

簽 於性別平等教育委員會109年09月18日

主旨：陳本校109-1學期性別平等教育委員會(下稱性平會)常會會議紀錄，如說明，請核示。

說明：

- 一、依據性別平等教育法第9條第2項、本校性平會設置要點第8點辦理。
- 二、旨揭會議業於109年09月17日(四)中午12時20分，假本校行政大樓4樓A405會議室，由主任委員親自主持召開完畢；並於09月18日完成會議紀錄草稿email各委員信箱確認(詳如附陳1)，至少三日以上，迄截止日止，均無異議在案，合先敘明。
- 三、檢附會議紀錄，業經主席先行指導在案(詳如附陳2-紀錄草稿暨各附件〔含附陳3-簽到表〕-紅色字體部分)；另附本次會議一位委員中途提前離席意見表達單共2份(詳如附陳4)，對議程中「討論事項」三個提案，均填寫「贊成」之意見表達，並不影響各提案性平會共識決之決議。
- 四、相關主席指(裁)示事項與追蹤情形列為下次性平會追蹤管考執行情形。

擬辦：奉核可後，擬依上揭說明四辦理，先期提醒email予相關單位主管及助理，並賡續辦理性平會工作相關事宜。

會辦單位：

決行層級：一層決行



—簽核流程及意見—

公文文號：1091500029 文書編號：109AE00061

序	單位	職稱	姓名	意見	辦理時間
1	性別平等教育委員會	法務行政助理	陳惠元		109/09/23 12:56:23 (承辦)
2	性別平等教育委員會	執行秘書	郭德賓		109/09/24 13:38:35 (核示)
3	秘書室	主任秘書	郭德賓		109/09/24 15:33:22 (核示)
4	副校長室	副校長	陳國泰		109/09/25 06:29:15 (核示)
5	校長室	代理校長	楊政樺	如擬	109/09/25 15:32:11 (決行)

# 國立高雄餐旅大學 109-1 學期性別平等教育委員會 (下稱性平會) 常會會議紀錄

時間：民國(下同)109年9月17日(星期四)中午12時20分

地點：本校行政大樓4樓A405會議室

主席：楊主任委員政樺

出席人員：

組別	召集人	組員
第一組：行政組織與運作組	郭委員兼執行秘書德賓 (主任秘書兼)	陳委員美瑜、黃委員思萍(外聘委員)、陳委員韋利(外聘委員)
第二組：學習環境資源與教學組	陳委員兼副主任委員國泰 (教務長兼)	劉委員維群、黃委員靜純(廚藝學院教師代表)、黃委員德威(國際學院教師代表)、王委員伶嵐(學生代表)
第三組：校園性平事件防治與處理組	謝委員文欽 (學務長兼)	掌委員慶琳、朱委員心怡(共教會教師代表)、李委員珮琪(職員工代表)、洪委員偉騰(學生代表)
第四組：校園文化環境與社區推展組	林委員秀薰 (總務長兼)	陳委員福川、呂委員嬉紋(餐旅學院教師代表)、石委員岳峻(觀光學院教師代表)、楊委員庭宜(學生代表)

列席人員：陳法務兼性平承辦人惠元

議事、紀錄：陳惠元

頒發本校第15屆(下稱本屆)性平會委員聘書(本屆委員名單，詳如附件一，請以主席方向為方向右側委員請依序上前領受後，再請左側委員依序上前領受)

## 壹、主席致詞

感謝本屆性平會各位委員撥冗出席本次會議，性平工作須靠大家共同努力，秉持「預防重於事後處理」的前提來推動；本次會議請承辦人依議程進行。

## 貳、討論事項

### 【提案一】

提案人：性平承辦人

案由：本屆性平會委員任務編組表草案，如說明，提請討論。

說明：

- 一、依據本校「性別平等教育委員會設置要點」(下稱「性平會設置要點」)第四點辦理。
- 二、本屆性平會委員任務編組，主任委員(負責督導統合各組推動性平工作)、副主任委員(協助主任委員督導統合各組推動性平工作)、執行秘書(統合各組推動性平工作之執行)，另依委員屬性，擬以任務編組表草案如下表：

組別	召集人	組員
第一組：行政組織與運作組	郭委員兼執行秘書德賓(主任秘書兼)	陳委員美瑜、黃委員思萍(外聘委員)、陳委員韋利(外聘委員)
第二組：學習環境資源與教學組	陳委員兼副主任委員國泰(教務長兼)	劉委員維群、黃委員靜純(廚藝學院教師代表)、黃委員德威(國際學院教師代表)、王委員怜嵐(學生代表)
第三組：校園性平事件防治與處理組	謝委員文欽(學務長兼)	掌委員慶琳、朱委員心怡(共教會教師代表)、李委員珮琪(職員工代表)、洪委員偉騰(學生代表)
第四組：校園文化環境與社區推展組	林委員秀薰(總務長兼)	陳委員福川、呂委員嬉紋(餐旅學院教師代表)、石委員岳峻(觀光學院教師代表)、楊委員庭宜(學生代表)
PS： 1. 當然委員因職務異動、學生代表因1年任期屆滿，依職務與所遺編組缺額遞補。 2. 本任務編組為無給職。		

辦法：經本委員會決議後，公告於本校性平會網頁周知供參。

決議：照案通過。

### 【提案二】

提案人：性平承辦人

案由：本屆性平會委員「校園性平事件受理認定處理小組」(下稱認定處理小組)輪值表草案，如說明，提請討論。

說明：

- 一、依據本校「性平會設置要點」第十一點辦理。
- 二、按上揭要點第十一點第一項本文規定，認定處理小組由性平會委員每屆推選三位委員組成，其中任一性別不得少於三分之一，另排定編組輪流擔任之……本小組召集人由組員互推產生，負責小組會議之召開、主持

及處理「校園性平事件」申請或檢舉案件，作成該案受理與否之決定及處理事項，認定處理小組決議事項依序如下：

- (一)是否屬於性別平等教育法所規範之事件。
- (二)是否受理案件。
- (三)是否需組成調查小組。
- (四)調查小組之成員推薦名單。
- (五)提供案件之危機處理措施。

三、本屆性平委員認定小組輪值表，係依上開性平會委員任務編組表為基礎，並考量性平承辦人遇有性平事件欲召開認定處理小組與寒、暑假性平委員工作及休閒規劃考量之彈性，研擬本屆性平委員於任期內，區分「學期中」與「寒、暑假」二部分，有疑似「性平案件」召開認定處理小組委員輪流說明如下：

- (一)「學期中」：依上開性平會委員任務編組表輪排，依發生疑似「性平案件」件數，就下表「學期中-一、二、三、四」輪流排序之編組組員，由性平承辦人徵詢可以與會時間三位委員組成認定處理小組召開。
- (二)「寒、暑假」：依性平會當然與職工代表及外聘委員輪排，就下表「寒、暑假」之編組組員，由性平承辦人同上處理。

輪流排序		組 別	組 員
學期中	一	第一組： 行政組織與運作組	郭委員德賓（兼執行秘書）、陳委員美瑜、黃委員思萍（外聘委員）、陳委員韋利（外聘委員）
	二	第二組： 學習環境資源與教學組	陳委員國泰（兼副主任委員）、劉委員維群、黃委員靜純（廚藝學院教師代表）、黃委員德威（國際學院教師代表）、王委員伶嵐（學生代表）
	三	第三組： 校園性平事件防治與處理組	謝委員文欽、掌委員慶琳、朱委員心怡（共教會教師代表）、李委員珮琪（職員工代表）、洪委員偉騰（學生代表）
	四	第四組： 校園文化環境與社區推展組	林委員秀薰、陳委員福川、呂委員嬉紋（餐旅學院教師代表）、石委員岳峻（觀光學院教師代表）、楊委員庭宜（學生代表）
寒、暑假			陳委員國泰（兼副主任委員）、郭委員德賓（兼執行秘書）、謝委員文欽、林委員秀薰、掌委員慶琳、陳委員美瑜、劉委員維群、陳委員福川、李委員珮琪（職員工代表）、黃委員思萍（外聘委員）、陳委員韋利（外聘委員）
PS：			
1. 當然委員因職務異動、學生代表因1年任期屆滿，依職務與所遺編組缺額遞補。			
2. 本任務編組為無給職。			

辦法：經本委員會決議後，公告於本校性平會網頁周知供參。  
決議：**照案通過。**

**【提案三】** 提案單位：本委員會行政組織與運作組(秘書室)

案由：本校「性平會設置要點」第十一點修正草案，如說明，提請討論。  
說明：

- 一、依據本校「性平會設置要點」第十三點暨本校執行實況修正。
- 二、查設置要點第三點第二項規定：「學生代表任期一年」，故修正第十一點本文前段：「本委員會設『校園性平事件受理認定處理小組』(下稱本小組)……，另排定編組輪流擔任之，任期二年。……」修正「任期二年」為「配合委員任期」，以符實況。
- 三、本校「性別平等教育委員會設置要點」第十一點修正草案對照表及全文，如附件二。

辦法：經性別平等教育委員會通過後，逕提本校近期校務會議審議。  
決議：**照案通過。**

參、前次(108-2 學期常會)會議決議暨上級指示事項執行情形(詳附件三，若有不足處請相關單位補充說明或報告)

肆、109 年度上半年度性平會工作計畫及預算執行追蹤情形(詳附件四，若有不足處請相關單位補充說明或報告)

## 伍、工作報告

### 一、教師法等相關法規修正有關性平重要事項宣導：

本校因應教師法與其施行細則及專科以上學校兼任教師聘任辦法修正施行，相關「校園性平案件」處理程序請依法配合辦理乙案，摘要說明如下：

(一)按新修正施行「教師法」第 22 條第 1 項本文：「教師涉有下列各款情形之一者，服務學校應於知悉之日起一個月內經教師評審委員會審議通過後，免報主管機關核准，暫時予以停聘六個月以下，並靜候調查；必要時，得經教師評審委員會審議通過後，延長停聘期間二次，每次不得逾三個月。……：」與「專科以上學校兼任教師聘任辦法」第 11 條第 1 項內容亦同；次按新修正「教師法施行細則」第 16 條第 1 項：「所稱知悉之日，指學校接獲通報教師疑似涉有教師法第二十二條第一項各款情形之日」規定。

(二)承上，故自 109 年 7 月 16 日起，本校校安中心接獲通報教師「疑似」涉有師對生性平案件情形之日起，即依法移請(以通報單[與會辦性平會同張]加會)教師評審委員會(下稱教評會)主政單位-人事室，於

一個月內審議是否「暫時予以停聘，並靜候調查」？至教評會未依規定辦理時，教育部得追究學校相關人員責任(新修正「教師法施行細則」第16條第3項參照)。以上業於109年7月15日簽陳奉核，並同步以email本校「教師群組」與公告本校性平會/重要公告/網頁，網址：<http://gender.nkuht.edu.tw/p/406-1041-14126,r197.php?Lang=zh-tw> 中，予以提醒！務請各位委員再協助宣導請各位師長先進對性別平等議題，謹言慎行！

- (三)另於同年8月3日簽陳奉核，請人事室於近期校教評會提案，參照101年3月5日教育部臺人(二)字第1010019698A號函釋，修正本校「教師評議委員會設置辦法」，遇前揭疑似「師對生」性平案件通報時，免經「三級三審」逕由「校教評會」審議，是否「暫時予以停聘，並靜候調查」，以爭取時效與提昇議事效率及減少所系(學程)科、院教評會行政及責任負擔，本委員會將列於下次性平會追蹤管考。

**【主席指(裁)示事項】**

**此涉及教師、學生權益甚鉅，為慎重其事，請性平承辦人、人事室就相關事項蒐集他校作法，於下次性平會時提案再行討論。**

**二、教育部相關函文宣導：**

- (一)教育部108年05月06日臺教學(三)字第1090061824號有關性別平等教育法(下稱「性平法」)第30條第3項後段及校園性侵害性騷擾或性霸凌防治準則(下稱「防治準則」)第23條第2款規定，實務處理方式略以：

1. 事件管轄學校應依「性平法」第30條第3項後段，於調查程序諭知疑似被害人「現所屬學校之代表應參與調查」，目的係保障被害人相關權益，並利執行後續輔導協助。
2. 被害人可依「防治準則」第23條第2款規定「要求不得通知現所屬學校」，事件管轄學校得予尊重，並應於調查報告中註記，以完備調查程序正義。

依上開函釋，將納入調查處理程序，據以參考運用。

- (二)教育部109年04月07日臺教學(三)字第1090024866C號，有關「『教育部處理違反性別平等教育法事件處理程序及裁罰基準』第4點，業經本部於中華民國109年4月7日以臺教學(三)字第1090024866B號令修正發布，茲檢送發布令1份」。旨揭裁罰基準第4點修正規定中「違反事實」欄之主體對象，會辦有關本校性平會各分組暨相關單位，請予以強化宣導與自我檢視摘要重點，執行情形詳如附件三-第2項。

**三、本校相關工作報告：**

- (一)教育部「防治準則」第5條第3項：「學校檢視校園危險空間改善進度，應列為性平會每學期工作報告事項。」，本學期總務處提供書面報告如下：為利檢視校園危險空間，確保校園安全，本校實施大門及南校門門禁進出管理，駐警衛和保全人員於校園內定時巡視，以避免意外發生，並本校各棟均設置消防亦監視系統及警報器，各棟大樓遇有

