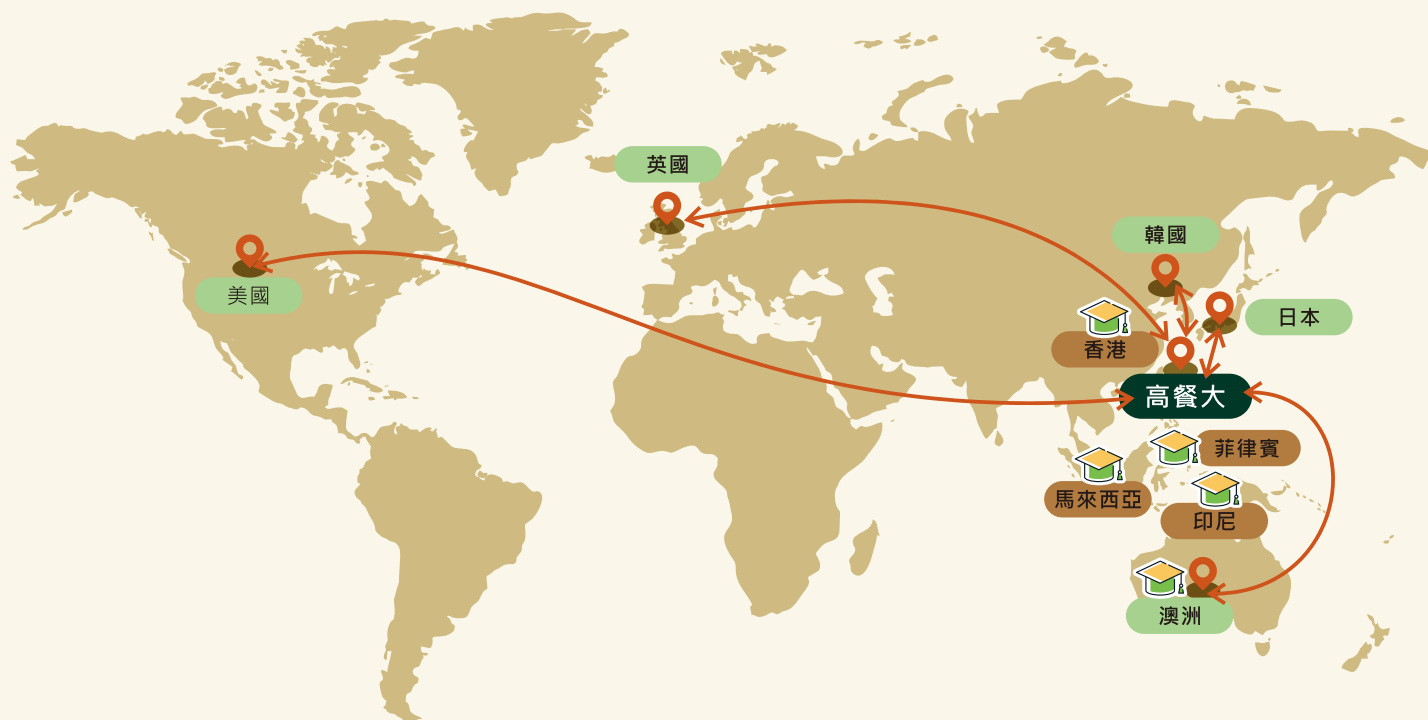
觀光休閒類	排名
國立高雄餐旅大學	1
中國文化大學	2
龍華科技大學	3
國立屏東大學	4
靜宜大學	4
世新大學	4
銘傳大學	4
南臺科技大學	4

辦學成果

- ◆ 鏈結海外日、韓、英、美、澳雙聯學制，強化學生全球移動力。
- ◆ 建構港、澳、馬、印、菲等僑生管道，成為東南亞觀光餐旅人才的搖籃。
- ◆ 國際餐旅大師共構課程，成就亞洲教育新典範。

 鏈接雙聯學制國家

 東南亞觀光餐旅人才搖籃



國際餐旅大師
共構課程



| 國際與國內性競賽

本校教師群皆積極輔導與協助學生參與國際(參賽國為3國以上)及國內餐旅相關的比賽，屢屢獲得佳績，至國外參與國際競賽部分，109至110學年度因疫情影響，為降低防疫負擔及群聚感染風險，暫緩師生出國競賽規劃；111學年度於2022 TCAC臺灣國際廚藝美食挑戰賽獲3金7銀16銅、2023上海薄荷星廚精英挑戰賽獲3銀1銅、2023 HOFEX香港國際美食大獎獲1銅、2023年馬來西亞WCC世界金廚國際大賽獲2特金2金1銀、2023泰國TUCC極限廚師廚藝挑戰賽獲6金12銀22銅、韓國SFH烹飪挑戰賽獲4銀8銅，成果統計（參見表1）。

國內餐旅相關比賽獲獎座數(第一名至第三名)109學年度為65件，110學年度為69件，111學年度為26件(參見下方表格)。這些獲獎成就除了肯定學生的專業能力，學生透過在校園分享其經驗及成果，讓國際觀更能拓展於同儕之中，不僅透過比賽增強學生技藝，更讓學生增加就業的競爭力。

本校109-111學年度學生專業證照與餐旅相關競賽調查統計表

資料採計至
112年7月31日止

學年度	專業證照(人次)	餐旅相關國際競賽(獎牌數)	餐旅相關國內競賽(獎牌數)
109	1096	—	65
110	936	19	69
111	897	88	26

(含大陸地區港澳)

(含大陸地區港澳)

世界廚藝創新競賽 拔尖領航

NKUHT TOP





USR

永續治理

NATIONAL KAOHSIUNG UNIVERSITY
OF HOSPITALITY AND TOURISM

發展規劃策略
成效評估機制



方舟八力



發展規劃策略

學校進行USR宣導與價值倡議情形

- ◆學校對於USR的長期資源挹注準備和規劃。
- ◆學校在教學、研究、產學等面向因USR而調整的法規和機制，以及創造出的初步成果。





學校對於 USR 長期資源挹注準備和規劃

本校在深耕與發展臺灣餐旅觀光教育與產業特色使命下，持續拓深本校在餐旅產業產學研究之成果，進一步緊密連結產業發展需求，深化在地產學合作關係，輔以技專校院社會責任實踐計畫推動大學社會實踐責任，由本校培育餐旅專業與研發人才，朝引導教研人員與地方區域連結，轉進教學實驗第二場域，透過彈性的教育實驗場域投入在地產業發展，有效活化營運模式，成為觀光餐旅創新創業趨勢的最佳模範。本校教師將會持續擴大社會影響力，培育更多萌芽計畫，並持續提供更完善的校務支持機制，努力精進教學、研究與服務量能，透過各式研究經費的爭取與校務基金的補助，投入社區關懷與學生培育工作，以持續進行本校的大學社會責任規劃與關懷工作，以完成建立餐旅、廚藝綠色永續生態系統與觀光餐旅產學研究智庫之中程目標。

經費規劃依需求編列，如：辦理本校USR Hub計畫專家諮詢會議、協調會議、培力工作坊等五場次，並建置USR網頁平台一式推廣USR計畫執行成果及連結各社會實踐之場域，以孵育社會實踐團隊。





A.製作USR專屬徽章宣導使用 B.大學與地方場域進行診斷對話專場 C.從校園走到戶外共學活動 D.聯合大學推廣USR活動校長、副校長及曾裕琇院長到場參加

學校在教學、研究、產學等面向因 USR 而調整的法規和機制，以及創造出的初步成果



111年度特舉辦願景前瞻共識營召集一二級主管參與，透過校務發展推動策略規劃新年度高教深耕計畫，由學術單位提出屬性貼切之社會責任實踐發展目標，以「一院一USR」將學院專業領域對應社會責任議題，並透過SDGs種子教師培訓導入課程，協助在地觀光旅遊推廣、辦理餐旅永續行動工作坊等行動方案，以深化教師認同感，鼓勵將社會責任融入教學當中，以完成建立餐旅、廚藝綠色永續生態系統與觀光餐旅產學研究智庫之中程目標。

配合聯合國SDGs永續發展目標，以推動計畫整體目標為行動，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場域中，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，並因應時代科技與新資訊的發展，整合、運用與擴充軟體設備，培養未來符合產業與社會需求之負責任公民。

本校中期目標為建立餐旅、廚藝綠色永續生態系統與觀光餐旅產學研究智庫，未來將透過「一院一USR」將學院專業領域對應社會責任議題。使大學能對於區域及在地有更多的貢獻與照顧，促進在地產學人才培育、就業，並創新城鄉、產業及文化發展，並將所有計畫執行過程透過實地考察形式，通過參與這個USR計劃，加強學校和社區單位等潛在夥伴的繫絆，為未來的合作和項目開展奠定堅實的基礎。了解當地產業的運作和挑戰，建立新的合作關係。



成效評估機制

師生參與大學社會責任計畫後之成效可分為：

學習成效：

將社會責任融入學習課程，師生能透過自主學習，提升學習能力。

服務成效：

鼓勵或支持學生參與服務，並且透過社區居民給予的正向回饋，能提高學生對社區服務的積極度。

個人成效：

是指師生透過參與而獲得成長、肯定與獎勵的經驗，提升學生個人社會責任感與內在動機。據此，將依照專業課程學習成效及參與實踐之歷程探討參與大學社會責任之成效（有參與及未參與USR課程學生各年級專業課程成績表現）。除業課程外，針對參與USR的學生，會再加入相關教學課程，如工作坊、微課程，其內容包括：

- A.關心社會議題。
- B.透過專題課程，培養學生跨領域團隊合作能力。
- C.重視在地學習資源整合與創新，結合在地特性及資源。
- D.設計改善社會問題的產品或服務，培育具備社會創新服務之跨領域人才。



★重要活動時程



本校於112年3月14日舉辦離島海鮮講座，中華飲食文化圖書館是以餐飲文化為核心的專門圖書館，主題包括飲食古籍、六位歷任總統的國宴菜單、經典中餐食譜、西餐及烘焙、飲食文學、餐飲美學及設計、永續飲食、水產及海鮮，透過多元主題介紹飲食相關館藏，創造校內師生美感設計力與地方永續力的交流。

本校於112年4月20日舉辦餐旅與觀光USR交流座談會，為落實教育部大學社會責任，推動高等教育資源共享，促進區域發展與人才培育，邀集學術界、產業界執行及推動USR計畫專家學者，並以本校四院院長、共教會主委、校務中心主任、院秘書、產業界執行及推動USR計畫專家學者，及對USR 議題有興趣之教職員工生，進行交流與分享執行經驗，以連結社會責任網路。

本校於112年4月28日至4月29日舉辦台東綠色場域移動學習，透過虛實整合，以實際帶領學生造訪台東，親自體驗在地食材、慢食、永續生活、在地創新等，延續對食文化的傳承，透過食農教育成為生產者跟消費者之間溝通的橋樑，讓師生更加深入了解「綠色餐飲」之含義，培養全球化思考，並且善用在地優勢，行動在地化的能力，與在地業者互動，加強師生們了解業主背後故事與精神，實現大學社會責任（USR）之精神。