火警狀況，警衛人員可透過設置於警衛室的警示燈，及時發現火災，並緊急聯絡相關人員協助及處理。本處警衛室針對實習教室非上課時間借用申請單(含廠商)、大門(南校門)車輛人員通行申請單(含廠商)、寒暑假期間民眾進出校園登記表(大門南門)等相關表單造冊紀錄。

- (二) 109 學年度伊始，各所系(科、學程)或社團辦理學生相關迎新活動事宜，提醒請本委員會第三組校園性平事件防治與處理組(學務處)及相關各單位確依 107 年 9 月 18 日教育部臺教學(三)字 1070146474 號函「大專校院處理學生辦理活動發生疑似校園性侵害、性騷擾或性霸凌事件注意事項」(下稱「注意事項」)第三點規定，應視學生辦理活動期程，定期規劃安排課程或講習，向相關學生進行校園性別事件防治宣導，並鼓勵學生間相互提醒監督及保護同儕權益，以維護學生學習權、受教權、身體自主、人格發展權及人身安全，避免性別偏見或歧視；並請學務處按前揭「注意事項」第三點第三款將宣導作為列為本委員會年度重點工作，預訂於 109-2 學期性平會常會召開時，追蹤檢討評估辦理情形。

**【主席指(裁)示事項】**

此部分請學務處就學生辦理迎新或社團活動等，加強對學生進行校園性別事件防治宣導，以避免肇生性別偏見或歧視等情事。

- (三) 自上次(108-2 學期常會)會議迄今(統計時間為 109.03.20~109.09.16)，本校疑似「非校園性別事件」(兩造雙方為學校教職員工或一方為學校成員、一方非學校成員)與「校園性平事件」(兩造一方為學生、一方為學校成員)統計表如下：

國立高雄餐旅大學性平會所知悉事件統計表							
統計期間：109.03.20~108.09.16(單位：次)							
類別 月份	疑似「非校園性別事件」			疑似「校園性平事件」			
	性侵害	性騷擾	性霸凌	性侵害	性騷擾	性霸凌	其他 性平事件
109.03	0	1(校外)	0	0	0	0	0
109.04	0	0	0	0	0	0	0
109.05	0	0	0	0	0	0	0
109.06	0	0	0	0	0	0	0
109.07	0	0	0	0	0	0	0
109.08	0	0	0	0	0	0	0
109.09	0	0	0	0	0	0	0
合計	0	1	0	0	0	0	0

請本委員會第三組校園性平事件防治與處理組(學務處)及各單位再強化防治宣導與相關事務工作作為。



陸、臨時動議(無)

柒、散會(13:17)

# 國立高雄餐旅大學109-110學年度第15屆性別平等教育委員會委員名單

任期：109~110學年度二學年(自109年8月1日起至111年7月31日止)

-除當然委員隨職務任期及學生代表委員任期一學年(自109年8月1日起至110年7月31日止)

序數	委員名稱	姓名	性別	單位/職稱	聘書編號
1	主任委員 (當然委員)	楊政樺	男	校長室/代理校長	高餐大秘聘字第1090000005號
2	副主任委員 兼第二組 召集人 (當然委員)	陳國泰	男	副校長室/副校長兼 教務處/教務長	高餐大秘聘字第1090000006號
3	執行秘書 兼第一組 召集人 (當然委員)	郭德賓	男	秘書室/主任秘書	高餐大秘聘字第1090000007號
4	第三組 召集人 (當然委員)	謝文欽	男	學務處/學務長	高餐大秘聘字第1090000008號
5	第四組 召集人 (當然委員)	林秀薰	女	總務處/總務長	高餐大秘聘字第1090000009號
6	當然委員	掌慶琳	女	國際處/國際長	高餐大秘聘字第1090000010號
7	當然委員	劉維群	男	共同教育委員會 /主任委員 (教育部調查人才庫)	高餐大秘聘字第1090000011號
8	當然委員	陳美瑜	女	人事室/主任	高餐大秘聘字第1090000012號
9	當然委員	陳福川	男	學務處/諮輔組/組長 (教育部調查人才庫)	高餐大秘聘字第1090000013號
10	教師代表 委員	呂嬉紋	女	餐旅學院/旅館系 /專案講師	高餐大秘聘字第1090000014號
11	教師代表 委員	石岳峻	男	觀光學院/觀光所/ 副教授	高餐大秘聘字第1090000015號
12	教師代表 委員	黃靜純	女	廚藝學院/烘焙系/ 副教授	高餐大秘聘字第1090000016號
13	教師代表 委員	黃德威	男	國際學院/應英系/ 助理教授	高餐大秘聘字第1090000017號
14	教師代表 委員	朱心怡	女	共同教育委員會 /通識教育中心/ 副教授	高餐大秘聘字第1090000018號
15	學生代表 委員	洪偉騰	男	學生會/幹部	高餐大秘聘字第1090000019號
16	學生代表 委員	王怜嵐	女	學生議會/議員	高餐大秘聘字第1090000020號
17	學生代表 委員	楊庭宜	女	學生會/幹部	高餐大秘聘字第1090000021號
18	職工代表 委員	李珮琪	女	主計室/專員	高餐大秘聘字第1090000022號
19	校外性平 教育領域 專家委員	黃思萍	女	國立中山大學/ 學務處/性平專員 (教育部調查人才庫)	高餐大秘聘字第1090000023號

20	校外性平 教育領域 專家委員	陳韋利	女	喬譽法律事務所/ 律師	高餐大秘聘字第1090000024號
----	----------------------	-----	---	----------------	--------------------

Ps:本屆委員總數為20人；性別比例男：女=9：11。

## 國立高雄餐旅大學「性別平等教育委員會設置要點」 第三點、第十一點修正草案對照表

修正規定	現行規定	說明
<p>第三點第一項 本委員會置委員十五～二十一人，校長為主任委員，由校長指派副校長、主任秘書、教務長、學務長、總務長、共同教育委員會主任委員、人事室主任、國際長、學生事務處諮商輔組組長為當然委員，採<u>職務</u>任期制，其中女性委員應占委員總數二分之一以上，並得聘具性別平等意識之教師代表、職工代表、家長代表、學生代表及性別平等教育相關領域之校外專家為委員。</p>	<p>第三點第一項 本委員會置委員十五～二十一人，校長為主任委員，由校長指派副校長、主任秘書、教務長、學務長、總務長、共同教育委員會主任委員、人事室主任、國際長、學生事務處諮商輔組組長為當然委員，採任期制，其中女性委員應占委員總數二分之一以上，並得聘具性別平等意識之教師代表、職工代表、家長代表、學生代表及性別平等教育相關領域之校外專家為委員。</p>	<p>查本校性別平等教育委員會之當然委員，依本要點第三點第一項，為副校長、主任秘書、教務長、學務長、總務長、共同教育委員會主任委員、人事室主任、國際長、學生事務處諮商輔組組長等 10 位，均係依「職務」為前提，方有當然委員之身分，為明確本規章之文義，於前開當然委員任期前增列「職務」二字，以為「法規明確性原則」。</p>
<p>第十一點第一項本文： 本委員會設「校園性平事件受理認定處理小組」（下稱本小組）由本委員每屆推選三位委員組成，其中任一性別之委員不得少於三分之一，另排定編組輪流擔任之，任期<u>配合每屆委員之任期</u>。本小組召集人由組員互推產生，負責小組會議之召開、主持及處理「校園性平事件」申請或檢舉案件，作成該案受理與否之決定及處理事項，本小組決議事項依序如下：</p>	<p>第十一點第一項本文： 本委員會設「校園性平事件受理認定處理小組」（下稱本小組）由本委員每屆推選三位委員組成，其中任一性別之委員不得少於三分之一，另排定編組輪流擔任之，任期<u>二年</u>。本小組召集人由組員互推產生，負責小組會議之召開、主持及處理「校園性平事件」申請或檢舉案件，作成該案受理與否之決定及處理事項，本小組決議事項依序如下：</p>	<p>查本要點第三點第二項，任期除當然委員如上，採「職務任期」與學生代表為一年外，餘各類委員為二年等三種區別。故本點第一項本文有關委員任期「二年」，修正為「配合每屆委員之任期」。</p>

# 國立高雄餐旅大學性別平等教育委員會設置要點 部分規定修正草案全文

93年11月11日第1次臨時校務會議審議通過  
97年6月26日第2學期第1次校務會議修正通過  
99年12月23日第1學期第1次校務會議修正通過  
101年10月18日101學年度第1學期第1次臨時校務會議修正通過  
103年06月19日102學年度第2學期校務會議修正通過  
106年12月21日106學年度第1學期第1次校務會議修正通過  
107年6月21日106學年度第2學期第1次校務會議修正通過  
000年00月00日000學年度第0學期第0次校務會議修正通過

- 一、為促進性別地位之實質平等，消除性別歧視，維護人格尊嚴厚植並建立性別平等之教育資源與環境，特依性別平等教育法第六條及第九條規定，訂定本要點。
- 二、本校為推展性別平等教育，依本要點組織本校「性別平等教育委員會」（以下簡稱本委員會）。本委員會推動任務如下：
  - (一)統整本校各單位相關資源，擬訂性別平等教育實施計畫，落實並檢視其實施成果。
  - (二)規劃或辦理學生、教職員工及家長性別平等教育相關活動。
  - (三)研發並推廣性別平等教育之課程、教學及評量。
  - (四)研擬性別平等教育實施與校園性侵害及性騷擾之防治規定，建立機制，並協調及整合相關資源。
  - (五)調查及處理與性別平等教育法有關之案件。
  - (六)規劃及建立性別平等之安全校園空間。
  - (七)推動社區有關性別平等之家庭教育與社會教育。
  - (八)其他關於學校或社區之性別平等教育事務。
- 三、本委員會置委員十五～二十一人，校長為主任委員，由校長指派副校長、主任秘書、教務長、學務長、總務長、共同教育委員會主任委員、人事室主任、國際長、學生事務處諮商輔組組長為當然委員，採職務任期制，其中女性委員應占委員總數二分之一以上，並得聘具性別平等意識之教師代表、職工代表、家長代表、學生代表及性別平等教育相關領域之校外專家為委員。  
本委員會除副校長、教師代表、職工代表、家長代表、校外專家任期二年及學生代表任期一年；副校長、職工、家長代表、校外專家由校長指派，教師代表由共同教育委員會、各學院推派，學生代表由學生會、學生議會推舉；期滿得續聘之。
- 四、本委員會推動規劃相關業務，分設下列小組，其成員與任務如下：
  - (一)行政組織與運作組：（由主任秘書擔任召集人）
    - 1.依法編列預算推動性別平等教育。
    - 2.協調整合校內各單位共同推動性別平等教育及年度計畫。
    - 3.規劃性別平等教育理念之推廣。
    - 4.督導考核性別平等教育相關工作之實施。
    - 5.獎勵參與性別相關事件調查處置有功之學校成員或校外委員。
    - 6.規劃及辦理教職員工有關性別平等教育之培育及訓練。
    - 7.其他有關性別平等教育之綜合性事物。
    - 8.鼓勵學校成員參與教育部辦理之相關事件調查處理專業人員培訓。

(二)學習環境資源與教學組：(由教務長擔任召集人)

1. 依法編列預算推動性別平等教育。
2. 訂定性別平等教育課程設置之鼓勵措施。
3. 規劃並推動有關性別平等教育多元化之課程與教學研究。
4. 編列預算補助研發性別相關課程或學程。
5. 編列預算鼓勵系所中心開設性別相關課程或學程。
6. 設立性別研究相關之教學單位或研究中心。
7. 編列預算支援性別相關教學單位或研究中心之運作。
8. 建立性別研究相關師資與研究人員之人才庫。
9. 其他有關性別平等教育之課程與教學事務。
10. 獎勵教職員工生參與進行性別相關之研究計畫或服務推廣教育等事項。
11. 進行性別相關之研究計畫或服務推廣。
12. 補助師生參與性別研究相關之國際/校際學術會議。
13. 負責本校「性別平等教育實施辦法」等相關規章之訂定、增修等維護作業，明訂處理流程，並公告周知。
14. 鼓勵或補助師生組織性別研究相關學群。
15. 辦理性別平等相關之推廣活動。

(三)校園性平事件防治與處理組：(由學務長擔任召集人)

1. 依法編列預算推動性別平等教育。
2. 負責本校「校園性侵害、性騷擾或性霸凌防治規定」等相關規章之訂定、增修等維護作業，明訂處理流程，並公告周知。
3. 提供校園性侵害、性騷擾或性霸凌事件處置過程所需之專業人力支援。
4. 提供校園性侵害、性騷擾或性霸凌事件處置過程所需之行政人力支援。
5. 提供校園性侵害、性騷擾或性霸凌事件處置過程所需之經費協助。
6. 落實並追蹤對事件當事人之懲處及協助之決議。
7. 規劃及辦理校園性侵害、性騷擾或性霸凌事件宣導工作。
8. 其他有關校園性侵害、性騷擾或性霸凌防治之相關事務。

(四)校園文化環境與社區推展組：(由總務長擔任召集人)

1. 依法編列預算推動性別平等教育。
2. 定期及不定期進行校園安全設施檢查。
3. 舉行公聽會及校園安全工作會議等活動。
4. 檢視並改進硬體設施現況以提升校園安全(含危險源標示、保全系統、求救系統、照明系統等)
5. 其他有關別平等教育之校園安全事項。

五、本委員會置副主任委員、執行秘書各一人，由主任委員指定委員中各一人任之，承主任委員指導，辦理本委員會有關業務。

六、本委員會委員，除外聘委員、校外專家及因案件所聘之校外調查委員支給出席費及撰寫調查報告費外，餘均為無給職。

七、本委員會得聘任相關領域校外專家，出席提供專業諮詢，協助規劃本要點之各項工作任務。

八、本委員會會議每學期至少開會一次，必要時得召開臨時會議。

九、本委員會所擬之各項實施方案，其所需之經費由本校編列相關經費預算。

- 十、本校教職員工生遭遇性別平等教育法所規範之性侵害、性騷擾或性霸凌問題時，得向本委員會提出申請調查及求助，本委員會於正式接獲申請調查案件時，得成立調查小組，其申請辦法及相關規定另依本校「校園性侵害、性騷擾或性霸凌防治規定」為之。
- 十一、本委員會設「校園性平事件受理認定處理小組」（下稱本小組）由本委員每屆推選三位委員組成，其中任一性別之組員不得少於三分之一，另排定編組輪流擔任之，任期**配合每屆委員之任期**。本小組召集人由組員互推產生，負責小組會議之召開、主持及處理「校園性平事件」申請或檢舉案件，作成該案受理與否之決定及處理事項，本小組決議事項依序如下：
- (一)是否屬於性別平等教育法所規範之事件。
  - (二)是否受理案件。
  - (三)是否需組成調查小組。
  - (四)調查小組之成員名單。
  - (五)提供案件之危機處理措施。
- 前項調查小組委員名單，授權主任委員核定組成之。
- 本小組針對案件決議受理與否後，應於法定期限二十日內，以書面通知申請人或檢舉人，並就前二項第四款各事項之決議內容及理由，以個別或統整之形式向本委員會提出書面報告。
- 十二、本委員會處理、審核或討論前點申請或檢舉案件應遵守相關保密及迴避之規定。
- 十三、本要點經本委員會及校務會議通過後，陳校長核定後實施；修正時亦同。

本規章負責單位：性別平等教育委員會行政組織與運作組（秘書室）

前次會議決議暨上級指示事項執行情形  
(建議持續追蹤3案，解除追蹤4案，合計7案，僅摘報黑色字體部分)

109.09.17

項目	追蹤事項	承辦單位(人)	交辦日期及依據	執行情形回復 完成日期或預定完成日期	追蹤決議
1	有關「重申並落實性別平等教育法(下稱性平法)第15條規定，並請加強宣導。該條前段內容「教職員工之職前教育、新進人員培訓、在職進修及教育行政主管人員之儲訓課程，應納入性別平等教育之內容」；請本校人事室遵照辦理。	人事室	109年6月24日教育部臺教學(三)字第1090092438號函(本校性平會109年07月06日擬辦奉核)	<b>【人事室】</b> 1. 本校年度訓練計畫均依規定納入性別平等教育之內容辦理。今年度(109)行政人員教育訓練計畫已於109.4.21奉准實施，業務相關學習時數仍維持20小時；其中10小時須完成當前政府重大政策、環境教育以等教育(其中包含性別主流化、服務倫理與多元族群文化等) 2. 今年度職員受訓部分亦於109.8.31-9.1(性別平等業務研習班)、109.7.30(兩性交往的態度與觀念)等日期派員參訓在案。	解除追蹤
2	有關「教育部處理違反性別平等教育法事件處理程序及裁罰基準」第4點(下稱該點)，業經教育部於109年4月7日以臺教學(三)字第1090024866B號令修正發布(詳請參詳本校性平會網頁/下載專區，網址： <a href="http://gender.nkuht.edu.tw/p/406-1041-12661_r197.php?Lang=zh-tw">http://gender.nkuht.edu.tw/p/406-1041-12661_r197.php?Lang=zh-tw</a> )，有關性平會各分組暨相關單位，	教務處、學務處、總務處、人事室	109年04月07日教育部臺教學(三)字第1090024866C號函	<b>【教務處】</b> 1. 有關修正規定項次1.2.3.11.12就本校教師部分已於109年5月28日(四)教務會議向各院、系所、中心主管及教師代表宣導。 2. 有關項次6.7部分有關招生、教學、活動、評量及服務上均依性平法規定辦理。 已完成日期：109年5月28日 <b>【學務處】</b> 1. 檢視109上半年度諮輔組協助處理性平事件時，均已依照	解除追蹤



<p>請就旨揭該點修正規定中「違反事實」欄之主體對象(下稱修正規定)予以強化宣導與自我檢視摘要重點如下(109年4月20日擬辦核定)：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 性平會第一組行政組織與運作組(人事室)：請就修正規定項次 1. 2. 3. 11. 12 就本校職員工部分予以加強宣導；項次 9 部分(各項考績、申訴評議、教師評審委員會)請自我檢視是否依規定辦理。</li> <li>2. 性平會第二組學習環境資源與教學組(教務處)：請就修正規定項次 1. 2. 3. 11. 12 就本校教師部分予以加強宣導；項次 6. 7 部分請自我檢視是否依規定辦理。</li> <li>3. 性平會第三組校園性平事件防治與處理組(學務處)：請就修正規定項次 1. 2. 3. 11. 12 就本校學生部分予以加強宣導；項次 4. 5. 7. 8. 9. 10. 13 部分請自我檢視是否依規定辦理。</li> </ol>		<p>項次第 4. 5. 7. 8. 9. 10. 13 條規定辦理；並於 109 下半年度導師輔導增能研習(109 年 9 月 3 日)加強宣導項次第 1. 2. 3. 11. 12 條規定。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. (1) 諮輔組已於 109 年 9 月 3 日導師輔導增能研習加強宣導項次第 1. 2. 3. 11. 12 條規定。</li> <li>(2) 檢視 109 上半年度諮性平相關輔導業務，性平事件處理過程中並未發生項次 4. 「學校調查處理校園性侵害、性騷擾或性霸凌事件時，未對當事人及檢舉人之姓名或其他足以辨識身分之資料予以保密。」、項次 5. 「接獲通報之學校，未對行為人實施必要之追蹤輔導，或無正當理由公布行為人之姓名或其他足以識別其身分之資料。」及項次 13. 「學校校長或學校財團法人董事怠於行使職權，致學校未執行行為人之懲處或處置，或採取必要之措施確保行為人配合」之情事；在學生受教權部分也並未發生項次 7. 「一、學校因學生之性別、性別特質、性別認同或性傾向而給予教學、活動、評量、獎懲、福利及服務上之差別待遇，且並無性質上僅適合特定性別、性別特質、性別認同或性傾向者之情形。二、學校未對因性別、性別特質、性別認同或性傾向而於不利處境之學生積極提供助，以改善其處境。」及項次 8. 「學校未積極維護懷孕學生之受教權，並提供必要之協助。」之情事；本校考績委員會、申訴評議委員會、教師評審委員會之性別比例人次也並無發生項次 9. 所提任一性別教師人數少於委員總數三分之一之情形；有關項次 10. 本校已訂定校園性侵害性騷擾及性霸凌防治準則訂定防治規定並公告周知。 <p style="text-align: right;">已完成日期：109 年 9 月 3 日</p> <p><b>【人事室】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 考績委員會：</li> </ol> </li></ol>	
---	--	---	--

				<p>依本校考績委員會組織規程第 2 條規定略以，考績委員會置委員五人至二十三人…。考績委員會組成時，委員任一性別比例不得低於三分之一，本年度(109.8.10 已簽准職員考績委員會組成案，與上開規定相符(公文參考文號：1092500207)</p> <p>2. 申訴評議委員會： 依本校教師申訴評議委員會組織及評議要點」第 3 點、第 4 點規定，申評會置委員十五人…。任一性別委員應占全體委員總數三分之一以上，去年度(108.5.24 已簽准教師申訴評議委員會組成案，與上開規定相符(公文參考文號：1082500173)</p> <p>3. 教師評審委員會：依本校教師評審委員會設置辦法第四條規定：「本校校教評會置委員十五至二十五員，以當然委員、指定委員及票選委員組成，任一性別委員應占委員總數三分之一以上。」，本年度(109.4.1 及 109.7.31 已簽准校教評會組成案兩件，均與上開規定相符(公文參考文號：1092500078、1092500199)</p> <p style="text-align: right;">已完成日期：109 年 8 月 1 日</p>	
3	<p><b>上次會議行政庶務決議：</b></p> <p>1. 有關學生宿舍錄影機能夠儲存天數，請學務處再瞭解確認確實儲存天數後，再來評估能否有再延長的空間，以因應類似可能危機與案件的證據保全時間。</p> <p>2. 性平教育請融入每學期課程部分：</p>	<p>教 務 處、學 務處、 各學院 級學術 單位</p>	<p>109 年 03 月 19 日 108-2 性平會常會 決議暨 109 年 3 月 27 日 高餐大性平 字 第 1091500014 號書函、109</p>	<p><b>【教務處】</b></p> <p>1. 已於 109 年 5 月 14 日(四)校課程委員會及 109 年 5 月 28 日(四)教務會議中向各院、系所、中心主管及教師代表宣導，並鼓勵教師將性別平等議題融入課程。</p> <p>2. 108 學年度第 2 學期性平議題融入課程經統計共計 25 門課程，詳如附件四-1。</p> <p style="text-align: right;">已完成日期：109 年 5 月 28 日</p> <p><b>【學務處】</b></p> <p>1. 精誠樓主機儲存天數為 17 天；勤樸樓三台主機儲存天數 11</p>	<p style="color: red;">除共同教育委員會「持續追蹤」外，餘「解除追蹤」</p>

<p>(1)請師培中心於 109 學年度起各學期須每學期有融入課程。(性別平等教育法第 15 條後段規定)</p> <p>(2)請所有學院都要加強，並請執行秘書列入移交事項。</p> <p>(3)教務處負責「教」與「學」，可利用高教深耕計畫，開設類似工作坊等研習，分享老師如何將性平議題融入課程的技巧與方法，把新的性平意識與觀念，就現有課程融入教學，成為日常教學的一部分，藉以激發與更積極推動現有課程融入性平教育，因為性侵害、性騷擾或性霸凌防治是每位教師的責任與義務。</p> <p>3. 為因應自 108 年度各校性平工作預算經費須於行政院性別平等處系統填報，請性平會第四組校園文化環境與社區推展組(召集人：總務長)依 109 年度所編列性平工作計畫執行時，所需經費以性平經費支應。</p>	<p>年 6 月 24 日 教育部臺教 學(三)字第 1090092438 號函(本校 性平會 109 年 07 月 06 日擬辦奉 核)</p>	<p>天的有 2 台，儲存天數 14 天的有 1 台。</p> <p>2. 如需要延長儲存天數，則需擴充加大硬碟。 已完成日期：109 年 9 月 4 日</p> <p><b>【餐旅學院】</b> 學院於 109 年 8 月 19 日 109 學年度第 1 學期第 1 次院教師評審委員會進行報告，提醒各單位通知教師每學期的課程皆需融入性平教育，並列入移交事項。 已完成日期：109 年 8 月 19 日</p> <p><b>【觀光學院】</b> 已於院務會議中列入報告事項。 已完成日期：109 年 3 月 10 日</p> <p><b>【廚藝學院】</b> 1. 經查本院課程，108 學年度第 2 學期有中餐廚藝系「飲食文化課程」及餐飲廚藝科「健康與護理課程」融入性平教育。 2. 本院分別於 109 年 4 月 14 日 108 學年度第 2 學期第 1 次課程委員會及 109 年 5 月 14 日第 2 次課程委員會，請各系科所強化性平教育融入課程及配合 108 新課綱修訂，並請各單位業務執行秘書列管及列入移交事項。 已完成日期：109 年 5 月 14 日</p> <p><b>【國際學院】</b> 已於 109-1 學期第 2 次院教評委員會佈達，請各系/學程主任提醒教師在課程中融入性平教育，並於填報教學大綱時註記。 已完成日期：109 年 8 月 19 日</p> <p><b>【共同教育委員會】</b> 1. 通識教育中心 108-2 學期已融入性別平等議題的 108-2 學期課程開課課程統計表暨教學大綱如附件四-2。</p>	
--	---	--	--