本校於112年7月17日至7月22日攜手與「移動棒球國」發起人張聖光先生、移動的棒球國讓愛飛揚公益專案、美商華淵資訊以及滿洲體育協會，共同策劃偏鄉關懷·用愛陪伴「2023棒球幸福好時光夏令營」，由院長劉秀慧領軍，帶著旅館管理系、餐飲管理系、餐旅暨會展行銷管理系學生到屏東滿州鄉，以偏鄉關懷、用愛陪伴為主題，落實教育平等、關懷弱勢的理念，透過棒球營活動、餐點設計、供餐服務、輔導課程以及團隊活動，帶給偏鄉學校更多元的學習機會，增進學生對綠能、永續食農教育與實務的認識與興趣，把所學以改善孩童日常生活照顧及學習。





本本校於112年10月27、28日參與教育部舉辦之「南區USR大學社會責任參與成果聯展」，以「深耕教育 永續飛翔」為主題，本校以「高餐永續方舟、點亮地方創生」為主標，展出由「大學社會責任推動辦公室」彙集歷年落實大學社會責任的推動成果，含括「台灣風土在地酒文化復育教育及推廣發展實踐計畫」、「臺灣微笑可可-內埔，地方創生暨國際品牌實踐計畫」、「佳冬地方創生暨佳冬農會-透紅佳人國際品牌實踐計畫」、「品味永安，安心石斑之旅」、「走到戶外來探索-建立孩童新視野」、「煙囪下的孤島、大林蒲新生命」及「原住民部落文化資產保存與觀光旅遊資源發展」。其中，「台灣風土在地酒文化復育教育及推廣發展實踐計畫」榮獲2022年第三屆遠見雜誌USR大學社會責任產學共創組首獎，「臺灣微笑可可-內埔，地方創生暨國際品牌實踐計畫」更是榮獲遠見雜誌首屆2020年第一屆USR大學社會責任產學共創組楷模獎，不僅深化學產量能研究與紫領人才培育，更要活化大學機能，傳遞知識給社會大眾，帶動所在地方的繁榮發展與共榮，及推動社會邁向永續共好。

本校於112年11月1日、2日舉辦「社區樂齡活動」，為呼應聯合國永續目標之SDG3健康與福祉。台灣也邁向高齡者社會，本校鄰近社區之退休或高齡人口也日漸成長，本校廚藝學院師生規劃樂齡香草植栽療癒課程，鏈結小港周圍之社區據點，提供社區高齡者在地安老、健康活化的環境與課程。以專業專廚帶領高齡者進行植栽認識與餐食進行快樂的自己動手做，期藉由多元化的課程，鼓勵高齡者快樂學習忘齡，學習各項課程活動和積極參與體驗，有效發揮大學社會責任，成為在地社區培力的好夥伴。帶動校內師生服務學習之精神，並活用大學機能，傳遞知識給社會大眾，帶動所在地方的發展共榮，邁向永續共好。

本校於112年12月1日至12月15日辦理「地方創生食農/食魚教育工作坊」，以石斑魚食魚教育概念，分享有關石斑魚的營養價值與調理技巧，及可持續捕撈和養殖的知識，藉由實地走訪永安區，及邀請第二代永安漁民蘇郁暄分享新港社區的故事，瞭解返鄉的漁二代青年如何發展漁村品牌產業，營造青銀共存和諧與重現在地的榮景，體現地方創生的實踐，透過五感去體驗永安區的故事與深入地方連結的永續性。食農部分，則透過鳳梨食農教育了解鳳梨的培植過程和技術、及所面臨關的環境挑戰，深化對食物生產的認知。與在地農民的互動，體會到農民的辛勞、各種挑戰及對土地的责任，除使師生更珍惜食，也引導師生對食材選擇的新思考和關注永續飲食方式。

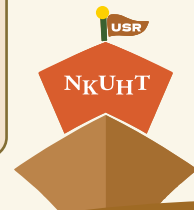
本校於112年12月20日辦理「雞尾酒研發實驗室成果展」，將屏東滿州鄉特產黑豆、紅龍果與港口茶進行雞尾酒研發調製，現場展示八款特色酒飲，並結合茂林糖漿、原鄉彩色小圓子進行創作。本次發表會亮相之酒品是學生第一次嘗試製作，搭配課程與額外延伸的課程研習，使學生從中學習如何運用課程所學，將在地食材轉化成具經濟價值產品。



★ USR 計畫列表



編號	計畫名稱	計畫類型	計畫主持人	實踐場域	方舟八力
1	臺灣微笑可可－內埔地方創生暨國際品牌實踐計畫	教育部第一期(107-108)USR計畫萌芽型計畫	曾裕琇 院長	屏東縣內埔鄉	在地農創力 創生青培力
2	台灣風土在地酒文化復育教育及推廣發展實踐計畫	教育部第二期(109-111)USR計畫大學特色類萌芽型計畫	張明旭 教授	高雄市林園區 台中市外埔區	在地農創力 創生青培力
3	佳冬地方創生暨佳冬農會－透紅佳人國際品牌實踐計畫	USR Hub計畫	曾裕琇 教授	屏東縣佳冬鄉	文化生命力 美感設計力 在地農創力 創生青培力
4	品味永安・安心石斑之旅	USR Hub計畫	蔡欣佑副 教授	高雄市永安區	地方永續力
5	走到戶外來探索 建立孩童新視野	USR Hub計畫	梁榮達 教授	高雄市小港區	在地農創力 創生青培力
6	煙囪下的孤島 大林蒲新生命	USR Hub計畫	陳明國 助理教授	高雄市小港區	文化生命力
7	原住民部落文化資產 保存與觀光旅遊資源 發展	USR Hub計畫	郭德賓 教授	嘉義縣 阿里山鄉	文化生命力 在地農創力 創生青培力



學校對USR計畫的長期育成與輔導機制

本校於高教深耕計畫相關資源挹注下，籌組大學社會責任實踐推動辦公室，負責統籌大學社會責任實踐基地(USR Hub)與USR推動計畫，配置專責人員處理相關行政工作，協助各計畫間橫向聯繫及整合、評估中長期效益，以深化校內社會責任運作模式。

本校大學社會責任實踐計畫執行過程中，校級管考會議由校長擔任主席，副校長、主任秘書、教務長、研發長等一級主管督導管考，掌握計畫辦理情形及執行困難之處，以利提供各級行政與學術資源支持與協助。計畫團隊定期召開計畫工作會議，由計畫主持人擔任主席，透過滾動式檢視掌握績效，適時調整執行方針。

在大學社會責任實踐基地(USR Hub)，整合現有資源與成效持續育成社會責任種子團隊，透過高教深耕計畫資源，鼓勵教師針對迫切需求議題，組成跨領域新興大學社會責任實踐團隊。



支持計畫萌芽之教學創新推動機制與教師社群營造

本校支持課務發展的機制與推動情形

本校師生持續透過專業社群及自主學習的模式，由教師將在地議題融入課程，帶領學生深耕社區、地方再造，以強化與社區、產業連結合作，深化學生專業能力。此外，本校也鼓勵師生積極參與社區及公共事務，以期符合大學社會責任培育人才、為地方留住人才之目標，藉由社群過程提升學生學習成效，深化師生認同社會責任實踐之價值。111年度有30個「教師專業成長社群」與「學生同儕自主學習社群」在執行運作，其中漢餅之文化研討與製作技術學習、探討餐飲資訊系統的應用現況及未來發展、翻轉教室、情境學習與同儕領導團體學習法等社群，分別對在地餐旅觀光產業及後疫情時代下餐旅觀光議題進行探討，透過實際操作與檢討後提出策略及相關建議，讓學生能學以致用。

引導計畫團隊連結在地問題與學校課程教學，以及特色人才培育的機制與推動情形

以國際學院為例，推動子計畫「古亭香草生機共振：融聚地方、創響未來」，讓學生獲得在地實務經驗，學習如何與在地產業合作，透過新產品的開發，預期能提高雅植香草公司和古力豬的競爭力，明確地體現了大學在地方社區中的參與，並透過實際的合作來促進地方發展，聚焦於區域在地特色發展，強化在地連結，吸引「人才」及「人流」，促進創新知識的運用與擴散，帶動地方成長動能，結合校內外的師生量能，帶動師生走出教室，把學習場域移地到室外、課程轉型與在地連結，讓大學成為促進地方發展的重要動力，並與在地農民及製造者的連結加值，提升大學對區域及在地貢獻，促進在地產學人才培育、就業，以創新城鄉、產業及文化發展。所謂愈在地愈國際，高餐大「六級化地方創生研發聯盟」將持續為臺灣地方品牌創價、國際輸出及跨域實務人才培育而努力。本校教師將會持續擴大社會影響力，培育更多萌芽計畫，並持續提供更完善的校務支持機制，努力精進教學、研究與服務量能，透過各式研究經費的爭取與校務基金的補助，投入社區關懷與學生培育工作，以持續進行本校的大學社會責任規劃與關懷工作，以完成建立餐旅、廚藝綠色永續生態系統與觀光餐旅產學研究智庫之中長程目標。

本校於11月11日舉辦USR教師社群培力「餐飲廚藝綠色永續培訓工作坊」，由USR推動辦公室與中華三創協會合辦，規劃餐飲廚藝綠色永續培訓課程，當ESG、淨零碳排變成國家法規、企業標配，USR就成為帶領學生思考『如何運用所學去落實永續』的契機，帶領校內師生認識餐飲廚藝該如何與綠色永續共伴同行，藉此了解各大學推動社會責任的現況，透過與產官學媒的報導與分享，搭建交流與共學平台，響應近年來國際「綠色大學」風潮，盤點各校在校務治理、綠色校園、教學研究、地方參與等四大面向的作為，觀察各校整體永續表現期待不只USR方案的參與師生，而是全校每一個人，都在一所「永續大學」中，陶冶成具備永續知識與USR意識的「永續人才」。



本校對教學創新的輔導與支持機制，以及建立教師社群的運作機制與推動情形

為深化師生認同USR實踐價值策略，協助參與USR的產官學研社等個人或團體共享資源，本校持續鼓勵教師組成專業社群，如：USR教師專業社群、食育教育專業社群及永續發展專業社群等，以建立社群感與計畫的縱向與橫向連結，未來也將以場域的需求為導向，進行社群議題與課程教學調整。在創新教學與教師社群營造上，未來朝向以下做法：結合實踐藍圖規劃，為學生開設全校性跨學院通識或院特色「永續發展與社會創新微學分課程」。提供經費鼓勵教師形成社群，進行計畫與議題之發想與連結；並定期進行工作坊、論壇與發表會，將教師的執行成果與全校師生及跨校夥伴分享。鼓勵USR萌芽計畫以學生及課室為中心，融入創新創意教學設計以及執行團隊與社區產官學研利害關係人之社群連結，建立合作機制。



永續食代

SDGs



USR 推動計畫

NATIONAL KAOHSIUNG UNIVERSITY
OF HOSPITALITY AND TOURISM

計畫亮眼成果
歷年獲獎殊榮



高雄餐旅大學
NKUHT

X

大學社會責任
USR

X

永續發展
SDGs

本校推動 USR 計畫亦強調接軌聯合國 17 項永續發展目標 (SDGs)，使師生對於社會、環境、與經濟發展的需求有更多了解及關注，在從事社會創新、解決社會問題的過程中，同時重視 SDGs 與 USR 之連結，讓大學社會責任之推動可以結合世界共同目標，從地方發展串連國際連結、致力於永續發展方向。





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



SUSTAINABLE
DEVELOPMENT GOALS

高餐大於SDGs之策進作為

教學精進

推動SDGs教學單元設計、融入食農教育於各系所必修課程、舉辦行動工作坊與學術研討會，未來可整體規劃校級之SDGs相關課程，培養學生具備永續發展知識、素養與能力。

創新研究

結合聯合國SDGs推動綠食廚藝特色研究及跨域整合研究，整合校內師資能量、各項硬體設施和資源豐富創新應用與研究樣貌，成為最具領導創新與發展之餐旅專業大學。

產學連結

扮演領導與整合角色，串聯在地與企業等單位共同合作實踐SDGs發展目標理念與架構並共同謀劃永續創新創業創生實踐行動，向城鄉均衡發展之國家願景。

國際拓伸

以SDGs為鏈結主題，連結國際策略夥伴，擴散本校於SDGs與綠色國際大學之國際影響力具體作為包括進行與SDGs的相關之跨國研究，開拓海外實習據點與海外參訪的活動，定期延攬國際知名廚藝大師蒞校，客座教學擴大高雄餐旅大學能見度。



臺灣微笑可可「內埔」地方創生暨國際品牌實踐計畫

屏東縣 | 內埔鄉

教育部第一期(107-108)USR計畫-萌芽型計畫

在地農創力 | 創生青培力

主持人

計畫主持人 | 曾裕琇 院長

共同主持人 |

陳建龍、蔡麗卿、陳俊智、洪明宏、
許顯榮、周雅燕、張萃嫻、陳幼光

榮獲第一屆《遠見雜誌》
USR大學社會責任楷模獎

SDGs連結



計畫內容

合作夥伴 |

屏東科技大學、高雄師範大學、遠東科技大學師生、屏東縣內埔鄉文化促進協會、
屏東縣內埔鄉東片社區發展協會、東片村辦公處、保證責任屏東縣明青果特作生產合作社

計畫介紹 |

協助推動屏東內埔地區可可產業，以「地方創生」概念群聚產業，由可可種植田間管理、初級加工、產品製作技術、商品循環經濟全利用到行銷國際，逐步帶領小農及獨立製作的巧克力業者由一級產業升級至六級產業，打造臺灣內埔微笑可可品牌。

本計畫動用了「跨校」4所大專院校，6個中心，「跨域」11科系、14位學校老師、2位業師、345位學生、學校課程融入16門，踩線診斷輔導團6團，食農教育團3團，參與業者36間，培力課程10場，新商品開發10件，包裝設計12案，遊程設計1式，餐飲新品10件，技術報告2篇，人才培訓與實作課程60小時，可可產業與

可可產業與旅遊資訊規劃1式，成果展示及線上銷售會1場，文創及公仔商品設計2件，在地農友果園及品牌場域諮詢建議5家，優化實踐場域1式，可可產品與餐飲新品技轉與教育訓練5件，可可新商品開發3件，食農體驗團3場，參加國際美食展2場。

透過地方需求參與過程中，將資源盤點並結合內埔鄉可可產業與觀光休閒產業，聚焦於區域在地特色發展，強化在地連結，吸引「人才」及「人流」，促進創新知識的運用與擴散，帶動地方成長動能，四校經過一年時間與在地可可農民及可可製造者的連結並加值在可可農業與可可觀光業，提升大學對區域及在地貢獻，促進在地產學人才培育、就業，並創新城鄉、產業及文化發展。

外部合作推動 |

1. 地方政府合作：屏東縣政府推動可可產業近 15 年歷史，因此本計畫也特別拜訪屏東縣政府客家事務處陳麗萍處長，討論如何將大學社會責任與產業鏈結落實達到綜效，也在各方的期待下高餐大承接辦理「國際巧克力世界大賽ICA」，賽前也結合本計畫培力課程，教導在地農民與品牌巧克力業者針對比賽項目教學製做比賽作品。

2. 國際推動成效：辦理培力課程，協助輔導在地農友與業者參加「國際巧克力世界大賽 ICA」，並獲得兩金一銀的佳績。

本計畫於107年11月30日起至12月2日止於台北松山文創園區辦理「臺灣微笑可可內埔地方創生暨國際品牌實踐計畫成果展」，其成果展獲刊於 QS-WOWNEWS 亞洲區頭版頭條。



計畫成果

在本計畫中，建立內埔可可實踐場域產業加工過程，串聯內埔地區觀光資源形成可可食農旅行路線，研發可可全株利用產品，包含中式、西式、烘焙餐點及生技產品，以達到循環經濟，並成立「台灣微笑內埔可可」聯盟，整合多方資源，行銷內埔可可產業，提升計畫之農友營業額成長。

- 1.建立內埔可可實踐場域，其場域設計包含可可加工流程標準作業示範、巧克力製作教室、多功能培力教室，為目前屏東縣內唯一針對可可產業加工過程所建置的示範點。
- 2.串聯內埔地區觀光資源、客家文化與可可產業結合，形成可可食農旅行路線，完善內埔可可旅遊路線。
- 3.研發可可全株利用產品，包含中式、西式、烘焙餐點及生技產品，以達到循環經濟。
- 4.結合四校於可可產業2年人才培育共868位人次，並產出相關技術報告4篇。
- 5.成立「台灣微笑內埔可可」聯盟，整合多方資源，行銷內埔可可產業，提升配合計畫之農友營業額成長3成。
- 6.技術移轉中式、西式、烘焙可可全利用餐點於產業應用與販售。
- 7.師生可可文創商品及包裝實際應用於台北食品展及高雄食品展。
- 8.舉辦培力課程以田間管理、食品加工、商品設計、休閒體驗四個主軸為主要授課內容，授課對象為屏東在地可可農友及在地品牌業者，希望藉此課程將大學知識傳遞於地方，本計畫執行2年期間，共開課50場培力課程，參與人次共 1,528人次，讓師生及農友共同上課，達到雙向交流之效果。
- 9.食農教育團：透過高餐大設計觀光旅遊路線結合可可產業，以實踐場域作為內埔可可產業觀光中心點，結合鄰近的可可果園、在地文化、在地餐廳及人文藝術串連為可可觀光路線，導入觀光客吸引國內外旅客到內埔遊覽，本計畫辦理七次食農教育團，共229人次。

為提升在地農友之基本能量，本計畫產出可可初級加工手冊，並公開展示於屏東內埔USR 實驗場域供在地農民參考，幫助農民建立一套可可生產、製作及加工的標準作業程序，提升屏東可可的整體品質。在產品製作加工部分，本計畫運用專業老師的專業知識辦理多次培力課程，透過技術的修正與教學實際降低農民製作產品的時間與失敗率，並藉由專業的餐飲師資研發共十件創意料理的開發，提升了在地農友的研發能量，修正內埔可可產業之產品同一性，增加產品多元性。

擁有多元之創新商品後，如何包裝行銷在地農友創立的可可品牌，提升品牌的質感與特色是一大課題，本計畫與高師大視覺設計系合作協助農友重新包裝設計品牌 LOGO 與商品包裝，除了使農友重新認識行銷設計包裝的專業知識，進而改善自身的商品包裝外，現已有農友正式使用與學生共同設計討論的商品包裝，得到實質上的幫助。

此外，為提升在地農民的行銷力與產業的多元性，本計畫辦理導覽解說課程，教導在地農民如何結合在地觀光資源行銷自己、行銷內埔、行銷台灣在地巧克力! 除了專業的課程解說外，更實際辦理由一般遊客組成之可可食農教育體驗營，讓在地農民實際操作若要發展觀光工廠、觀光果園需要如何做導覽解說的介紹。且為提升未來內埔觀光之後續效益，本計畫設計一套結合內埔可可產業的遊程體驗路線，並邀請台灣觀光導遊協會成員實際體驗，推廣至台灣旅遊市場，為內埔當地實際創造除了種植、製作、加工、產品販賣以外之觀光服務產業的經濟效益。



台灣風土在地酒文化復育、教育及推廣發展實踐計畫

教育部第二期(109-111)USR計畫-大學特色類萌芽型計畫

主持人

計畫主持人 | 張明旭 教授

共同主持人 | 陳千浩、張忠明、葉上葆、吳國偉

SDGs連結



計畫內容

合作夥伴 |

高雄農改場、花蓮農改場、樹生休閒酒莊、霧峰農會酒莊、阿里山鄒築園、探索水產科技股份有限公司、台中外埔/后里農作產銷班、菓葉農場、南投縣竹山鎮蕃薯合作社、行政院農業委員會台中農業改良場

計畫介紹 |

過去台灣因國家專賣制度，導致台灣風土在地酒文化以及釀製的原生種消失。本計畫針對葡萄「台中5號」、酒米「吉野一號」、番薯「黃金千貫」等農作，藉由復育、開發與設計關聯產業創新產品，再現日治時期的台灣本土酒，推廣並發展跨產業連結與整合之台灣風土在地酒產業，釀造台灣酒並復甦台灣風土在地酒文化。

本計畫第一年與高雄、花蓮農業改良場共同合作，於現有栽培品種中，篩選可能符合部分酒造好適米特性品種，帶領師生與農友共同培育及復育，找回消失的台灣酒造好適米。

高雄市 | 林園區

台中市 | 外埔區

文化生命力 | 創生青培力

榮獲第三屆《遠見雜誌》
USR大學社會責任產業共創組
首獎

榮獲2022《食創獎》
大學組USR永續創新類
三星等

採用產品導向研發，將研究計畫成果透過產、官、學將技術轉移民間業者，商品化研究成果，讓產品永續經營，藉由此方法，結合本團隊教師之各別專長，依照教師專業領域、技術領域，帶領師生前往場域觀察與協助在地農友發展適宜釀製台灣風土在地酒之作物，解決在地農民生產作物過剩、培育技術不足、創新整合行銷能力不足等問題。

本計畫旨在培育學生將專業所學，帶入到場域去實踐。透過課程實際教學，實際帶領學生到達USR場域去理解在地農民的問題，使同學們認識本計畫預計要幫助實踐場域之農作物生長地狀況，認識本計畫找到之原生種農作物(吉野一號)狀況，為何要種此作物，農民若種此作物所釀製的純米無過濾生源酒與燒酎對於場域實踐的社區與農民的幫助為何。在過去一年中已經於課程執行中確實帶領學生進入到場域去學習與認識上述問題。使同學們理解如何透過專業來實踐與落實USR精神，幫助台灣風土在地酒文化之復育與教育。