			<p>2. 師資培育中心已通知 109-1 學期開課教師於課綱中適時融入性平議題，惟目前仍為課綱上傳期間，且尚未開學，預定完成也應為學期末。</p> <p style="text-align: right;">預定或已完成日期：109 年 9 月 7 日</p> <p><b>【承辦單位回應】</b> 按性別平等教育法第 15 條後段：「其中師資培育之大學之教育，應有性別平等教育相關課程」規定，再次提醒請共同教育委員會督促所屬師資培育中心，確實依法辦理。</p> <p><b>【主席指(裁)示事項】</b> 請共同教育委員會提醒所屬師資培育中心，確實依性平法辦理。</p>	
4	<p>第 108-104 號案(通報序號:1585898) 決議部分：</p> <p>1. 由學務處持續加強對社團指導老師為相當性平意識教育之宣導。</p> <p>2. 請教務處、人事室與各學院級主管加強向所屬教師(含專任、專案、兼任)強化宣導教師(兼任行政職)與學生互動及於教學場域使用言語與稱謂之應有分際之宣導作為。</p> <p>3. 請教務處、學務處、人事室與各學院級主管加強向所屬教師(含專任、專案、兼任)及學生，加強向師生宣導，鼓勵遇有疑似性平事件，請以自己名義向性平會窗口檢舉或申請</p>	<p>教 務 處、學 務 處、人 事 室、各 學 院 級 學 術 單 位</p>	<p>109 年 03 月 19 日 108-2 性平會常會決議暨 109 年 3 月 27 日 高餐大性平字 第 1091500014 號書函</p> <p><b>【教務處】</b> 已於 109 年 5 月 28 日(四)教務會議中向各院、系所、中心主管及教師代表宣導。</p> <p style="text-align: right;">已完成日期：109 年 5 月 28 日</p> <p><b>【學務處】</b> 1. 諮輔組已於 109 上半年度導師輔導增能研習手冊中宣導相關性平事件意識(因疫情緣故未召開集會，改以書面資料宣導)；並於 109 年下半年度 9 月 3 日導師增能研習會議中加強宣導相關事宜。</p> <p style="text-align: right;">已完成日期：109 年 9 月 3 日</p> <p>2. 受新冠肺炎病毒影響，108-2 學期末召開本校社團指導老師會議，預定於 109 年 11 月 10 日召開 109-1 學期社團指導老師會議，加強對社團指導老師性平意識教育宣導。</p> <p style="text-align: right;">預定完成日期：109 年 11 月 10 日</p>	<p>除學務處、餐旅學院、共同教育委員會「持續追蹤」外，餘「解除追蹤」</p>

<p>調查；參與處理性平事件之人員，依法應負有保密責任之宣導作為。請上述單位於近期相關會議或活動中即予宣導紀錄備查，未來收受類此通知亦同，以維時效；另行政單位一級主管倘有職務異動者，亦請列入移交。</p>		<p><b>【人事室】</b> 為落實性別平等、建構友善平權校園，本室已於 109 年 4 月 27 日發函(高餐大人字第 1092500108)至各單位，強調教職員工與學生互動、教師於教學場域使用言語與稱謂，應遵守應有分際，並請各單位強化宣導。 已完成日期：109 年 4 月 27 日</p> <p><b>【餐旅學院】</b> 學院於 109 年 8 月 19 日 109 學年度第 1 學期第 1 次院教師評審委員會進行報告，並列入移交事項。 已完成日期：109 年 8 月 19 日</p> <p><b>【觀光學院】</b> 108-2 學期本院辦理職場專業倫理議題工作坊宣導相關議題。 已完成日期：109 年 4 月 30 日</p> <p><b>【廚藝學院】</b> 本院分別於 109 年 3 月 19 日第 1 次院主管會議及 4 月 23 日第 2 次院主管會議，請院內主管加強向所屬教師(含專任、專案、兼任)強化宣導教師(兼任行政職)與學生互動及於教學場域使用言語與稱謂之應有分際之宣導作為，並加強向所屬教師(含專任、專案、兼任)及學生宣導，鼓勵遇有疑似性平事件，請以自己名義向性平會窗口檢舉或申請調查；參與處理性平事件之人員，依法應負有保密責任之宣導作為。 已完成日期：109 年 4 月 23 日</p> <p><b>【國際學院】</b> 已於 109 年 4 月 21 日，本院 108-2 學期第 2 次院課程委員會中佈達。 已完成日期：109 年 4 月 21 日</p> <p><b>【共同教育委員會】</b></p>	
--	--	---	--

			<p>已於 109 年 9 月 2 日共同教育委員會會務會議加強宣導授課中慎用詞，以免觸犯性平相關規範與師生倫理之分際，並列入相關會議紀錄。</p> <p style="text-align: right;">已完成日期：109 年 9 月 2 日</p> <p><b>【承辦單位回應】</b></p> <p>1. 請學務處依規劃於 109-1 學期社團指導老師會議，加強對社團指導老師性平意識教育宣導。</p> <p>2. 餐旅學院、共同教育委員會未來收受類此通知時，請即時精進宣導作為，以維時效。</p> <p><b>【主席指(裁)示事項】</b></p> <p>請學務處在於 109-1 學期社團指導老師會議，加強性平意識教育宣導。</p>	
5	本校第 108-104 號（通報序號：1585898）調查報告書暨處理結果，請於上開執行期間內，請執行單位提供高考心理諮商師證書暨諮商師評估實施心理輔導幾小時與確實執行心理輔導幾小時；及性平課程行為人防治教育專業人員資格證書暨參考前揭教育部課程內容執行 8 小時之證明，送性平會性平承辦人處備查。	學務處	<p>109 年 3 月 25 日本校高餐大性平字第 1091500012 號密函</p> <p>諮輔組已將實施心理輔導相關資料（含高考心理諮商師證書及實施輔導時數）及 8 小時性平課程相關資料（含性平課程行為人防治教育專業人員資格證書及實施 8 小時課程之證明），送性平會性平承辦人處備查。</p> <p style="text-align: right;">已完成日期：109 年 7 月 27 日</p>	解除追蹤
6	本校 108 年 9 月 26 日高餐大性平字第 1081500028 號書函(同年 9 月 26 日 email 相關單位主管師長暨助理同仁先進)：請相關單位於相關會議或其他方式確實加強宣導，並紀錄備	學務處	<p>本校 108 年 9 月 26 日高餐大性平字第 1081500028 號書函</p> <p><b>【學務處上次會議惠覆】</b></p> <p>諮輔組預計於 108-2 學期於輔導股長幹部訓練、導師輔導增能研習及相關講座中持續加強宣導並紀錄備查。</p> <p style="text-align: right;">完成預定日期：109 年 6 月 24 日</p> <p><b>【學務處】</b></p>	解除追蹤

	查，將列於本校近期性平會中，以學院(共教會)、學生事務處為單位管考追蹤執行情形。			<p>諮輔組已於諮輔組已於 109 上半年度導師輔導增能研習手冊中宣導相關師生互動分際之性平事件意識(因疫情緣故未召開集會，改以書面資料宣導)；並於 109 年下半年度 9 月 3 日導師增能研習會議中加強宣導相關事宜。</p> <p>已完成日期：109 年 9 月 3 日</p>	
7	<p>學務處提案本校「學生懷孕受教權維護及輔導協助方案及流程」草案決議：</p> <p>依提案單位修正版本外，有關懷孕學生停車位與提供無障礙課桌椅設備，請學生事務處與總務處協調評估設置。</p>	學務處	<p>108 年 09 月 12 日</p> <p>107-2 性平會常會決議</p>	<p><b>【學務處上次會議惠覆】</b></p> <p>1. 車管會 108 月 10 月 25 日會議決議本校現有無障礙停車位兩個，其中一個改設為無障礙與婦幼共用停車位，持有「孕婦兒童停車證」者優先使用。108-2 學期開學前車管會將於跑馬燈再行宣導公告。</p> <p>2. 事務組與課桌椅廠商洽詢中，預計今年度完成設置。</p> <p><b>【學務處】</b></p> <p>1. 車管會已於 108-2 學期於校園跑馬燈宣導公告本校婦幼優先停車位相關事宜。</p> <p>2. 總務處事務組回報懷孕學生專用無障礙課桌椅已列入共同契約商品，預計採購 10 組供懷孕學生申請使用，將於 109-1 學期以性平經費完成採購及財產編列事宜。</p> <p>預定完成日期：109 年 11 月 30 日</p> <p><b>【主席指(裁)示事項】</b></p> <p>本校為餐旅專業大學，以服務、專業為導向與原則，當以全力來協助懷孕學生，請依規劃時程完成採購及財產編列事宜。</p>	<p>持續追蹤</p>

國立高雄餐旅大學 109 年度上半年度性平會工作計畫及預算執行情形一覽表  
(自 109 年 1 月 1 日至 7 月 31 日止, 僅摘報黑色字體部分)

105-2 學期第 2 次性平會決議辦理  
109.09.17

任務分組名單		行政組織與運作組 (第一組) 召集人: 主任秘書							成果資料 是否已上傳本校性 平會網頁
項目	工作項目	主辦單位/負責人	執行內容 /作法說明	預計 執行 期間	編列 經費 (元)	經費來源暨已 使用經費 (元)	預算 執行率	計畫執行情形說明	
1	統整學校各單位相關資源, 擬訂年度性別平等教育工作(簡稱性平工作)實施計畫暨預算編列	秘書室 主任秘書	通知性平會各分組於編列各組年度工作計畫暨預算時, 召開各分組委員會議, 經性平會承辦人彙整後, 提請於近期學期性平會常會上提出討論或追認。	109.3	8,500	性平會 專項使 用經費 5,186	61.01%	1. 109 年 1 月 7 日第一組、109 年 2 月 10 日第三組召開分組委員會相關經費計 5,186 元, 詳如下: (1) 校外委員出席費計 5,000 元。 (2) 校外委員交通費計 90 元。 (3) 補充保費計 96 元。 2. 109 年度工作實施計畫已於 108 年 3 月 27 日 107-2 學期本校性別平等教育委員會(下稱性平會)常會決議通過, 並於同年 4 月 3 日簽核核定在案, 詳如本表。	是(上傳日期: 109 年 3 月 1 日 - 上傳「下載專區」)
2	每學期至少召開一次性平會議【性平法第 9 條】	秘書室 主任秘書	預定 108 學年度第 2 學期 108 年 4 月前召開; 與 109 學年度第 1 學期 108 年 10 月前召開	109.4 前 109.10 前	14,000	性平會 專項使 用經費 7,496	53.54%	1. 108-2 學期性平會常會已於 109 年 3 月 19 日(四)中午 12 時 20 分假行政大樓 6 樓行政會議室召開完畢, 計校外委員出席費暨誤餐費, 共計 7,496 元(校外委員出席費: 5,000 元、誤餐費: 2,400 元、補充保費: 96 元)。 2. 109-1 學期性平會常會預訂於 109 年 9 月 ?? 日(?) 中午 12 時 20 分假行政大樓 6 樓行政會議室召開, 待下次召開性平會後, 回報執行情形。	是(上傳日期: 109 年 3 月 27 日)
3	性平調查會議相關費用及性平相關	秘書室 主任秘書	1. 性平事件受理認定處理小組及調查會議暨	109.1~ 109.12	395,720	性平會 專項使 用經費	13.53% 1	1. 本校性平會第 108-104 案(校安序號: 1585898) 調查小組第 1-6 次調查會相關經費使用如下, 共計 53,538 元:	免予上傳相關業務承辦人自行留存



<p>諮商轉介、律師諮詢費、當事人相關費用支出(性平法第 29 條第 2 項)</p>		<p>行為人受性平等教育相關費用包含：</p> <p>(1)校外專家(校外調查委員、行為人性別平等教育課程師資及其他教育措施與身心障礙當事人輔助)出席費及鐘點費。</p> <p>(2)交通費。</p> <p>(3)誤餐費。</p> <p>(4)調查報告書撰稿費(依據教育部委辦計畫經費編列基準表，依實際撰稿字數支付)</p> <p>(5)調查錄音逐字稿支付費或外籍生現場語言翻譯費(依錄音檔時間支付)。</p> <p>2. 性平相關事件</p>		<p>53,538</p>		<p>(1)校外委員出席費(時間、地點、參加人員：略)計 25,000 元。</p> <p>(2)逐字稿支付費計 6,305 元。</p> <p>(4)調查報告撰稿費計 17,895 元。</p> <p>(5)以上補充保費共計 942 元。</p> <p>3. 上半年度性平相關事項，校內人員加班費： 108 年 1~6 月 2 人：3,396 元。</p>	
---	--	--	--	---------------	--	---	--

			<p>當事人需律師諮詢費或相關費用支出。</p> <p>3. 為鼓勵校內人員於非上班時間處理本校性平相關事件或工作者，特編列加班費（依實際加班時間支付，以小時計，未滿1小時以1小時計）。</p>						
4	性平臨時會議	秘書室 秘書	性平緊急案件召開之相關會議。	109.1-109.12	21,000	性平會 專項使 用經費  0	0%	本年度尚未召開臨時會議，故無任何支出。	免予上傳相關業務承辦人自行留存
5	性平會行政組織與運作組庶務工作【本校性別平等教育委員會設置要點第4點第1款】	秘書室 秘書	性平會承辦窗口現置於秘書室法務助理處，並負責統整相關綜合性事物等相關行政庶務工作。	109.1-109.12	5,000	性平會 專項使 用經費  0	0%	本年度尚未申購任何庶務雜支，故無任何支出。	免予上傳相關業務承辦人自行留存
6	加強性平委員之性平專業背景或知	人事室 主任	依規定派遣相關人員參與研習與成長活動(另建置	109.1-109.12	54,800	性平會 專項使 用經費	0%	1.參加109年度教育部委託臺南大學辦理大專校院特殊教育專責單位輔導人員特殊教育進階研習「兩性交往的態度與觀念」：	免予上傳相關業務承辦人自行留存

	能，針對性別平等教育委員會及負責校園性侵害或性騷擾事件處置相關單位之人員，每年定期辦理相關之在職進修活動及研習活動，並給予公差假。【性平法第15條】		相關研習人員日期及名稱紀錄表)			0		(1)時間：109年7月30日。 (2)地點：台南大學 (3)參訓人員：資源教室許耀云輔導員。 (4)使用經費計0元。 2.參加高雄師範大學特殊教育中心「專業人員輔導研習性平工作坊」： (1)時間：109年7月20日。 (2)地點：國立高雄師範大學 (3)參訓人員：資源教室許耀云輔導員。 (4)使用經費計0元。	行留存
7	以教職員工為對象之培訓、在職進修級教育行政主管人員之訓課程級宣導課程。	人事室主任	1.邀請性騷擾、性別主流及婦女權益等相關課程學者專題演講等活動。 2.於校內會議、新人訓練進行性平相關小知識或影片宣導。	109.1-109.12	23,960	性平會專項使用經費 0	0%	1.本年度預計於開學後9-12月間邀請性平專家學者至本校演講，另於助理會議或新人訓練時宣導性平觀念知識，本項計畫持續追蹤。 2.本年度於109.4.29舉辦2020國際丹寧日響應活動，同仁響應方式為於4/29(星期三)當天穿戴丹寧服飾(如牛仔外套或牛仔褲等等)，或身上有任何丹寧的元素均可，讓大家一起支持性侵害倖存者、破除強暴文化、讓加害者負責、終止性侵害，相關活動剪影已於109.9.4上傳。	■是(上傳日期：109年9月4日)
任務分組名單		學習環境資源與教學組(第二組)召集人：教務長							
項目	工作項目	主辦單位/負責人	執行內容/作法說明	預計執行期間	編列經費(元)	經費來源暨已使用經費(元)	預算執行率	計畫執行情形說明	成果資料是否已上傳本校性平會網頁
1	性別平等融	教務處	將性別平等議題	109.1~	25,000	性平會	0%	【教務處】 1.教務處已於108-2學期召開教務會議(109年5月28	免予上傳

<p>入課程之教材製作</p>		<p>融入課程之教材</p>	<p>109.12</p>		<p>專項使用經費</p> <p>0</p>	<p>日)及校課程委員會議(109年5月14日)時,宣導性別平等議題融入課程教材之執行,並請相關授課老師於課程大綱內明確註明相關性別平等議題用語。此外,教務系統教學大綱登錄界面,亦加註『依據107年3月29日性平會決議,性平議題的專業課程授課大綱要有明確納入性平意識相關議題的具體文字,以符合性平法要求。』等用語提醒授課教師。</p> <p>2. 108-2 學期各學院性平專題講座暨議題融入課程,共計 25 門課程,詳如附件四-1。 (有關 109 年度性平會工作預算執行情形由共同教育委員會統一回覆)</p> <p><b>【共同教育委員會】</b></p> <p>1. 108-2 學期性別平等議題融入課程之教材教學大綱,共計 3 門通識課程(1 門性平專業課程),詳如附件四-2。</p> <p>2. 109 年度上半年度未辦理講座,於 109 年度下半年度辦理,預計於 12 月前完成。</p> <p><b>【承辦單位回應】</b></p> <p>1. 按性別平等教育法第 17 條第 3 項:「高級中等學校及專科學校五年制前三年應將性別平等教育融入課程。」規定,惟查上揭廚藝學院五專餐飲廚藝科所報附件四-1,於 108-2 學期僅於一年級課程必修「健康與護理」有依規定辦理外,餘二、三年級課程均無將性平教育融入課程;再次提醒請教務處、廚藝學院確實督促所屬餐飲廚藝科,確實依法辦理。</p> <p>2. 承上,同法同條第 4 項:「大專校院應廣開性別研究相關課程。」規定,提醒請教務處、共同教育委員會,研擬鼓勵教師開設措施。</p> <p>以上,本委員會列入下次會議追蹤管考。</p>	<p>相關業務承辦人自行留存</p>
-----------------	--	----------------	---------------	--	------------------------	--	--------------------

									<b>【主席指(裁)示事項】</b> 此為法律規範事項，請教務處、廚藝學院協助提醒餐飲廚藝科，確實依性平法第17條第3項辦理。	
2	性別相關議題之演講、課程發展與研討【性平法第17條】	通識教育中心	「性平系列講座」4場，結合班級課程，邀請專家學者針對性平重要議題於課堂中與同學教導性平觀念。	109.4~6月 109.10~12月	22,500	性平會 專項使用經費 8,152	36.23%	1. 109年上半年已完成2場性平講座。第1場講座辦理於109年5月6日(三)08:10~10:00，地點於人文大樓G508教室，講座內容探討夫妻財產制與家族財富繼承之規劃，將性別平等議題融入法律議題。第二場講座辦理於109年6月11日(四)15:30~17:20，地點F300教室，講座內容探討性平議題，為培養學生生命概念及性平議題探討。 2. 目前已規劃下半年2場性平講座，預計於12月前完成辦理。 3. 經費使用細項，共計8,152元： (1)5/6講師鐘點費及補充保費4076元。 (2)6/11講師鐘點費及補充保費4076元。	是(上傳日期：109年7月31日)	
任務分組名單		校園性平事件防治與處理組(第三組)召集人：學務長								
項目	工作項目	主辦單位/負責人	執行內容/作法說明	預計執行期間	編列經費(元)	經費來源暨已使用經費(元)	預算執行率	計畫執行情形說明		成果資料是否已上傳本校性平會網頁
1	性別平等教育宣導	1. 生輔組/組長 2. 諮輔組/組長 3. 課指組/組長	1-1. 新生：由性平會提供性別相關法規及校內申訴管道資料，納入學務處製作之網頁連結(109年9月)。 1-2. 於109年度新	109.1~109.12	26,077	性平會專項使用經費 4,706	18.04%	1. 諮輔組： 1.1 已於8月26日將師生相關性平法規及申訴管道資訊上傳至學務處網頁及諮商輔導組網頁。 1-2 將於109年9月10日輔導股長幹部訓練、10月8日及22日之全校新生心理健康篩檢集會時逐班宣導性平教育防治常識。 2. 諮輔組：因疫情緣故109年度上半年未辦理大型集	否(預計上傳日期：109年10月22日)	

		<p>生訓練課程安排性平教育專員，宣導性平教育防治常識(109年9月)。</p> <p>2-1. 利用校內各大集會介紹性別平等教育法及校內緊急求救電話暨戶外緊急求救鈴。</p> <p>2-2. 教師：於每學期導師輔導知能研習由性平會提供性別相關法規及相關宣導防治影片，納入學務處製作之會議手冊中宣導(109年3月、9月)。</p> <p>3-1. 109年3月27日於校慶園遊會上設立性別平等教育宣導攤位，提供相關資料及宣導影片。</p> <p>3-2. 109年5月之社團成果展，設立性別平等教育宣導攤位，提供相關</p>				<p>會，導師輔導增能研習及輔導股長幹部訓練均改以線上方式辦理，並於活動資料中介紹性平相關法規及校內戶外緊急求助資訊，導師輔導增能研習手冊中更加強宣導「學生辦理活動應注意性平意識」、「性平事件通報流程」及「懷孕學生權益」等主題。</p> <p>3. 課指組：</p> <p>3-1. 受新冠肺炎病毒影響，本校24周年校慶改採取線上慶祝方式，原定之開閉幕式、運動賽事及園遊會皆取消，故無設立性別平等教育宣導攤位。(未支費用)</p> <p>3-2. 本組已於109年6月11日社團成果發表暨goodbye二手市集活動，設立性別平等教育宣導攤位，宣導性平相關資料。(未支費用)</p> <p>3-3. 本組已於109年6月29日舉辦學生服務團隊研習營(大幹訓)活動，安排性平教育張乃月講師，講授「關係中認識自己-性別認同」課程，並宣導性平教育相關常識。(講師鍾點費及交通費、補充保費，共計4,706元)</p>	
--	--	--	--	--	--	---	--

			資料及宣導影片。 3-3.於109年6月辦理學生會幹部訓練之幹訓課程上安排性平教育講師專題演講，宣導性平教育防治常識。						
2	性別、情感相關議題諮商、諮詢服務(無性別區分)	諮輔組/組長	由諮輔組專、兼任諮商師提供全校學生諮商、諮詢服務。	109.1~109.12	5,000	性平會 專項使 用經費  0	0%	109年上半年度尚未執行相關諮商、諮詢服務。	
3	性平教育推廣活動	諮輔組/組長	1. 預計預計3月辦理校慶性平教育推廣活動。 2. 預計4月辦理校園性平大哉問有獎徵答活動。 3. 預計5月辦理心享事成之性平講座1場。 4. 預計11月辦理性別講座2場。 5. 預計12月辦理性別平等教育工作坊1場。	109.1~109.12	91,459 97	性平會 專項使 用經費  30,669	33.44 %	1. 因應疫情緣故，本校今年度未辦理校慶大型集會活動，故未辦理校慶性平教育推廣活動。 2. 因應疫情無法辦理集會講座，改以錄製線上課程方式進行，並已於5月5日完成「刻意失戀-好好失戀才能好好愛」線上課程錄製，及性平主題臉書直播有獎徵答活動，相關經費計16,153元。 (1)線上課程錄製及臉書直播講師鐘點費計8,000元 (2)補充保費計153元 (3)有獎徵答活動全聯禮券計8,000元 3. 108學年度第二學期性平教育成果冊印刷費計116元 4. 印性平校園宣導貼紙計14,400元	■是(上傳日期： 109年8月26日)
4	性教育講座	體健中心/體育教學暨	談安全性行為性教育講座1場。(各1小時)	109.1~109.12	4,076	性平會 專項使 用經費	0%	108-2學期，此次與台灣婦產科醫學會於109年6月10日(星期三)17:00-18:30合辦「大學避修課」講座，此	■是(上傳日期： 109年08

		衛生保健組/組長				0		講座為台灣婦產科醫學會為推廣安全性行為所舉辦之講座，無收取講師費，故無任何支出。	月 24 日)
5	性別平等教育宣導講座、性平盃黏扣球賽	住宿輔導組/組長	1-1. 預計 109 年 5 月於學生宿舍辦理性別平等教育推廣講座 1 場次(2 小時)與宣導活動。 2-1. 提倡本校性別平等之意識，於 109 年 11 月辦理性平盃黏扣球賽活動，藉此活動增進男女同學之互敬、互重及互動性別平等教育之目的，進而培養兩性之間團隊合作精神。	109.1~109.12	70,676	性平會 專項使 用經費 35,216	49.82 %	1. 109 年 5 月 12 日舉辦「性別平等教育推廣講座與宣導活動」邀請謙禾法律事務所陳慧錚律師蒞校講授。活動經費 35,216 元(講師鐘點費、補充保費 4,076 元，與會人員誤餐費：6,880 元，服務人員誤餐費：4,320 元，宣導品費用：9,940 元，宣導品製作費：10,000 元)，執行完畢。 2. 「性平盃黏扣球賽」預訂安排 109 年 11 月 23 日、24 日舉辦。活動經費 35,400 元，膳費與場地布置不足金額 13,600 元由宿舍經費業務費支應。	■是(上傳日期：109 年 6 月 1 日) ■否(預訂上傳日期：109 年 12 月 1 日)
6	以國際處即將赴海外實習學生為對象，辦理性平議題相關演講，提昇學生對於性別平等教育的認識	國際事務處/國際長	邀請專家學者蒞校辦理專題演講	109.1~109.12	18,380	性平會 專項使 用經費 0	0%	因疫情影響，學生赴海外研修暨實習延後辦理，因此本活動暫緩，之後是否續辦，將待 9/10 實輔會後決議是否讓學生赴海外研修暨實習而定。	
7	校園性平案	諮輔組/	1. 校園性平案件	109.1~	61,146	性平會	0%	109 年度上半年未有學生當事人須輔導案件。	




<p>件學生當事人教育、輔導及專家諮詢費用</p>	<p>組長</p>	<p>當事人如為身心障礙學生，因身心障礙有其特殊性，經評估需要特殊教育專家出席性平會議擔任顧問，以維護其權利，擬邀請該生障別之特教專家列席會議。</p> <p>2. 學生行為人經性平會判定有接受諮商與輔導之必要，若其情況特殊，學務處諮輔組評估有必要外聘特殊專長心理師進行輔導者，將外聘校外專業心理師進行輔導。</p> <p>3. 在校內尚未培訓完成行為人教育輔導人才的情況下，得外聘符合教育部規範行為人防治教育資格之講師進行學生行為人的性平防治教育。</p>	<p>109.12</p>		<p>專項使用經費</p> <p>0</p>			
---------------------------	-----------	---	---------------	--	------------------------	--	--	--

任務分組名單		校園文化環境與社區推展組（第四組）召集人：總務長							
項目	工作項目	主辦單位/負責人	執行內容/作法說明	預計執行期間	編列經費(元)	經費來源暨已使用經費(元)	預算執行率	計畫執行情形說明	成果資料是否已上傳本校性平會網頁
1	照明、求救系統之檢視與改善【性平法第12條】	總務處	1. 定期檢視校園死角及危險角落，並加裝警鈴和自動照明燈以提升校園安全。 2. 配合校園安全檢視會勘結果，持續推動至危險角落均完成加裝緊急求救鈴。	109年8月	100,000	性平會經常門經費 0	0%	檢視校園內路燈中，待評估後，將其損壞改善，預計於11月完成。	■否（預訂上傳日期：109年12月31日）
2	步道整平工程【性平法第12條】	總務處	1. 有鑑於本校服儀規定需穿著制服，女學生於校園內需穿著跟鞋，故編列相關經費實施校園部份步道整平工程。 2. 為營造友善校園空間，將針對全校步道及水溝遭樹根隆起部分處理。	109年9月	100,000	性平會經常門經費 27,300	27.3%	已於109年1月14日完成校園人行道整平維修。	■是（上傳日期：109年1月21日）