外部合作推動 |

為增加台灣地酒文化產品多元性應用與發展，以及異業結盟後能夠永續發展，本計畫研發產品的葡萄酒泥，與阿里山鄒築園及烘豆冠軍賴昱權先生，研發推出『酒泥厭氧發酵』藝伎咖啡；清酒酒粕與探索水產科技股份有限公司，研發『竹筴魚及鰐龍魚酒粕漬』。異業結盟更能提升台灣地酒文化相關產品之附加價值，藉由本計畫釀造過程所產生之酒粕，若沒後續思考應用就只能當作是廢棄物，然而為了達到善盡社會責任與解決區域發展問題之



USR計畫目標，不讓費一絲一毫計畫的經費，就算是實驗過程所產生之酒粕，也要不斷嘗試進行循環運用，減少廢棄物的產生，更達環境永續發展與保護。

計畫成果

本計畫將使其整合成觀光酒莊結合場域、社區、小農共同設計與規劃出台灣風土在地酒文化小旅行等創新增值產業；透過台灣風土在地酒的發展效益來改善台中在地產業，提升在地社區文化創新發展與人口增加（增加就業人口），最後將紀錄片成果逐年發表，對外來進行台灣風土在地酒文化的宣傳、復育、教育及推廣發展。

本計畫藉由「葡萄酒與烈酒學分學程」，執行的課程內涵主要是【釀酒科技研究】、【葡萄酒與烈酒行銷】、【葡萄酒知識與品評】、【藝術-美學導論】、【通識-我的未來想像】、【餐旅行銷學】、【世界葡萄酒與烈酒】、【酒類知識導論】、【生產管理學】等。學生可透過學程課程的學習，增加自身餐旅專業外的第二專長之學分學程課程地圖。舉例說明例如本校旅運管理系學生若能修畢該學程12學分的課程後，即能獲得學分學程證明。

此外該學程亦會輔導學生考取英國葡萄酒與烈酒教育基金會初級葡萄酒課程證照(WSET Level 1 Award in Wines)，使其成為一位專業的侍酒師。有這樣的經歷與歷練，對於台灣風土在地酒文化的復育、教育與推廣才能在既有所學的國際規範與制度下，開創一個新的舞台。

場域夥伴與社群參與情況主要分成三年成果，第一年經營情形與成果主要為選定復育吉野一號酒米，最終取得成功研發新產品吉野一號酒，為了更加提升酒品質，積極與霧峰區農會酒莊共同試用多種釀製法進行試驗，最終試出以純米無過濾生源酒與燒酎能使燒酌之品質越來越好，消息傳出後已有廠商積極詢問，預計將進行技術轉移程序，讓本計畫研發產品商品化上市，落實本計畫之協助場域之產業鏈結與經濟永續目標！第一年的場域夥伴與社群參與成果即令人振奮與期待；第二年經營情形與成果，主要為台灣地酒番薯燒酎原型酒順利產出，若沒有在地場域之眾社群夥伴的協力實難達成，所幸在各單位的合作下，最終成功找到台灣本土番薯原料，釀造出第二隻台灣風土在地酒。第三年經營情形與成果，主要鎖定澎湖七美島曾經種植與現存之義大利葡萄品種，將其移植於台中葡萄園，重新復育澎湖在地葡萄品種(Vitis labrusca cv. Isabella依莎貝拉)。

跨校交流及合作推動成效：本計畫團隊共同主持人陳千浩老師，受邀參與屏東大學SIG議題交流活動【大學X政府X創生】及國際國際大學USR計畫-SIG交流會，分享國際大學USR計畫-SIG交流會；本校USR計畫團隊共參與教育部USR推動中心及各校舉辦之共同培力課程及講座共10場，藉由這類相關課程給予本校USR計畫團隊新的構想及調整執行做法，且有效增加對於計畫之執行力。



煙囪下的孤島，大林蒲新生命

高雄市 | 小港區

USR Hub計畫

文化生命力 | 地方永續力

主持人

計畫主持人 | 陳明國 助理教授

共同主持人 | 李柏宏 副教授

SDGs連結



合作夥伴

鳳興里辦公室、鳳興里志工站、鳳林國小、
鳳林國中區公所、地方消防員、衛生所

計畫內容

大林蒲遷村議題是社會高度關注的事件。本計畫透過實地訪查、對話，引導學生關懷自己生長的土地、思考公共議題，培養公民意識。並運用本校餐旅觀光的專業背景，投入社區導覽，將大林蒲每個角落的景觀與在地文化特色進行敘事性的紀錄，讓大林蒲的記憶得以延續、讓城市永續的想像成為一種行動。

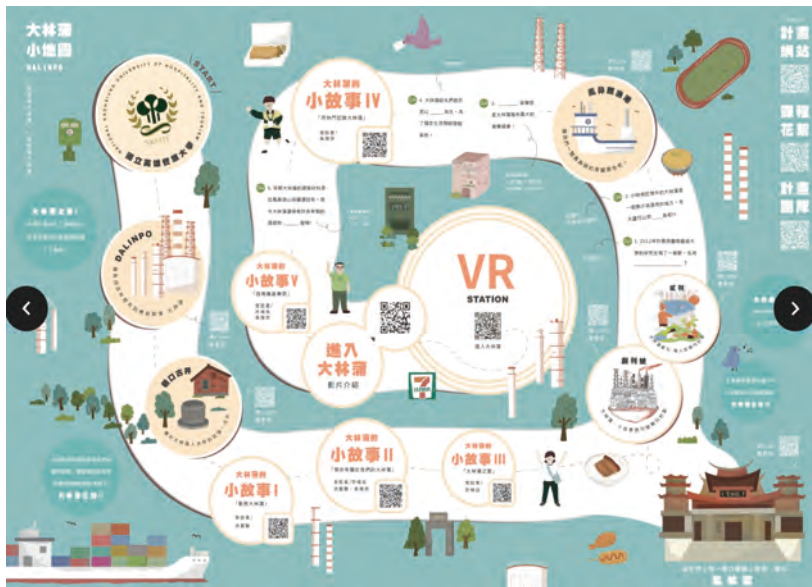
計畫指標 |

- 1.以SDGs「永續城市及社區」的發展面向，促使城市與人類居住具包容、安全、韌性及永續性，落實在地關懷，型塑學生的公民素養讓學生從遷村議題進行各個面向的探究，透過與當地居民的對話，養成對於公共事務關注的習性與批判思考的能力，透過文史記載，將大林蒲每個角落的景觀進行敘事性的導覽，讓大林蒲的故事得以延續。
- 2.完成2020以及2021年的大林蒲電子書，內容包括大林蒲食記、大林蒲小故事、職人對話、大林蒲兒時記趣等文史紀錄。
- 3.完成大林蒲小地圖以及桌遊圖。
- 4.形塑學生公民素養以及觀光導覽的能力。

計畫成果

- 1.大林蒲食記：由學生以部落客的身分親自品嚐當地店家的食物後，替店家撰寫食記，讓學生成功進入大林蒲。
 - 2.大林蒲耆老對話：讓學生以更多元的面向了解大林蒲，也讓大林蒲的歷史透過耆老的口述，加以記錄。之後再以文字檔以及影音檔保存。
 - 3.大林蒲兒時記趣：探尋大林蒲早期的捕魚方式(牽罟)以及沙灘會出現的遊戲，並讓當地居民一同參與。
 - 4.大林蒲職人故事：透過對話了解大林蒲的居民生活日常
 - 5.大林蒲景觀路線規劃：將每一次採點的路線加以記錄，並形成導覽路線圖，再透過影音記錄，可透過線上進行觀光導覽，之後更發想成為桌遊。
- 1.課程面：透過通識教育的「社會科學概論」以及「休閒文化觀光」這兩門課的學生為對象，以教學單元的方式將大林蒲融入課程中。
- (1)社會科學概論：以社區總體營造的角度，引領學生對社區公共議題的重視，再透過對話與討論，引導學生從各種面向來了解公共議題以及可能的解決方案。
 - (2)休閒文化觀光：以導覽的角度，引導學生著手記錄人、文、地、產、景，並搭配專書、影片與網路平台，以多元面向介紹大林蒲，也保存大林蒲的文史。





2.投入面：與大林蒲鳳興里辦公室合作，並分階段安排學生至大林蒲進行觀察、紀錄、訪談等步驟，研擬行動方案。

(1)逐步發展大林蒲食記、大林蒲小故事、職人對話、大林蒲兒時記趣等文史紀錄

(2)拍攝大林蒲故事影音記錄，讓資訊的傳遞更為快速，也較能保存。

3.發展面

(1)整合學校、學生與當地資源，共同發展大林蒲文化保存措施。

(2)引領學生對於公共事務的參與，進而成為自身的意識。

品味永安，安心石斑之旅

高雄市 | 永安區

USR Hub計畫

地方永續力

主持人

計畫主持人 | 蔡欣佑副教授

參與學生 | 休閒暨遊憩管理系同學

SDGs連結



計畫內容

以海洋委員會推動的「臺灣海洋遊憩永續管理指引」為執行框架，透過讓學生自行安排一日觀光行程、設計食魚教育課程，進行參與式產學合作活動，實踐永續旅遊發展。並透過食魚教育，讓國人了解在地漁業捕撈的魚種以及捕魚方式，消費者知道什麼是在地好魚後，才會懂得吃好魚、愛海洋。

計畫成果

透過食魚教育遊程，讓大學生認識石斑養殖過程與其購買通路，支持漁業永續養殖，鼓勵多元化的飲食習慣，提高學生對食物的認知，了解到石斑魚的營養價值和食用方法，與提高食品安全和健康意識，輔以實地參觀建構環境保護的重要性，體驗到如何與自然和諧相處。



走到戶外來探索-建立孩童新視野

高雄市 | 小港區

USR Hub計畫

文化生命力

主持人

計畫主持人 | 梁榮達教授

共同主持人 | 蔡欣佑副教授、柯嘉鈞助理教授

SDGs連結



計畫內容

計畫簡介 |

本校所處社區面臨老人關懷不易、孩童缺乏接觸外在教育刺激、關懷據點無足夠人力及健全服務管理制度等資源不足問題。本計畫基於此需要，舉辦社區樂齡體驗、咖啡沖泡、戶外攀樹、親子DIY等活動，供孩童與樂齡族參與，協助社區營造特色發展，並建立學生舉辦大型活動企劃與執行經驗，促進與社區互動關係。

本計畫提出三個目標：

- (1)青銀互動關懷。
- (2)戶外探索教育。
- (3)永續服務照顧。

計畫成果

本計畫主要成果有二

第一，與山明水秀社區協會、慈濟小港分會合作，基於社區發展需要，設計具有當地特色的活動，從109年-111年均提供不同類型的活動供師生、在地居民共同體驗。109年舉辦8場社區樂齡體驗活動；110年舉辦8場社區樂齡體驗活動、6場在地旅遊供孩童樂齡族參與(因疫情只舉辦1場)、1場咖啡沖泡活動教育社區協會發展特色；111年社區樂齡體驗活動5場。

第二，師生專業訓練，(1)食農教育訓練，瞭解菜蔬類型、種植技巧，並在溫室進行栽培，做為讓國小孩童認識蔬菜的知識，以及演練相關食農體驗活動的規劃。

(2)健身體適能訓練，讓學生瞭解如何協助樂齡族操作健身器材，並且在練習中瞭解不同肌肉群伸展、運作等原理。第三類，以服務引導為出發點，訓練學生具備策展、活動規劃執行、被服務者抱怨演練及養成服務禮儀能力。



亮點：每年舉辦大型特色活動，建立學生舉辦大型活動企劃與執行經驗，亦促進與社區互動／社會關係。109年亮點活動為孩童攀樹戶外體驗、110年為社區特色營造活動，提供各類體驗DIY供社區親子遊玩、111年為5月社區母親節親子感恩系列活動，以及12月高餐大X高雄市休閒農業區歲末公益活動，結合高雄市小農力量，捐獻發票及禮盒供孩童／獨居老人過好年。

教學創新、課程發展及實施成效

(1)課程瞭解，選出一年級服務管理必修課程(加強學生對社區／人文的關懷)、二年級休閒活動規劃設計(樂齡服務)，以及四年級畢業專題必修課程(戶外探索活動)，並且已完成與本系教師的溝通。

(2)教學規劃已與任課教師(本計畫成員)討論。

(3)以本校與山明里為教學場域，執行所設計的活動。

(4)理論課程於本校教室／校內攀樹場／樂齡專業教室外，鼓勵學生深入社區活動中心、關懷據點與校外成員合作場域(如協會自租活動中心)。

(5)期程規劃每月定期與校內外成員開會討論，包含教師社群的三位主持人外，亦有王東昇助理教授、林玠恆助理教授，以及社區成員等，形成回饋反應修正的永續機制。



以110年社區樂齡關懷活動，本計畫共設計八場活動。3-4月實地參訪社區，師生學習：

- (1)以社區樂齡族需求為主體
- (2)練習創意發想出不同主題性的活動，如「創意不分齡，大家作伙去」、「活動學習、樂而忘齡」
- (3)遊憩DIY體驗活動設計
- (4)練習企劃書撰寫
- (5)實地執行活動
- (6)練習新聞稿撰寫

關於跨學科推動成效與評量機制上，本計畫與社區協會共同合作，合辦社區與計畫成果發表會，除了學生事前開會討論、主持人提出說明及計畫內容，討論出不同手作親子體驗活動，並於當日場佈、活動執行，師生親力親為，再加上社區志工及活動搭配，更顯出計畫的意義深遠，讓參與的學生瞭解到舉辦活動的專業及各個環節搭配的重要。



原住民部落文化資產保存與觀光旅遊資源發展

嘉義縣 | 阿里山鄉

USR Hub計畫

文化生命力 | 在地農創力
創生青培力 |

主持人

計畫主持人 | 郭德賓 教授

SDGs連結



計畫內容

計畫簡介 |

里佳、達邦、特富野三個鄒族部落，由於交通不便，加上颱風的破壞，使得原住民文化傳承、農產品行銷推廣成為迫切的問題。本計畫運用專業協助當地居民開發旅遊資源、推廣部落生態旅遊，並透過原住民族風味餐飲製作及農特產品開發行銷，提供居民就業機會，在保存部落生活文化的同時促進經濟發展，創造具地方特色的產業。

本計畫的執行重點，分為下列三個主軸：

- 一、發展部落生態旅遊：整理部落生態與文化資產，透過微電影製作，加以保存推廣，以吸引遊客前來旅遊。
- 二、開發原住民特色餐飲：透過餐飲廚藝教育訓練，開發原住民特色餐飲，提升原民部落餐飲品質，提高遊客滿意度。
- 三、研發原住民農特產品：透過農特產品研發行銷，提升產品市場價值，創造居民就業機會，促進部落經濟發展。

計畫成果

發展部落生態旅遊，透過微電影製作，加以保存推廣，以吸引遊客前來旅遊，開發原住民特色餐飲，透過餐飲廚藝教育訓練，提高部落餐飲品質與遊客滿意度，並研發原住民特色農特產品，提升產品市場價值，創造居民就業機會，促進部落經濟發展。

一、原住民文化生態旅遊

拍攝原住民文化生態旅遊影片11部，設計「鄒遊獵國」創意遊程10套，提供部落居民介紹導覽生態旅遊，以吸引遊客前來部落旅遊。

二、原住民特色餐飲製作

研發原住民特色餐飲菜單20道，並且拍攝餐飲製作過程影片20部，以提升部落廚藝水準，提供「部落餐桌」創意美食5套，作為開發遊客旅遊菜單之參考。

三、原住民農特產品研發

開發「鄒農好物」農特產品10套，提供部落居民作為開發遊客伴手禮之參考，以增加部落農特產品的銷售管道與附加價值。



產學鏈結共創甲仙梅業再升價值

高雄市 | 甲仙區

USR Hub計畫

風土尋味力 | 在地農創力
地方永續力 |

主持人

計畫主持人 | 李怡君 副教授

共同主持人 | 陳千浩 副教授

SDGs連結



計畫內容

計畫簡介 |

鏈結在校之師生團隊與在地農業，利用師長及學生組織餐飲研發及執行團隊，針對在地特色農產品(梅子、芋頭、筍)提供專業知能及研發能量，有效利用學校軟硬體及在地資源，協助農民升級農產品及克服產品的研發能力的問題與改進行銷方式，連結在地農民團體設備與資源。學生於產地服務過程中，瞭解農業實作的歷程及農場實務生產流程，結合學理與實務，累積未來實際從事餐飲廚藝的學子認識及運用台灣在地食材，學習親土地愛在地。

本計畫的執行重點，分為下列三個主軸：

第一年：由於疫情，因此計畫之初，無法將學生帶入產地，同時因為疫情，多網路課程，以理論課程居多，較不適宜導入實務課程，因此只能在課程中介紹相關資訊，認識在地食材，累積相關知識與能量，規劃協助產地產品的應用及開發。

第二年：在農糧署食品加工組的聯繫指導之下與甲仙農會合作，帶學生走入甲仙，接觸農民，認識土地，學習研發在地之產品，將研發之餐飲產品帶回產地，在甲仙農會舉辦成果發表會，分享在地之居民及農民提供在地以不同視角檢視餐飲與在地特梅子品之結合，同時高餐中廚系學生學習如何推廣台灣在地好食材。



第三年：延續第二年之計畫，持續與甲仙農會合作，繼續引導學生走入甲仙山區，認識在地作物，向在地農民學習，持續學習研發在地之產品。

此外，在最後一年度，透過高雄市觀光局的協助，與甲仙區社區發展協會合作，除原有之產品外，再結合甲仙地區五里埔在地食材與大武壠族群美食，加入高餐大附中的高職同學，以大手攜小手的形式，帶學生深入小林村，將分享在地之居民及農民，實際落實由產地到餐桌。



計畫成果

最後的一年，除原有的中餐廚藝系外，亦加入了旅運系、餐旅管理研究所的部分學生，加上入高餐大附中的餐飲管理科高職端同學，結合埤領域之學習外，以開展大手攜小手的高餐領航角色，深入小林村部落，與在地共同合作，感動所有參與的師生與在地居民，徹底落實大學社會責任的核心精神。如同高雄市甲仙區小林社區發展協會代理理事長潘原明所說，近年來，特色美食已成為部落推廣觀光的重要利器，小林社區感謝有機會本次與高餐的活動合作，能結合更多五里埔在地食材與大武壠族群美食特色，一起併發更多創意與發想，賦予料理不同的風貌與內涵。也因此，該活動受到多家媒體報導，除推廣小林村外，也同步宣傳教育部的USR計畫。

【量化執行效益】

1. 三年共導入10門課程

(1次創意廚藝、3次宴會實務、2次感官品評、1次食材認識、2次調酒實務、1次餐旅概論)

2. 在校內辦理30場宴會餐會、1場甲仙農會成果展、1場小林村成果展。



【多家媒體曝光】

鮮週報：高餐大攜手附中、甲仙小林社區發表青梅主題料理 展產學鏈結地方創生成果 (freshweekly.tw)

台銘新聞網 (goodtiming6s.com.tw)國立高雄餐旅大學、高餐大附中2022.12/10產學鏈結共創甲仙梅業再生

生活情報-高雄 e 報：

http://blog.news-007.com/ks/news_ii.html?nID=7178

台灣新生報 新聞發布：國立高雄餐旅大學與餐旅附中大手攜小手共創甲仙梅業再生 <http://www.tssdnews.com.tw/?-FID=67&CID=649162>

FID=67&CID=649162

勁報 Power News - 社會新聞 (twpowernews.com)

漾新聞|高餐大與附中大手攜小手產學鏈結共創甲仙梅業再生

https://youngnews3631.com/news_detail.php?News-ID=2792#.Y5WH4OdM34c.lineme

Yahoo新聞連結：

大成報https://www.greatnews.com.tw/home/news_page-in.php?iType=1010&n_id=272639



NEWS ★★★★★

高餐大攜手附中、甲仙小林社區發表青梅主題料理 展產學鏈結地方創生成果

2022/12/11 高培德 640



佳冬地方創生暨佳冬農會「透紅佳人」國際品牌實踐計畫

屏東縣 | 佳冬鄉

大學社會責任實踐計畫(USR HUB)

文化生命力 | 美感設計力
在地農創力 | 創生青培力

計畫成員

曾裕琇教授、林淑瑛副教授、葉建志講師、李映萱講師

SDGs連結



計畫內容

計畫簡介 |

高餐大長期輔導佳冬鄉農會整合地方一級、二級、三級產業，融入創意、美學、文化及體驗等元素，進行價值延伸及跨業整合，透紅佳人夢工廠不僅成為屏東農特產品的加值創價基地，從農育、食育到療癒，一條龍創造更多地方品牌創新創業的機會，也成為南台灣六級化地方創生最佳的新地標及食農教育示範基地。

屏東佳冬的蓮霧品質優良，但因極端氣候的關係，造成目前有五成的「格外品」(無法到市場銷售的)，對農民產生極大的損傷，透過協助農民把蓮霧做成一系列的加工產品，讓它可以為農民創價，做出很許的六感體驗活動、食農教育、療癒教育，還有一些體驗與國際旅遊的推動，一起幫助地方成長。

將課堂轉移到地方去，讓學生認識地方、認識文化，然後了解到如何把這一些人、地、產去做創新，溶入SDGs的永續概念，除了學生的USR企業的ESG、SDGs，還有CSR，更同步產官學合作，再延伸成讓地方可以更好，增強學生實際能力，達成產業特色、跨領域人才的培育。

所謂「愈在地愈國際」，高餐大「六級化地方創生研發聯盟」將持續為臺灣地方品牌創價、國際輸出，及跨域實務人才培育而努力。



計畫成果 |

本計畫由高餐大廚藝學院曾裕琇院長領軍的「地方創生研發團隊」，以多年來跨域輔導經驗，為現場佳賓獻上「透紅佳人新食感下午茶宴」，以吹著海風長大的佳冬地產地味，將佳冬的秋收冬藏都轉化成道道美意良食，活化餐旅教育的內容及注入產學創新的養分，並與產、官、學界共同發揮在地力量。