## 108-2學期性別平等議題課程(109.8.20更新)

編號	學期別	學院	系所	課程名稱	教師	必修修	學分	時數	修課人數
1	1082	餐旅學院	旅館管理系	餐旅專題講座	游明鳳、王炳富、呂嬉紋、黃啟揚	必修	2	2	174
2	1082	餐旅學院	餐旅暨會展行銷管理系	專題研究(二)	吳國偉、葉上葆	必修	2	2	37
3	1082	廚藝學院	餐飲廚藝科	健康與護理	吳育全	必修	2	2	55
4	1082	廚藝學院	中餐廚藝系	飲食文化	林秀薰	必修	2	2	53
5	1082	觀光學院	觀光研究所	專題討論(三)	吳英偉	必修	1	2	15
6	1082	觀光學院	旅運管理系	領隊導遊實務/日間部	賴子敬	必修	3	3	61
7	1082	觀光學院	旅運管理系	領隊導遊實務/進修部	賴子敬	必修	3	3	44
8	1082	觀光學院	航空暨運輸服務管理系	航空暨運輸餐飲實務	萬光滿	選修	2	2	55
9	1082	觀光學院	航空暨運輸服務管理系	旅遊業溝通與領導	楊世瑞	選修	2	2	33
10	1082	觀光學院	航空暨運輸服務管理系	消費者行為學	朱熾平	選修	2	2	35
11	1082	觀光學院	休閒暨遊憩管理系	消費者行為	陳良進	選修	2	2	99
12	1082	觀光學院	休閒暨遊憩管理系	休憩行銷管理	謝宜臻	必修	3	3	40
13	1082	觀光學院	休閒暨遊憩管理系	休閒產業微型創業	王東昇	選修	3	3	47
14	1082	國際學院	應用英語系	多元文化語境	楊文賢	選修	2	2	42
15	1082	國際學院	應用英語系	辦公室英語(二)	高士景、黃德威	必修	2	2	51
16	1082	國際學院	應用日語系	日語聽講練習(二)	吳岳樺	必修	1	2	32
17	1082	國際學院	應用日語系	旅館日語會話(二)	黃女玲	必修	2	2	42
18	1082	國際學院	應用日語系	領隊與導遊實務	洪良志	選修	2	2	35
19	1082	國際學院	國際廚藝學士學位學程	肉品科學	葛艾睿	選修	2	3	26
20	1082	國際學院	國際廚藝學士學位學程	進階西餐烹調	葛艾睿	選修	3	6	33
21	1082	國際學院	國際廚藝學士學位學程	進階中式點心	江敏惠、何建彬	必修	3	5	33
22	1082	國際學院	國際廚藝學士學位學程	宴會實務	葛艾睿、謝陞耀	必修	3	3	25
23	1082	國際學院	國際觀光餐旅全英文碩士學位學程	餐旅觀光專題(三)	陳俐欣	必修	1	2	10
24	1082	國際學院	國際觀光學士學位學程	餐飲管理	葛艾睿	必修	3	3	41
25	1082	國際學院	國際觀光學士學位學程	人力資源管理	鄭浣云	必修	3	3	44

## 國立高雄餐旅大學 性別平等議題納入專業課程調查表

教學單位	旅館管理系	填表日期：109 年 7 月 20 日		
課程名稱	授課教師 <small>(課程如二人共同教授者， 請填寫二位教師全名)</small>	開課學期	必修/選修	每週上課 學分及時數
餐旅專題講座	邀請講師：高宜君 (授課教師:游明鳳、王炳富、呂嬉紋、黃啟揚)	108 學年度 2 學 期	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	__2__ 學分 __2__ 小時
		____ 學年度 ____ 學 期	<input type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	____ 學分 ____ 小時
		____ 學年度 ____ 學 期	<input type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	____ 學分 ____ 小時
		____ 學年度 ____ 學 期	<input type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	____ 學分 ____ 小時
單 位 主 管 簽 章				
<p>說明：</p> <p>一、經 99 年 4 月 1 日 98 學年度第 2 學期臨時教務會議通過辦理：自 99 學年度起，各教學單位每學期所開設之專業課程須融入相關性平議題，其中各系科至少 3 門、各研究所至少 1 門。</p> <p>二、依據本校 107 年 3 月 29 日性平會決議，性平議題的專業課程授課大綱要有明確納入性平意識相關議題的具體文字，以符合性平法要求，敬請各學術單位轉知授課教師。</p> <p>三、各教學單位每學期填寫 1 份調查表，並檢附中課程之課程綱要(請註明融入性平議題部分)，若不敷使用，請自行複印。</p> <p>四、本調查表請於教務處註冊課務組指定時間內填寫完畢，並擲回註冊課務組存查。</p>				

# 國立高雄餐旅大學 108-2 學期 旅館管理系餐旅專題講座一覽表

(日四技 2A、2B、2C、進 2A、產專 3A)




序號	日期節次	服務單位	職位	姓名	演講題目	預計經費(元)
1	3月4日 第6-7節 及8-9節	教育部性別平等 人才庫講師 樹科大性教育推 廣中心學術顧問	講師顧問	高宜君	職場性別平等與個案 研討	1. 鐘點費：2,000*4=8,000 2. 二代健保費： 8,000*0.0191=153 3. 交通費：1,654元*2=3,308
2	3月11日 第6-7節 及8-9節	台北大直英迪格 酒店	前檯主任	張慶諭	旅館前檯作業	1. 鐘點費：2,000*4=8,000 2. 二代健保費： 8,000*0.0191=153 3. 交通費：1,654元*2=3,308
3	3月18日 第6-7節 及8-9節	台中公園智選 假日飯店	夜櫃客務	陳庭璋	夜間櫃檯作業	1. 鐘點費：2,000*4=8,000 2. 二代健保費： 8,000*0.0191=153 3. 交通費：1,654元*2=3,308
4	3月25日 第6-7節 及8-9節	台北君品酒店	服務中心	王品諺	旅館服務中心作業	1. 鐘點費：2,000*4=8,000 2. 二代健保費： 8,000*0.0191=153 3. 交通費：1,654元*2=3,308
5	4月1日 第6-7節 及8-9節	接洽中				1. 鐘點費：2,000*4=8,000 2. 二代健保費： 8,000*0.0191=153 3. 交通費：1,654元*2=3,308
6	4月8日 第6-7節 及8-9節	接洽中				1. 鐘點費：2,000*4=8,000 2. 二代健保費： 8,000*0.0191=153 3. 交通費：1,654元*2=3,308
7	4月22日 第6-7節 及8-9節	礁溪寒沐酒店	房務經理	蔣邦榆	旅館房務作業	1. 鐘點費：2,000*4=8,000 2. 二代健保費： 8,000*0.0191=153 3. 交通費：1,654元*2=3,308
8	4月29日 第6-7節 及8-9節	國立台灣師範大 學音樂系流行音 樂產學應用碩士 在職專班	助理教授	何厚華	尚未確定	1. 鐘點費：2,000*4=8,000 2. 二代健保費： 8,000*0.0191=153 3. 交通費：1,654元*2=3,308
9	5月6日 第6-7節 及8-9節	接洽中				1. 鐘點費：2,000*4=8,000 2. 二代健保費： 8,000*0.0191=153 3. 交通費：1,654元*2=3,308
<b>合計</b>						<b>\$103,149</b>

系所單位	系所屬學院	教務處			核長
旅館管理系 主任 王炳宗	餐旅學院 院長 劉秀慧	註冊課務組	教學發展中心	本系核復審本	主任 翁名貴 陳核 0704
		註冊課務組 組長 謝金燕	教學發展中心 主任 李柏	108/3/02 計畫室 許慧玲	

註：

1. 每學期餐旅講座以9次為限，並以業師為主，校內教師恕不得為受邀對象。
2. 餐旅講座課程規劃，最遲應於每學期開學後2週內提出講座一覽表。
3. 為簡化公文流程，提高行效率，以此表代替簽陳呈核。
4. 奉核後，請影印1份送計畫室、1份送教務處註冊課務組、1份送教務處教學發展中心留存。
5. 奉核後，若有異動，請影印1份並於核銷時請填寫異動資料，並請承辦人、主管及教務處教學發展中心核章。

## 國立高雄餐旅大學 性別平等議題納入專業課程調查表

教學單位	餐旅暨會展行銷管理系		填表日期：109 年 7 月 21 日	
課程名稱	授課教師 <small>(課程如二人共同教授者， 請填寫二位教師全名)</small>	開課學期	必修/選修	每週上課 學分及時數
專題研究(二)	吳國偉、葉上葆	_108 學年度 _2 學 期	<input checked="" type="checkbox"/> 必修	_2_ 學分 _2_ 小時
單 位 主 管 簽 章				
<p>說明：</p> <p>一、經 99 年 4 月 1 日 98 學年度第 2 學期臨時教務會議通過辦理：自 99 學年度起，各教學單位每學期所開設之專業課程須融入相關性平議題，其中各系科至少 3 門、各研究所至少 1 門。</p> <p>二、依據本校 107 年 3 月 29 日性平會決議，性平議題的專業課程授課大綱要有明確納入性平意識相關議題的具體文字，以符合性平法要求，敬請各學術單位轉知授課教師。</p> <p>三、各教學單位每學期填寫 1 份調查表，並檢附表中課程之課程綱要(請註明融入性平議題部分)，若不敷使用，請自行複印。</p> <p>四、本調查表請於教務處註冊課務組指定時間內填寫完畢，並擲回註冊課務組存查。</p>				

國立高雄餐旅大學 教學大綱

學 年： 108 學年

學 期： 第 2 學期

開課班級： 794A進四技餐旅暨會展行銷管理  
系四年級A班

科目名稱： 791332專題研究(二)

英文版教學大綱

學 分 數： 1 學分

每週上課： 一(10)、三(10)

任課老師： 吳國偉

Office Hour： 週三(13:00-15:00)

※「遵守智慧財產權觀念」與「不得非法影印」※	
項 目	內 容
教學目標	使學生能以團體合作模式來對研究問題進行研究，並藉由所學來分析與解決研究問題，培育學生具備餐旅、會展行銷管理之學術與實務能力。
教學內容	1. 協助學生進行畢業專題、企劃案之完成。 2. 學期結束前協助畢業專題、企劃案之學生完成口投發表與整份紙本之完成。
第 一 週	1.課程介紹。 2.宣導智慧財產、性別平等、交通安全等教育影片。
第 二 週	專題、企劃案進行小組討論。
第 三 週	專題、企劃案進行小組討論。
第 四 週	專題、企劃案進行小組討論。
第 五 週	專題、企劃案進行小組討論。
第 六 週	專題、企劃案進行小組討論。
第 七 週	專題、企劃案進行小組討論。
第 八 週	專題、企劃案進行小組討論。
第 九 週	期中報告。
第 十 週	專題、企劃案進行小組討論。
第十一週	專題、企劃案進行小組討論。
第十二週	指導學生安排與執行專題、企劃案期末口頭發表。
第十三週	指導學生安排與執行專題、企劃案期末口頭發表。
第十四週	專題、企劃案期末口頭發表。
第十五週	專題、企劃案期末口頭發表。
第十六週	檢討與修正專題、企劃案。
第十七週	檢討與修正專題、企劃案。
第十八週	期末報告 (需交研究專題、企劃案完整版)。
成績評量	平時成績30% 期中報告30% 期末報告40%
指定教科書 及參考書籍	1.黃俊英，行銷研究概論(六版)。台北市：華泰文化，2012年7月2日。 2.Earl Babbie、林佳瑩 著，蔡毓智 譯，研究方法（三版）：基礎理論與技巧。台北市：雙葉書廊，2019年7月19日。 3.郭春敏，觀光餐旅研究方法：理論與實務。台北市：揚智，2019年1月1日。 4.自訂講義。
※「遵守智慧財產權觀念」與「不得非法影印」※	
依據本校107年3月29日性平會決議，性平議題的專業課程授課大綱要有明確納入性平意識相關議題的具體文字，以符合性平法要求。	
<input type="button" value="列印"/> <input type="button" value="關閉"/>	

## 國立高雄餐旅大學 性別平等議題納入專業課程調查表

教學單位	餐飲廚藝科		填表日期：109年7月14日	
課程名稱	授課教師 (課程如二人共同教授者， 請填寫二位教師全名)	開課學期	必修/選修	每週上課 學分及時數
健康與護理	吳育全	108 學年度 2 學 期	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	<u>2</u> 學分 <u>2</u> 小時
		___ 學年度 ___ 學 期	<input type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	___ 學分 ___ 小時
		___ 學年度 ___ 學 期	<input type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	___ 學分 ___ 小時
		___ 學年度 ___ 學 期	<input type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	___ 學分 ___ 小時
單 位 主 管 簽 章				
<p>說明：</p> <p>一、經99年4月1日98學年度第2學期臨時教務會議通過辦理：自99學年度起，各教學單位每學期所開設之專業課程須融入相關性平議題，其中各系科至少3門、各研究所至少1門。</p> <p>二、依據本校107年3月29日性平會決議，性平議題的專業課程授課大綱要有明確納入性平意識相關議題的具體文字，以符合性平法要求，敬請各學術單位轉知授課教師。</p> <p>三、各教學單位每學期填寫1份調查表，並檢附表中課程之課程綱要(請註明融入性平議題部分)，若不敷使用，請自行複印。</p> <p>四、本調查表請於教務處註冊課務組指定時間內填寫完畢，並擲回註冊課務組存查。</p>				



國立高雄餐旅大學 教學大綱

學 年： 108 學年

學 期： 第 2 學期

開課班級： A11A五專餐飲廚藝科一  
年級A班

科目名稱： A10715健康與護理

英文版教學大綱

學 分 數： 2 學分

每週上課： 五(3,4)

任課老師： 吳育全

Office Hour：

※「遵守智慧財產權觀念」與「不得非法影印」※	
項 目	內 容
教學目標	教授醫療保健,護理知識及性平教育 培養學生基本醫藥常識並重視性別平等 課程內容融合學生廚藝本業,以人為本
教學內容	1.以深入淺出的教學內容,教授醫療健康知識,結合時事新聞網路資訊來授課 2.將深奧的醫學知識轉為口語化的醫療常識,融入食材教育 3.協助家人注意身體健康
第 一 週	序論簡介,課程介紹,以基因的觀點看兩性平權
第 二 週	安全飲食與健康食品
第 三 週	農藥殘留,外食族的健康法則
第 四 週	抗癌食物愈垃圾食物介紹,食用油的秘密
第 五 週	茶與咖啡的介紹
第 六 週	吃冰的安全,吃水果要看屬性
第 七 週	海鮮食品介紹
第 八 週	眼部保養,飛蚊症
第 九 週	浴室安全,住宅安全,
第 十 週	冷氣使用,居家空污
第十一週	鍋碗瓢盆的使用安全,塑膠品的安全使用
第十二週	以醫學及基因角度,看待性別平等及兩性平權 網路流傳得健康知識迷思及破除謠言
第十三週	皮膚相關知識,禿頭
第十四週	腸胃道保健知識
第十五週	腰酸背痛,肌肉酸痛的保健法
第十六週	肝臟的基本保健知識與肝癌介紹
第十七週	腎病變與飲食
第十八週	足部保健與穿鞋的安全
成績評量	繳交報告 筆試

指定教科書  
及參考書籍

1. 為健康把關的57堂課--台視文化出版社,潘懷宗教授著
2. 自己當醫師


※「遵守智慧財產權觀念」與「不得非法影印」※

依據本校107年3月29日性平會決議，性平議題的專業課程授課大綱要有明確納入性平意識相關議題的具體文字，以符合性平法要求。

列印

關閉

## 國立高雄餐旅大學 性別平等議題納入專業課程調查表

教學單位	中廚系		填表日期：109 年 7 月 17 日	
課程名稱	授課教師 (課程如二人共同教授者， 請填寫二位教師全名)	開課學期	必修/選修	每週上課 學分及時數
飲食文化 (第二週 世界飲食文化)	林秀薰老師	108 學年度 2 學期	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	2 學分 2 小時
<del>餐旅專題講座 (第九週 廚師應有之 態度與人生觀)</del>	<del>李怡君老師</del>	<del>108 學年度 2 學期</del>	<del><input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修</del>	<del>1 學分 2 小時</del>
<del>餐旅行銷學 (第八週 消費者市場 消費者決策、消費者購 買行為)</del>	<del>李怡君老師</del>	<del>108 學年度 2 學期</del>	<del><input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修</del>	<del>2 學分 2 小時</del>
		____ 學年度 ____ 學期	<input type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	____ 學分 ____ 小時
單位主管簽章				

## 說明：

- 一、經 99 年 4 月 1 日 98 學年度第 2 學期臨時教務會議通過辦理：自 99 學年度起，各教學單位每學期所開設之專業課程須融入相關性平議題，其中各系科至少 3 門、各研究所至少 1 門。
- 二、依據本校 107 年 3 月 29 日性平會決議，性平議題的專業課程授課大綱要有明確納入性平意識相關議題的具體文字，以符合性平法要求，敬請各學術單位轉知授課教師。
- 三、各教學單位每學期填寫 1 份調查表，並檢附表中課程之課程綱要(請註明融入性平議題部分)，若不敷使用，請自行複印。
- 四、本調查表請於教務處註冊課務組指定時間內填寫完畢，並擲回註冊課務組存查。


國立高雄餐旅大學 教學大綱

學 年： 108 學年                      學 期： 第 2 學期  
 開課班級： 431A 四技中餐廚              科目名稱： 436030 飲食文化  
 藝系一年 A 班  
 學 分 數： 2 學分                      每週上課： 四(6,7)  
 任課老師： 林秀薰                      Office Hour：

項 目	內 容
教學目標	本課程以深入淺出的方式，將亞洲、歐美、澳紐等國家的飲食文化及特色，以系統化的方式加以介紹。
教學內容	<p>課程安排方式由教師講授，課堂討論，與同學報告組成。同學應事先閱讀教師所指定之文章，並於本學期結束時完成讀書報告的撰寫。本課程內容以加強學生對世界代表性國家的飲食特色與文化有更進一步的瞭解與認識。</p> <p>單元主題分為：緒論、亞洲篇--中國、台灣(原住民)、日本、韓國、東南亞國家及印度；歐洲篇--法國、義大利、英國、及德國；美洲篇--美國；宗教與飲食文化及飲料文化做介紹。而上課的教學形式是以自編教材講解為主，Power point 及圖片說明做為補充教材；另外再加上影片觀賞、專題討論及分組活動等相關的輔助教學，讓學生們多思考，並更能再次提昇多元文化觀，及尊重多元文化。</p>
第一週	本學期課程內容及要求的事項
第二週	世界飲食文化概論 (納人性平相關議題--讓學生學會用「多元」的角度，看他／她所身處的社會)
第三週	中國之飲食文化
第四週	台灣與原住民之飲食文化
第五週	日本、韓國之飲食文化
第六週	學生介紹各國餐廳之飲食特色
第七週	清明節放假

第 八 週	東南亞國家、印度之飲食文化
第 九 週	期中考試
第 十 週	法國之飲食文化 1
第十一週	法國之飲食文化 2
第十二週	飲料文化、宗教與飲食文化
第十三週	義大利之飲食文化
第十四週	英國、德國之飲食文化
第十五週	美國之飲食文化
第十六週	澳紐之飲食文化
第十七週	期末報告(一)
第十八週	期末報告(二)
成績評量	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 期中書面報告 30 %</li> <li>2. 期末報告 30 %</li> <li>3. 平時成績 40 % (含出缺勤、課堂討論參與及讀書心得報告)</li> </ol>
指定教科書及參考書籍	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 飲食文化與鑑賞 (作者：林慶弧、出版社：新文京、ISBN:9861500502)</li> <li>2. 世界飲食與文化 (主編：洪久賢、出版社：揚智、ISBN:9789578189041)</li> <li>3. 自編教材及講義</li> </ol>
※「遵守智慧財產權觀念」與「不得非法影印」※	

## 國立高雄餐旅大學 性別平等議題納入專業課程調查表

教學單位	觀光研究所		填表日期： 年 月 日	
課程名稱	授課教師 <small>(課程如二人共同教授者， 請填寫二位教師全名)</small>	開課學期	必修/選修	每週上課 學分及時數
專題討論(三)	吳英偉	_108_ 學年度 _2_ 學 期	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	_1_ 學分 _2_ 小時
		___ 學年度 ___ 學 期	<input type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	___ 學分 ___ 小時
		___ 學年度 ___ 學 期	<input type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	___ 學分 ___ 小時
		___ 學年度 ___ 學 期	<input type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	___ 學分 ___ 小時
單 位 主 管 簽 章				
<p>說明：</p> <p>一、經 99 年 4 月 1 日 98 學年度第 2 學期臨時教務會議通過辦理：自 99 學年度起，各教學單位每學期所開設之專業課程須融入相關性平議題，其中各系科至少 3 門、各研究所至少 1 門。</p> <p>二、依據本校 107 年 3 月 29 日性平會決議，性平議題的專業課程授課大綱要有明確納入性平意識相關議題的具體文字，以符合性平法要求，敬請各學術單位轉知授課教師。</p> <p>三、各教學單位每學期填寫 1 份調查表，並檢附中課程之課程綱要(請註明融入性平議題部分)，若不敷使用，請自行複印。</p> <p>四、本調查表請於教務處註冊課務組指定時間內填寫完畢，並擲回註冊課務組存查。</p>				

國立高雄餐旅大學 教學大綱

學 年： 108 學年

學 期： 第 2 學期

開課班級： 581A 觀光研究所一年級

科目名稱： 580003 專題討論(二)

學 分 數： 1 學分

每週上課： 一(3,4)

任課老師： 吳英偉

Office Hour： 星期二 9-12AM


星期三 1-5PM

※「遵守智慧財產權觀念」與「不得非法影印」※	
項 目	內 容
教學目標	本課程是在訓練修習者具有分析鑽研問題之能力，並學習中外文獻的研讀、歸納整合的訓練、報告的態度、方法與技巧，並做為獨立研究、論文撰寫及口頭答辯之預前訓練；以積極開拓修習者觀光遊憩管理相關領域之視野。
教學內容	本課程綱要包括：凡觀光遊憩管理相關議題均為同學選取作為專題報告之題材、選題、研究及口頭報告，輔以質性與量化研究等課題，訓練同學休閒遊憩實務應用、參與及操作之能力，加強學習者發掘問題、探索根源、邏輯思考、及方法應用的能力。
第 一 週	課程簡介
第 二 週	休閒觀光旅遊研究領域
第 三 週	觀光旅遊研究主題
第 四 週	研究主題界定
第 五 週	專題 Seminar
第 六 週	專題 Seminar
第 七 週	休閒管理探討
第 八 週	休閒管理探討
第 九 週	觀光個案探討
第 十 週	觀光個案探討
第十一週	期中報告

第十二週	期中報告
第十三週	觀光發展探討
第十四週	性別平等議題研討
第十五週	個案研討
第十六週	期末口頭報告
第十七週	期末口頭報告
第十八週	期末口頭報告
成績評量	課堂出席率 (20%) 期中口頭報告(40%) 期末口頭+書面報告(40%)
指定教科書 及參考書籍	1.學生應如何準備個案討論,劉常勇,國立中山大學企業管理學系。 2.PREPARING A CASE STUDY:A Guide for Designing and Conducting a Case Study for Evaluation Input 3.相關期刊論文、講義
※「遵守智慧財產權觀念」與「不得非法影印」※	
依據本校 107 年 3 月 29 日性平會決議，性平議題的專業課程授課大綱要有明確納入性平意識相關議題的具體文字，以符合性平法要求。	



# 國立高雄餐旅大學 性別平等議題納入專業課程調查表

教學單位	旅運系	填表日期：109 年 8 月 13 日		
課程名稱	授課教師 <small>(課程如二人共同教授者， 請填寫二位教師全名)</small>	開課學期	必修/選修	每週上課 學分及時數
<del>旅行業經營與管理</del>	<del>賴子敬</del>	<del>_108_ 學年度 _2_ 學 期</del>	<del><input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修</del>	<del>_3_ 學分 _3_ 小時</del>
領隊導遊實務	賴子敬	_108_ 學年度 _2_ 學 期	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	_3_ 學分 _3_ 小時
<del>旅行業經營與管理</del>	<del>賴子敬</del>	<del>_108_ 學年度 _2_ 學 期</del>	<del><input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修</del>	<del>_3_ 學分 _3_ 小時</del>
領隊導遊實務	賴子敬	_108_ 學年度 _2_ 學 期	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	_3_ 學分 _3_ 小時
單 位 主 管 簽 章				
<p>說明：</p> <p>一、經 99 年 4 月 1 日 98 學年度第 2 學期臨時教務會議通過辦理：自 99 學年度起，各教學單位每學期所開設之專業課程須融入相關性平議題，其中各系科至少 3 門、各研究所至少 1 門。</p> <p>二、依據本校 107 年 3 月 29 日性平會決議，性平議題的專業課程授課大綱要有明確納入性平意識相關議題的具體文字，以符合性平法要求，敬請各學術單位轉知授課教師。</p> <p>三、各教學單位每學期填寫 1 份調查表，並檢附表中課程之課程綱要(請註明融入性平議題部分)，若不敷使用，請自行複印。</p> <p>四、本調查表請於教務處註冊課務組指定時間內填寫完畢，並擲回註冊課務組存查。</p>				

## 國立高雄餐旅大學 教學大綱

學 年： 108 學年

學 期： 第 2 學期

開課班級： 442A四技旅運管理系二年A班

科目名稱： 446401領隊導遊實務

英文版教學大綱

學 分 數： 3 學分

每週上課： 二(7,8,9)