高餐大永續方舟點亮地方創生 深耕教育永續飛翔

高雄市 | 前鎮區



文化生命力 | 風土尋味力
在地農創力 | 美感設計力
智慧科技力 | 創生青培力
地方永續力 | 國際影響力



國立高雄餐旅大學「大學社會責任推動辦公室」彙集歷年大學社會責任的推動成果，於10月27-28日二日上午09：00-17：00假高雄市立圖書館總館展出，展攤編號為37，主題涵括「台灣風土地酒文化復育教育及推廣發展實踐計畫」、「臺灣微笑可可-內埔，地方創生暨國際品牌實踐計畫」、「佳冬地方創生暨佳冬農

會-透紅佳人國際品牌實踐計畫」、「品味永安·安心石斑之旅」、「走到戶外來探索-建立孩童新視野」、「煙囪下的孤島、大林蒲新生命」及「原住民部落文化資產保存與觀光旅遊資源發展」。

其中，「台灣風土地酒文化復育教育及推廣發展實踐計畫」榮獲2022年第三屆遠見雜誌USR大學社會責任產學共創組首獎，釀製的「埔桃酒」在今年美國雙橡園國慶酒會中，備受外賓肯定稱讚，美國眾議院外交事務委員會主席麥考爾Michael McCaul還當場訂購；「臺灣微笑可可-內埔，地方創生暨國際品牌實踐計畫」更是榮獲遠見雜誌首屆2020年第一屆USR大學社會責任產學共創組楷模獎，讓國人可以品嚐到風味絕佳台灣在地的巧克力。

永續環境、社會責任為當今全球人類面臨的嚴峻課題與刻不容緩的行動，高餐大師生長期關注永續議題並積極戮力大學社會

責任的教育與實務，本次以「高餐永續方舟，點亮地方創生」為展出主軸，彙集過往的經驗與歷練，乘載於高餐大的永續方舟上，乘風破浪為地方點亮光芒，攜手產官學眾共同發揮8大力量-「文化生命力」、「風土尋味力」、「在地農創力」、「美感設計力」、「智慧科技力」、「創生青培力」、「地方永續力」以及「國際影響力」。

本校大學社會責任推動辦公室曾裕琇執行長表示：大學社會責任推動計畫可謂永續堅毅的道路，唯有一步一腳印透過地方需求參與過程中，將其資源盤點並結合在地產業與觀光休閒產業，聚焦於區域在地特色發展，強化在地連結，吸引「人才」及「人流」，促進創新知識的運用與擴散，帶動地方成長動能，結合校內外的師生量能，帶動師生走出教室，把學習場域移到室外、課程轉型與在地連結，讓大學成為促進地方發展的重要動力，並與在地農民及製造者的連結加值，提升大學對區域及在地貢獻，促進在地產學人才培育、就業，以創新城鄉、產業及文化發展。所謂愈在地愈國際，高餐大「六級化地方創生研發聯盟」將持續為臺灣地方品牌創價、國際輸出及跨域實務人才培育而努力。



「食書知味」離島海鮮講座—中華飲食文化圖書館



文化生命力 | 風土尋味力
在地永續力

本校與中華飲食文化基金會合作，辦理「食書知味」中華飲食文化圖書館書展，除了靜態書展，開展當天也舉辦《料理·台灣》雜誌的「離島海鮮」講座，以及其他飲食相關互動節目。

成立於1989年的中華飲食文化基金會，擁有全台唯一以「飲食」為主題的專門圖書館，多年來以各種不同管道傳遞飲食文化的多面向。

將六大主題書籍搬到高餐大圖書館2樓共創基地展出，主題包括飲食古籍、六位歷任總統的國宴菜單、經典中餐食譜、西餐及烘焙、飲食文學、餐飲美學及設計、永續飲食、水產及海鮮，透過多元主題介紹飲食相關館藏，希望能與校內師生有更多美好的交流。

此次展出的內容將平日典藏於古書櫃的飲食古籍「隨園食單、飲膳正要、齊民要術」搬到高雄餐旅大學圖書館圖書館2樓共創基地現場；書展的最大亮點，也是中華飲食文化圖書館最重要的館藏——六位歷任總統的國宴菜單，包含：陳水扁總統的四季宴、馬英九總統及蔡英文總統的就職國宴等，將在書展現場一字排開，完整公開亮相。

此次「食書知味」書展，還展出中華飲食文化圖書館特色館藏，即使讀者不曾品嚐世界各地的料理，也能透過書籍及閱讀為媒介，領略食物的箇中奧妙；為了貼合高雄餐旅大學的系所特色，書展將展出「經典中餐食譜」及市面上較不常見的政府出版品及簡體書；「西餐及烘焙」則展出全球知名主廚的特色食譜；「飲食文學」及「餐飲美學及設計」也在書展中一同展示，引領讀者探究更多元的飲食發展；而近年受到大眾關注的「永續飲食」、植物與生態等生物多樣性的書籍，也是此次書展的重點。



雄賀相揪來療育 創意市集美食減塑一把抓

高雄市 | 前鎮區



地方永續力 | 創生青培力

國立高雄餐旅大學產學營運總中心攜手畢業校友丸餅免食旅創意行銷工作室，於12月09日在高雄台塑王氏昆仲公園舉辦了「2023雄療育市集」，邀請了全臺各地的創業校友及新創育成廠商來擺攤。時值週末，天氣晴朗，吸引了眾多市民前來，大小朋友悠閒地坐在如茵綠草坪上，品味美食、聆聽創業演講，享受由內而外的自我療癒時光。

來自宜蘭的「小龜家工作室」帶來的手作烘焙甜點、「福味軒」多種口味的現烤溫體豬肉香腸，還有餡料滿滿的大阪燒都人氣爆棚，紛紛完售。其中台中排隊名隊「咕嚕車輪餅」這次還為了「熊療育市集」特地將小熊造型手工餅乾放入餅皮，再加入手工調製的綿密減糖內餡，讓遊客十分驚豔。來逛市集的大小朋友也跟隨園區內的九尊嗨咖熊擺出「熊療育九勢」，模樣活潑逗趣，市集上的手作愛玉食農教育課程更是迅速額滿，反應熱烈。

此次市集倡導環保減塑，不提供一次性餐具和包裝，鼓勵市民攜帶餐具參與，共同為環境盡一份心力。同時，為了回饋社會，參與廠商將部分營收捐贈給高雄市社福團體，展現實踐社會關懷的積極態度。



高餐大餐旅學院學生深入偏鄉伴學童 活力棒球食農教育挹注新知



計畫簡介 |

本校所處社區面臨老人關懷不易、孩童缺乏接觸外在教育刺激、關懷據點無足夠人力及健全服務管理制度等資源不足問題。本計畫基於此需要，舉辦社區樂齡體驗、咖啡沖泡、戶外攀樹、親子DIY等活動，供孩童與樂齡族參與，協助社區營造特色發展，並建立學生舉辦大型活動企劃與執行經驗，促進與社區互動關係。

計畫成果 |

對於國小學童部分，增加了孩童探索個人自我、外在自然的機會，在攀樹體驗中，考驗著孩子們的心智，有些孩子樂愛爬樹，而且獨力完成時更有成就感；對樂齡族而言，青吟共創的方式讓他們顯著有價值，在遊憩過程中甚至可以教育大學升什麼才是正確的方式，產生教學相長的效果。

屏東縣 | 滿州鄉

在地農創力 | 創生青培力





「移動棒球國」學童棒球練習



在地食蔬做出美味義大利麵



教學童以屏東盛產芒果及檸檬調製飲品

餐旅學院長劉秀慧領軍，帶著旅館管理系、餐飲管理系、餐旅暨會展行銷管理系學生到屏東滿州鄉，和滿州體育協會攜手舉辦「2023棒球幸福好時光夏令營」，利用滿州國中的場地，以偏鄉關懷、用愛陪伴為主題，落實教育平等、關懷弱勢的理念，陪伴滿州國小、永港國小、長樂國小之學童，並邀請三地集團旗下負責綠能發展的子公司「三地能源」共襄盛舉提供活動日交通接駁，使學童能安心學習，並以寓教於樂結合電動車DIY課程及有獎徵答的方式，增進學生對認識綠能的興趣及互動，期許學生對綠能能有更進一步的了解。

「移動棒球國」長期致力為偏鄉學童舉辦棒球活動，此次特別和高餐大餐旅學院合作，雙方藉由社會關懷活動，強化大學生具備社會責任感與專業知識，運用學校所學，協助及解決當地問題，能讓偏鄉孩童接觸綠色永續新知，成為環保尖兵，另一方面培養出更具有社會責任感的餐旅人才，達成雙贏。

高餐大餐旅學院學生為了讓偏鄉孩童們參加活動後對土地有深的認識與連結，以在地食材，如屏東盛產的芒果、檸檬、愛玉，調配出冰沙飲品，教導孩童如何做出美味的Pizza與義大利麵，以五感體驗強化對永續食農教育與實務，並向財團法人家樂福文教基金會募集食材資源後，設計出具營養價值的餐食滿足孩童成長需求，把所學以改善孩童日常生活照顧及學習，感受到的不只是美味的餐點還有對食材的認識；也讓孩童們認識飯店備品及房務工作，希望他們日後入住旅店時，減少一次性備品的使用，減少地球的負擔。陳敦基校長表示：身為餐旅龍頭，不僅是料理藝術的創作者，更是綠色永續與永續飲食轉型的操舵手，持續推廣食農永續並拓展以師生為主體的大學社會責任。

綠蕉蔚為健康飲食潮流 高餐大廚藝科名師教你如何料理

風土尋味力 | 在地農創力



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7分熟前先採收的綠蕉，含豐富抗性澱粉及膳食纖維，口感類似馬鈴薯和菱角，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，以無國界料理思維設計菜單，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，包入醃漬過後的雞肉，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；「舒肥雞胸肉佐烤綠蕉沙拉」，綠蕉水煮後淋上橄欖油烘烤至金黃，加上新鮮蔬菜輕拌佐以和南美肯瓊香料醃漬入味的舒肥雞肉，肉質鮮嫩多汁，兼具美味與健康。



大餐大落實食農教育 結合屏東高樹特色創生風土野宴

屏東縣 | 高樹鄉



地方永續力 | 在地農創力
創生青培力

計畫簡介 |

以「野菜」為主題，與屏東高樹幸福莊園，共同舉辦地方創生風土野宴教你做。地方創生(Regional Revitalization)的概念源自日本，希望找出自我特色，發展出適合的在地經濟，讓人才回流鄉鎮、改善農村人力高齡化及城鄉發展不均等問題，結合產學發掘地方特色，已多次與當地觀光產業協會舉辦多場食農教育、友善種植等活動。高樹鄉位於屏北水源保護區，盛產芋頭、鳳梨與蜜棗，因地形屏障、水質好，具有多元族群文化、觀光資源豐富。永續議題成為顯學，地方創生不僅要發展經濟，更重要是在經濟發展中，如何實踐永續。活動以「友善土地」、「食育教育」、「減少塑料」、「環境永續」為精神，透過「野菜」及「格外品」料理教學、食農教育案例分享及地方創生講座，吸引想要發展自我特色店家及對食農教育有興趣的民眾參加。

計畫成果 |

活動結合各界的力量與資源，發揚地方特色不遺餘力的民宿業者鄭淑惠以「民宿不僅是住宿」為主題，分享如何在民宿經營外，發展食農教育、綠色旅遊，並邀請無國界生態主廚努亞·阿海納，以高樹特色食材示範教學：土肉桂果乾格外品沙拉、野菜飯糰及

鳳梨可可咖哩雞，高雄餐旅大學休閒系王東昇助理教授以說故事與安平劍獅與實境解謎遊戲分享地方創生，增添活動的趣味性。

平日不起眼的野菜，在風土野宴中成了主角，讓眾人驚豔，西餐廚藝系江敏慧老師會中分享美食不一定是高檔食材，俯拾即是食材，或是看起來上不了臺面的格外品，也能做出美味餐點，物盡其用發揮老祖先愛物惜物的精神，是地球永續發展不可或缺元素。



新素味食代x綠食育蔬倡行動聯展



地方永續力 | 創生青培力
國際影響力

有鑑於綠色永續、環保減碳大時代的來臨，及廣大的彈性素食人口成長率，本校廚藝學院團隊延續去年底的「新素味時代Start Up-食農教育x智慧食尚x綠色永續x從心啟動」集結產官學媒倡議行動後，再次串聯起產官學媒的力量，以「讓蔬食注入永續廚藝力」的精神，呼應聯合國SDGs永續發展目標，柯今尉副司長表示：教育部USR第二期計畫類型分為「大學特色」及「國際連結」兩大類，高餐大觀光餐飲特色鮮明，因應綠食潮流，為培育蔬食人才最佳場域。

本次活動以小型成果發表會方式，搭配悠活蔬暢市集的蔬攤活動，邀請國內在地的企業商家及學者專家等，分享其綠色永續、食農教育及綠色廚藝等議題的心路歷程。邀請「家福股份有限公司」林夢紹經理，分享家樂福自2018年推動食物轉型計畫，落實企業社會責任，響應聯合國SDGs永續目標，在店內傳遞目前實踐的減少食物浪費、健康生活、以人為本、愛護環境、生物多樣性的精神，整體裝潢使用二手家具或回收木架打造，同時募集杯子讓整體更環保，也將持續所推廣的非籠飼雞蛋、在地傳承的好物呈現給民眾，更加入了有機健康的家樂福BIO商品、零食...等特色商品，同時也不提供塑膠袋，鼓勵消費者除了自備購物

袋，更可以把家中的紙袋帶來店響應”袋袋相傳”。

「大享食育協會」則是自2016年起籌備，於2018年12月正式立案成為非營利社團法人組織，以關懷學校午餐議題出發，陳芬瑜執行理事將分享藉由舉辦全國競賽、拍攝影音節目、爬梳歷史脈絡等行動，匯集公民社會對學童飲食、農業發展、文化傳承及環境永續的行動力，成為串聯日本、韓國等國際經驗的東亞平台。



而全台首家以「續食」概念為出發的「書屋花甲」，館長及主廚皆是本校優秀畢業校友，更長期戮力於關懷社區、惜食、教育，將分享續食行動經驗。此次活動攜手擁有西餐廚藝教學多年經驗的陳寬定主任帶領師生以品味蔬食下午茶的展演，將最新素食食材幻化成一道道素在好味道的料理，以下午茶方式呈現超「植感」的素食尚作品，陳主任並分享其個人長期培育廚藝技優人才的心得與西餐素食認證之推動。

由本校曾裕琇院長所領軍的廚藝學院團隊，積極推動「素時尚創新創業學分學程」，從永續食農教育與實務、新素味食材認識與採購實務、素食尚烹調與盤飾實務、植感甜點烘焙實務、全植健康飲調實務、素食尚療癒餐飲設計實務、彈性素食食物設計實務、無國界蔬食餐廳開店實習等，扎實的素食新知與技術為底蘊，打造素人變達人，為自己的人生“素”造不同的新選擇。



2023臺日永續食代－學校午餐與食育推進分享會

智慧科技力 | 地方永續力
國際影響力



為推動食農課程、開展國際食農教育交流及爬梳飲食文化歷史脈絡等行動，匯集公民社會對學童飲食、農漁牧業發展、飲食文化傳承及環境永續的行動力，國立高雄餐旅大學廚藝學院與社團法人大享食育協會合作，共同辦理「2023 臺日永續食代-學校午餐與食育推進分享會」，串聯臺日等國際經驗的食農平台，建構健康營養教育及食農教育等最自然而然的實踐機會。

本次活動由國立高雄餐旅大學廚藝學院攜手大享食育協會共同主辦，並由行政院農業部、高雄市政府農業局、教育局、教育部等擔任指導單位。邀請日本永續食農倡議團體成員及學校午餐工作者來臺進行雙向交流，主題含括永續發展與食育推廣、特殊教育學校學童午餐供應的思維與作法，及地方漁會組織的食魚教育及學校午餐食材供應等，與國內食農教育實務工作夥伴對話，共商永續食農的實踐路徑。

本次蒞台的日本講師專業陣容為歷年來首見，邀請飲食文化研究者海老原誠治老師帶來永續發展與食農教育的觀點，以生活中的具體飲食談永續的概念；福井縣南越特別支援學校櫻川朗江營養教師，說明在特殊學校的供餐和食育策略的特殊性；來自神奈川

縣平塚市漁業協同組合的伏黑哲司先生統籌「學校食魚教育與供餐」行動，獲得由農林水產省主辦的第七回食育活動表彰之「消費・安全局長賞」肯定。

高雄餐旅大學為推動環境及培育食農教育課程的專技人才搖籃，近幾年校內師生組織及熱烈參與食農教育學習社群，藉由創新食農教學模組，以連結全校師生及社會大眾共同參與食農營造，運



用社群平台及教育部補助之經費，行銷學校食農教育之特色及影響力，活化校園場域空間，推廣在地農業特色，結合食尚科技能力，解決從產地到餐桌的各類問題，並響應聯合國永續發展目標 (SDGs) 的全球夥伴關係、綠色生產與消費及永續消費和生產

等，以推動各項食農教育政策方案。今日的與會貴賓，代表高等教育與基礎教育的鏈結，期許藉由大手牽小手構築起教育與產業永續發展的橋樑，共同邁向友善環境的新里程。



「2023永續食代-台法新素味國際倡議行動」

地方永續力 | 國際影響力



高餐大廚藝學院團隊長期投注食育倡議行動，聚焦在地關懷、永續環境、產業鏈結與經濟永續、其他社會實踐等面向之永續發展議題，串聯國內外產官學眾的力量，以「蔬食注入永續廚藝力」精神，呼應聯合國SDGs永續發展目標，此次邀請法國最佳工匠獎得主（MOF）也是米其林餐廳主廚戴維·蒂索（Davy Tissot），於112年11月14日(二)上午10時至16時舉辦「2023永續食代-台法新素味國際倡議行動」。

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榮獲具「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，共計國內外餐飲產學企業家及行政主廚們約40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USRxCSRxESGxSDGs等議題的交流。

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，如此高餐大廚藝學院團隊長期投注食育倡議行動，聚焦在地關懷、永續環境、產業鏈結與經濟永續、其他社會實踐等面向之永續發展議題，串聯國內外產官學眾的力量，以「蔬食注入永續廚藝力」精神，呼應聯合國SDGs永續發展目標，此次邀請法國最佳工匠獎得主（MOF）也是米其林餐廳主廚戴維·蒂索（Davy Tissot）。

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」的核心理念，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，共計國內外餐飲產學企業家及行政主廚們約40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USRxCSRxESGxSDGs等議題的交流，精彩可期。

活動午宴展演更是集結本校廚藝學院師生跨領域團隊，西廚系江敏慧主任及廚藝科陳紫玲主任等諸位主管們共同分工，並由中青代廚藝老師領軍學生採Buffet方式呈現，透過永續食農教育與實務的基調，提升素食尚療癒餐飲設計與素食尚烹調與盤飾、強化植感甜點烘焙與全植健康飲調，扎實的素食新知與技術為底蘊，將新素味食材化為餐桌上的文創，以推廣更安心的健康飲食。曾裕琇院長表示：期許藉由本次國際倡議活動，培育新素食蔬食廚藝人才，並帶動產官學眾對於綠色永續議題的行動，拓展以師生為主體的大學社會責任，共創「永續廚藝地球村」。



廚藝SDGs永續行動人才培育系列活動3場

地方永續力 | 國際影響力



從1960年到80年，西方社會陸續開展對永續的關懷，如1962年瑞秋·卡森 (Rachel Carson) 出版「寂靜的春天」一書；1972年聯合國召開首屆「人類發展會議」，發表聯合國人類環境會議宣言，開啟近代關注環境與永續發展。2015年九月聯合國永續發展高峰會，193個會員國支持並通過「2030永續發展議程」。

從此，SDGs成為到2030年前全球各領域相互溝通的語言。本次活動廚藝學院曾裕琇院長在教育裡談SDGs，首先談「永續發展教育 (education for sustainable development，簡稱ESD)」，SDGs只是現在拿來執行ESD的工具。永續發展教育是為了永續發展的各種教育活動，由曾裕琇院長先講述包含各類與永續發展相關的議題，不限環境領域，也強調在地文化脈絡。其中關鍵議題包括全球化、消除貧窮、永續消費與生產、性別平等，並由葉建志老師及李映萱老師，以在地綠色食材，進行綠色永續廚藝展演及教學。



USR教師社群培力活動-2023餐飲廚藝綠色永續培訓工作坊

地方永續力 | 國際影響力



本場活動由USR推動辦公室與中華三創協會合辦，請中華三創協會規劃餐飲廚藝綠色永續培訓課程，當ESG、淨零碳排變成國家法規、企業標配，USR就成為帶領學生思考『如何運用所學去落實永續』的契機。此工作坊期帶領校內師生認識餐飲廚藝該如何與綠色永續共伴同行。

成效如下：學習如何把所學、創新和永續實際連結在一起。藉此了解各大學推動社會責任的現況，透過與產官學媒的報導與分享，搭建交流與共學平台。

響應近年來國際「綠色大學」風潮，盤點各校在校務治理、綠色校園、教學研究、地方參與等四大面向的作為，觀察各校整體永續表現，期待不止USR方案的參與師生，而是全校每一個人，都能在一所「永續大學」中，陶冶成具備永續知識與USR意識的「永續人才」。

大學推動USR的核心價值不止是到地方參觀現狀及勞動服務，更要把我們的學生培育成『未來企業所需永續人才』的場域，當每個USR計畫執行後，形成永續人才最實際的第一線訓練基地，就能成為師生幫自己未來就業加值的最佳實務課程。



地方創生與食農/食魚教育工作坊

文化生命力 | 地方永續力



鳳梨食農教育讓學生了解鳳梨的生產過程、種植技術、以及相關的環境挑戰。這擴展了學生對食物生產的認知。透過和蕙玲老師互動，學生體會到農民的辛勞和對土地的愛護。農民需要面對季節性的工作壓力，同時要應對天氣變化、病蟲害等各種挑戰。

這讓學生理解和珍惜食物的背後所付出的努力。鳳梨食農教育也引發了學生對飲食選擇的思考。了解鳳梨的種植過程和挑戰後，消費者傾向於支持當地生產者，選擇環保和可持續的飲食方式。這種意識的轉變影響到學生得飲食習慣，讓學生關注所選擇的食物的來源和生產方式。

從利他為出發點，照顧社區長輩，社區走上榮景正軌，也陸續吸引更多年輕人回流。



雞尾酒研發實驗室成果展



將屏東滿州鄉特產黑豆、紅龍果與港口茶進行雞尾酒研發調製，現場展示八款特色酒飲，並結合茂林糖漿、原鄉彩色小圓子進行創作。

本次發表會亮相之酒品是學生第一次嘗試製作，搭配課程與額外延伸的課程研習，使學生從中學習如何運用課程所學，將在地食材轉化成具經濟價值的產品。

屏東縣 | 滿州鄉

地方永續力 | 美感設計力
創生青培力 | 風土尋味力



小港社區樂齡綠色永續香草療癒工作坊



高雄市 | 小港區

地方永續力 | 美感設計力

為呼應聯合國永續目標中SDG3健康與福祉，確保及促進各年齡層健康生活與福祉。

目前台灣也邁向高齡者社會，本校鄰近的社區之退休或高齡人口也日漸成長，本次廚藝學院師生團隊規劃樂齡香草植栽療癒課程，鏈結小港周圍之社區據點，提供社區高齡者在地安老、健康活化的環境與課程。

以廚藝的專業帶領高齡者進行植栽認識與餐食示範展演，更讓長者進行快樂的自己動手做，期盼藉由多元化的課程，鼓勵高齡者快樂學習忘齡，同時經由學習各項課程活動和積極參與體驗，健康長者更快樂的人生活力，學校也兼顧照顧社會高齡者，有效發揮大學社會責任(USR)，成為在地社區培力的好夥伴。



古亭香草生機共振：融聚地方創響未來美食發表會



高雄市 | 田寮區

風土尋味力 | 在地農創力
創生青培力 | 地方永續力



行銷創價大餐大自有品牌並與產業技術聯盟和交流活動。本活動利用在地田寮在地產銷履歷豬開發東南亞、北非、法國等地菜餚美食到古亭社區參與田寮區古亭社區活動中心112年度“產銷履歷豬肉推廣暨養豬場現代化提升轉型交流及國產健康豬肉地產地銷推廣活動與多元化料理品嚐會”共襄盛舉試吃6種佳餚，結果各級長官、各區農會總幹事、田寮養豬大戶對於本校展示試吃佳餚皆讚不絕口，賓主盡歡，下年度USR計劃案已經成型。

藉此交流活動擴大餐旅產學研發效益，研發、生產行銷創價大餐大自有品牌與產業技術聯盟。

本校師生於112年度開學就與古亭社區協會總幹事許淑英、高雄市政府畜產科股長黃雅芬、雅植食品有限公司負責人黃崇博、俠者科技有限公司負責人黃啓勇等討論對於田寮產銷履歷豬肉做豬肉異國料理合作事項。10月26日(星期四)到古亭社區活動中心(高雄市田寮區廟後巷2之1號)詳談112年度「古亭香草生機共振：融聚地方創響未來美食發表會合作方式。由古亭社區協會總幹事許淑英、高雄市政府畜產科股長黃雅芬建議，利用田寮在地產銷一條龍履歷豬優化品質開發異國菜餚美食，藉此研發、生產

大學與地方場域進行診斷對話



為強化社區食農教育、推行產地及餐桌以食當地、食當令與吃原型食物的觀念，先期以佳冬鄰近各社區為單位，就本身特色產業、在地飲食文化蒐集在地人物地產景資源，透過本校廚藝專業師資團隊，帶領社區成員進行菜單研發。並由社區提供新菜單發想，透過老師從旁協助指導由社區學員實際操作方式，以廚藝實作展現研發成果。

高餐大師生透過參與社區討論及實作方式開發社區農遊體驗菜單，提升在地六級產業發展，增加農村經濟實質收益。

持續整合一級、二級、三級產業，加入科技、創意、美學、文化及體驗等元素，做價值延伸及跨業整合。

活絡透紅佳人夢工廠(蓮霧果乾)成為屏東農特產品的加值創價基地，接軌國內外食品餐飲市場，一條龍創造更多地方品牌創新創業的機會。成為南臺灣六級化地方創生最佳的新地標及食農創新示範基地。

活用大學機能，傳地知識給社會大眾，帶動所在地方的繁榮發展與共榮，及推動社會邁向永續共好。

屏東縣 | 佳冬區

地方永續力 | 創生青培力
文化生命力 | 風土尋味力



USR永續創新類獲獎計畫



台灣風土在地酒文化復育
教育及推廣發展實踐計畫

國立高雄餐旅大學 NKUHT



臺灣微笑可可－內埔地方
創生暨國際品牌實踐計畫

國立高雄餐旅大學 NKUHT

2022 第三屆《遠見》

大學社會責任獎

主辦單位：



產業共創組 首獎 | 國立高雄餐旅大學 | 台灣地酒再生運動

現場直播

2022第三屆《遠見》USR 大學社會責任獎 | 贈獎典禮暨座談會

歷年獲獎殊榮 USR永續創新

2020 第一屆

遠見USR獎項-產業共創組楷模獎 高雄餐旅大學

臺灣微笑可可「內埔」地方創生暨國際品牌實踐計畫

高雄餐旅大學



2020 第一屆 遠見USR獎項-產業共創組楷模獎頒獎現場



2022 第三屆遠見USR獎項-產業共創組首獎 高雄餐旅大學

台灣風土在地酒文化復育、教育及推廣發展實踐計畫

2022 食創獎【大學組 - USR永續創新類】3星獎 高雄餐旅大學

台灣風土在地酒文化復育、教育及推廣發展實踐計畫

2022 食創獎以「星等」的形式評比，獲獎者將獲頒特製的星級獎座。

三星等代表意義：為最高星級代表在同類別裡足以代表飲食產業創新突破的精神，所推出的產品或方案的影響力足以引領風潮、帶動飲食供應鏈共同改變或帶動產業升級。

USR 未來願景

NATIONAL KAOHSIUNG UNIVERSITY
OF HOSPITALITY AND TOURISM

本校USR未來願景
服務項目及聯絡方式



本校對於 USR 的願景簡述如下：

本校111~115年重點目標中程計畫對應之項目在於本計畫所屬議題為產業鏈結與經濟永續，其對應本校中程計畫之社會責任連結，實踐社會關懷社區共榮，並建立產業與學術互利合作之平台。

本校對於 USR 的具體規劃與推動方法概述：

- (一)落實大學社會責任策略與具體作法，從大一及研究所入學新生即輔導學生加強產業認知，以培養正確的工作態度與價值觀、積極拓展與國內優質餐旅服務業合作，推動完整的學生校外實習養成計畫、成立系友會做為畢業生縱向聯繫的管道等作法，提高學生職涯發展的深度。
- (二)為強化學校與在地區域的連結，本校也致力推動產地到餐桌的理念，透過參訪或參與農產品產地實務(例如：醃蔬果、次級農產品的再利用及酒廠釀酒服務等)，以提高教學與職場實境互動與鏈結，達到善盡社會責任的預期效果。
- (三)在人文化養成方面，本校配合政府推廣體驗觀光策略，整合行銷部落特色節慶及民俗活動，營造多元族群友善環境；另配合國家政策，持續推動「觀光圈」聯盟組織，協助業者朝更優質、更在地化的食、宿、遊、購、行主題旅遊產品與輔導產業轉型，期望藉由地方產官學組成的觀光圈在地組織，重新盤點在地資源，透過強大的區域個體概念，行銷與推廣在地旅遊，打造各具特色的區域性旅遊目的地，促進在地產業企業發展。
- (四)在深耕與發展臺灣餐旅觀光教育與產業特色的使命下，持續拓深本校在餐旅產業產學研究之成果，進一步緊密連結產業發展需求，深化在地產學合作關係，輔以技專校院社會責任實踐計畫推動大學社會實踐責任，由本校培育餐旅專業與研發人才，朝引導教研人員與地方區域連結，轉進教學實驗第二場域，透過彈性的教育實驗場域投入在地產業發展，有效活化營運模式，成為觀光餐旅創新創業趨勢的最佳模範。
- (五)鑒於現況並展望未來，本校仍將延續高教深耕計畫政策目標與中長程發展校務發展計畫策略及執行方法，彙集過往的經驗與歷練，乘載於高餐大的永續方舟上，乘風破浪為地方點亮光芒，聚焦地方創生攜手產官學眾共同發揮8大力量-「文化生命力」、「風土尋味力」、「在地農創力」、「美感設計力」、「智慧科技力」、「創生青培力」、「地方永續力」以及「國際影響力」



永續方舟 乘風破浪 點亮地方



服務項目：

本專責辦公室推動大學社會責任實踐(USR)計畫，以「在地連結」與「人才培育」為核心，引導本校以人為本，從在地需求出發，以餐旅專業背景結合人文關懷與科技導入，以協助解決區域問題，善盡社會責任。協助本校落實USR的政策目標，並將「大學社會責任」納入校務治理架構，接軌聯合國推動永續發展目標 (SDGs)，具體連結本校中長程發展計畫，運用校內資源結合跨域等合作，形成學校教研特色，輔導本校師生爭取教育部USR計畫，朝向USR永續發展。

- 1.盤點、研議、推動、評估與管考本校社會責任實踐推動之策略與執行。
- 2.綜理審議本校大學社會責任計畫申請作業、經費規劃與支用。
- 3.研議本校行政支援體系及相關獎勵措施機制。
- 4.督導本校各院計畫之執行及成效管考。
- 5.陳報教育部之大學社會責任計畫申請及結案報告審議，並參與教育部指定之相關會議及活動。
- 6.建置網路資訊平臺、發行大學社會責任年報及相關成果推廣，以強化學校社會能見度與影響力。
- 7.推動大學社會責任與國際永續發展相關倡議。
- 8.其他社會責任實踐推動相關事項。

聯絡方式：

聯絡電話：(07)806-0505 大學社會責任實踐推動辦公室

地址：81271高雄市小港區松和路1號國際大樓H106

網址：<https://usr.nkuht.edu.tw/>





書 名 | 2023大學社會責任年報
出版單位 | 國立高雄餐旅大學
發行單位 | 國立高雄餐旅大學社會責任實踐推動辦公室
發行人 | 陳敦基校長
總編輯 | 李一民副校長、楊政樺副校長
主 編 | 曾裕琇執行長
編輯群 | 李淑華、林怡蓁、龔毓芬

地 址 | 81271高雄市小港區松和路1號
電 話 | (07)8060505
承 印 | 佐貳廣告設計公司

發行日期 | 113年4月
ISBN 978-626-97182-4-5 (平裝)

著作權所有・翻印必究



×

USR
大學社會責任
實踐永續推動



USR

高餐永續方舟

點亮地方創生

打造方舟八力