任課老師： 賴子敬

Office Hour： 星期三 13：00－15：00

※「遵守智慧財產權觀念」與「不得非法影印」※	
項 目	內 容
教學目標	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.使學生了解台灣領隊導遊現況。</li> <li>2.培養學生具備領隊導遊基本專業認知與技能。</li> <li>3.配合考試院領隊與導遊證照考試，協助學生考取專業證照。</li> </ol>
教學內容	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.領隊導遊工作職掌與實務作業流程。</li> <li>2.領隊導遊實務演練。</li> <li>3.帶團講解與介紹。</li> </ol> <p>***本課程會依授課實際進度進行彈性調整***</p>
第一週	課程介紹與分組
第二週	領隊導遊概述、旅行社組織架構、工作職務、職場性別平等教育與經營業務介紹
第三週	領隊導遊應備特質與專業條件
第四週	領隊帶團實務作業流程一
第五週	領隊帶團實務作業流程二
第六週	領隊帶團技巧
第七週	分組實務演練一(模擬國外景點解說)
第八週	分組實務演練二(模擬國外景點解說)
第九週	分組實務演練三(模擬國外景點解說)
第十週	帶團風險與緊急事件處理一
第十一週	帶團風險與緊急事件處理二
第十二週	旅行業接待管理與導遊作業一
第十三週	旅行業接待管理與導遊作業二
第十四週	個案討論與演練一
第十五週	個案討論與演練二
第十六週	實務演練一(模擬國內景點解說)
第十七週	實務演練二(模擬國內景點解說)
第十八週	實務演練三(模擬國內景點解說)

成績評量	平時作業與參與40%、期中考30%、期末考30%
指定教科書 及參考書籍	賴子敬自編講義、領隊與導遊實務(2020) 蔡進祥 前程文化
※「遵守智慧財產權觀念」與「不得非法影印」※	
依據本校107年3月29日性平會決議，性平議題的專業課程授課大綱要有明確納人性平意識相關議題的具體文字，以符合性平法要求。	
<input type="button" value="列印"/> <input type="button" value="關閉"/>	

## 國立高雄餐旅大學 教學大綱

學 年： 108 學年

學 期： 第 2 學期

開課班級： 742A進四技旅運管理系二  
年級A班

科目名稱： 741132領隊導遊實務

英文版教學大綱

學 分 數： 3 學分

每週上課： 三(8,9,10)

任課老師： 賴子敬

Office Hour： 星期三 13：00－1  
5：00

※「遵守智慧財產權觀念」與「不得非法影印」※

項 目	內 容
教學目標	1.使學生了解台灣領隊導遊現況。 2.培養學生具備領隊導遊基本專業認知與技能。 3.配合考試院領隊與導遊證照考試，協助學生考取專業證照。
教學內容	1.領隊導遊工作職掌與實務作業流程。 2.領隊導遊實務演練。 3.帶團講解與介紹。  ***本課程會依授課實際進度進行彈性調整***
第一週	課程介紹與分組
第二週	領隊導遊概述、旅行社組織架構、工作職務、職場性別平等教育與經營業務介紹
第三週	領隊導遊應備特質與專業條件
第四週	領隊帶團實務作業流程一
第五週	領隊帶團實務作業流程二
第六週	領隊帶團技巧
第七週	分組實務演練一(模擬國外景點解說)
第八週	分組實務演練二(模擬國外景點解說)
第九週	分組實務演練三(模擬國外景點解說)
第十週	帶團風險與緊急事件處理一
第十一週	帶團風險與緊急事件處理二
第十二週	旅行業接待管理與導遊作業一
第十三週	旅行業接待管理與導遊作業二
第十四週	個案討論與演練一
第十五週	個案討論與演練二
第十六週	實務演練一(模擬國內景點解說)
第十七週	實務演練二(模擬國內景點解說)
第十八週	實務演練三(模擬國內景點解說)

成績評量	平時作業與參與40%、期中考30%、期末考30%
指定教科書 及參考書籍	賴子敬自編講義、領隊與導遊實務(2020) 蔡進祥 前程文化
※「遵守智慧財產權觀念」與「不得非法影印」※	
依據本校107年3月29日性平會決議，性平議題的專業課程授課大綱要有明確納人性平意識相關議題的具體文字，以符合性平法要求。	
<input type="button" value="列印"/> <input type="button" value="關閉"/>	

## 國立高雄餐旅大學 性別平等議題納入專業課程調查表

教學單位	航空暨運輸服務管理系		填表日期：109年07月10日	
課程名稱	授課教師 (課程如二人共同教授者， 請填寫二位教師全名)	開課學期	必修/選修	每週上課 學分及時數
航空暨運輸餐飲實務	萬光滿	108學年度 2學期	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修	2學分 2小時
旅遊業溝通與領導	楊世瑞	108學年度 2學期	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修	2學分 2小時
消費者行為學	朱熾平	108學年度 2學期	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修	2學分 2小時
單位主管簽章				

## 說明：

- 一、經99年4月1日98學年度第2學期臨時教務會議通過辦理：自99學年度起，各教學單位每學期所開設之專業課程須融入相關性平議題，其中各系科至少3門、各研究所至少1門。
- 二、依據本校107年3月29日性平會決議，性平議題的專業課程授課大綱要有明確納入性平意識相關議題的具體文字，以符合性平法要求，敬請各學術單位轉知授課教師。
- 三、各教學單位每學期填寫1份調查表，並檢附表中課程之課程綱要(請註明融入性平議題部分)，若不敷使用，請自行複印。
- 四、本調查表請於教務處註冊課務組指定時間內填寫完畢，並擲回註冊課務組存查。

國立高雄餐旅大學 教學大綱

學 年： 108 學年

學 期： 第 2 學期

開課班級： 471A 四技航空暨運輸服  
務管理系一年 A 班

科目名稱： 475350 航空暨運輸餐飲  
實務\*

學 分 數： 2 學分

任課老師： 萬光滿

※「遵守智慧財產權觀念」與「不得非法影印」※

項 目	內 容
教學目標	本課程將從航空餐飲與軌道運輸上與餐飲服務相關專有名詞談起，並以國際航空餐飲為主介紹航空公司餐飲部門與空中廚房的業務、空中餐飲服務的專業性、機上常用餐飲解說等，同時配合課程內容，透過品評方式增進學習效果。並說明軌道運輸餐飲服務型態與特色，以期同學對航空暨運輸餐飲服務具有基本的認知。
教學內容	本課程的教學目的在協助學生瞭解包括機上餐飲服務與主要軌道運輸餐飲服務內容。特別是對於未來欲從事餐旅觀光業的同學，透過課程修習，能夠對於運輸服務業(如航空公司、高速鐵路等)其餐飲服務作業概要及整體流程基本架構。
第 一 週	課程簡介
第 二 週	航空暨軌道運輸餐飲專有名詞
第 三 週	空中餐飲沿革及現況
第 四 週	機內設備與餐飲服務用品介紹
第 五 週	客艙與廚房(Galley)認識_模擬客艙
第 六 週	航空公司餐飲部門業務 性別平等案例討論：誰說空姐非得化妝-維珍航空新規追求男女平等
第 七 週	空中餐飲服務內容
第 八 週	機上酒類介紹
第 九 週	期中考
第 十 週	葡萄酒介紹(1)
第十一週	葡萄酒介紹(2)

第十二週	飲料調製實務
第十三週	起司(Cheese)簡介
第十四週	軌道運輸餐飲服務介紹
第十五週	空中廚房界簡介(1)
第十六週	空中廚房界簡介(2)
第十七週	案例影片研討
第十八週	期末考
成績評量	1.課堂參與及討論 30%；2.期中考：30%；3.期末考：40%
指定教科書 及參考書籍	1.「航空餐飲」程頌華/ 黃輝正著。品度出版社 2.教師自編講義
※「遵守智慧財產權觀念」與「不得非法影印」※	
依據本校 107 年 3 月 29 日性平會決議，性平議題的專業課程授課大綱要有明確納人性平意識相關議題的具體文字，以符合性平法要求。	



國立高雄餐旅大學 教學大綱

學 年： 108 學年

學 期： 第 2 學期

開課班級： 474A 四技航空暨運輸服  
務管理系四年 A 班

科目名稱： 476580 旅遊業溝通與領  
導\*

學 分 數： 2 學分

任課老師： 楊世瑞

※「遵守智慧財產權觀念」與「不得非法影印」※	
項 目	內 容
教學目標	在探究旅遊集團中高階管理者領導風格與組織文化對其企業 經營績效之影響。由聯合報民調中心針對於五百大企業以及中小企業所做之調查報告中顯示，有 60.9 %的中小企業表示員工財經知識能力攸關公司業務運作；五百大企業則有 75.9 %表示員工的財經知識能力攸關公司業務運作。多數企業皆認為公司業務運作與員工財經能力有很大的關係，對於員工在財經能力也有所期待。本課程會著重在培養學員在國內外財經知識之涉獵，特別在觀光休閒產業之趨勢之未來性能夠充掌握，每星期會持續更新上一周之重要國內外財經時事，讓學員能持續充實並培養閱讀財經時事的習慣。
教學內容	主要以國內外財經時事之整理做為教授重點，並輔以商業周刊、今周刊、遠見雜誌及天下雜誌等，做為時事趨勢補充。透過以上來加強在遊業溝通與領導方面的專業能力。另外也會分享在旅遊業中可能發生之事件與糾紛，並教授學員如何應對及解決方法。
第 一 週	課程概述
第 二 週	最近半年國內外財經時事重點整理
第 三 週	上周國內外財經時事重點整理，雜誌分享
第 四 週	上周國內外財經時事重點整理，旅遊業糾紛管理人員之處理方式
第 五 週	上周國內外財經時事重點整理，雜誌分享
第 六 週	上周國內外財經時事重點整理，雜誌分享
第 七 週	上周國內外財經時事重點整理，旅遊業糾紛管理人員之處理方式
第 八 週	性別平等個案討論-男性領隊人員與女性領隊人員情緒勞務對工作倦怠與離職意圖
第 九 週	小組報告選定及內容補述
第 十 週	上周國內外財經時事重點整理，雜誌分享
第十一週	上周國內外財經時事重點整理，雜誌分享
第十二週	上周國內外財經時事重點整理，旅遊業糾紛管理人員之處理方式
第十三週	上周國內外財經時事重點整理，雜誌分享
第十四週	上周國內外財經時事重點整理，雜誌分享

第十五週	上周國內外財經時事重點整理，旅遊業糾紛管理人員之處理方式
第十六週	上周國內外財經時事重點整理，雜誌分享
第十七週	上周國內外財經時事重點整理，雜誌分享
第十八週	期末小組報告
成績評量	出席 40%，期中小組報告選定 30%，期末報告 30%
指定教科書及參考書籍	本人課程另行整理之財經時事資料
※「遵守智慧財產權觀念」與「不得非法影印」※	
依據本校 107 年 3 月 29 日性平會決議，性平議題的專業課程授課大綱要有明確納人性平意識相關議題的具體文字，以符合性平法要求。	

國立高雄餐旅大學 教學大綱

學 年： 108 學年

學 期： 第 2 學期

開課班級： 871A 進二技航空暨運 科目名稱： 872150 消費者行為學  
輸服務管理系一年級 A 班 \*


學 分 數： 2 學分

任課老師： 朱嫵平

※「遵守智慧財產權觀念」與「不得非法影印」※	
項 目	內 容
教學目標	探討消費者如何制定和執行其有關產品與服務的取得、消費與處置決策的過程，以及研究有哪些因素會影響消費者相關的決策，讓同學能夠瞭解消費者的行為模式、動機、情感與態度等而其能有一全盤瞭解。
教學內容	(一) 課堂講授。(二) 專案分析。(三) 小組討論。(四) 團體報告。
第 一 週	1 教學討論與分組、2 課程介紹
第 二 週	了解消費者行為
第 三 週	消費者行為重要性
第 四 週	自我、人格與生活型態
第 五 週	性別平等個案討論(一)-男女有別?! 吸引消費?!
第 六 週	市場中的消費者
第 七 週	連假
第 八 週	消費者行為與行銷策略
第 九 週	期中考 or 報告繳交
第 十 週	實務講座-職場性別平等探討
第十一週	消費者購後行為
第十二週	網路消費者行為
第十三週	購買動機
第十四週	電商購物/購買情境
第十五週	期末個案辯論(一)
第十六週	期末個案辯論(二)
第十七週	期末個案辯論(三)
第十八週	總檢討及繳交期末報告
成績評量	(一) 平時成績與出席率:50% (二) 期中考或報告:10%。

	(三) 期末報告：40%。
指定教科書 及參考書籍	參考書籍： 消費者行為-廖淑伶 休閒與消費者行為-張孝銘 消費者行為-王奕升 消費者行為-曾光華 消費者行為-謝明慧
※「遵守智慧財產權觀念」與「不得非法影印」※	
依據本校 107 年 3 月 29 日性平會決議，性平議題的專業課程授課大綱要有明確納入性平意識相關議題的具體文字，以符合性平法要求。	

## 國立高雄餐旅大學 性別平等議題納入專業課程調查表

教學單位	休閒暨遊憩管理系		填表日期：109年7月27日	
課程名稱	授課教師 (課程如二人共同教授者， 請填寫二位教師全名)	開課學期	必修/選修	每週上課 學分及時數
消費者行為*	陳良進	_108 學年度 _2 學 期	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修	_2 學分 _2 小時
休憩行銷管理	謝宜臻	_108 學年度 _2 學 期	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	_3 學分 _3 小時
休閒產業微型創業*	王東昇	_108 學年度 _2 學 期	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修	_3 學分 _3 小時
		____ 學年度 ____ 學 期	<input type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	____ 學分 ____ 小時
單 位 主 管 簽 章				
<p>說明：</p> <p>一、經99年4月1日98學年度第2學期臨時教務會議通過辦理：自99學年度起，各教學單位每學期所開設之專業課程須融入相關性平議題，其中各系科至少3門、各研究所至少1門。</p> <p>二、依據本校107年3月29日性平會決議，性平議題的專業課程授課大綱要有明確納入性平意識相關議題的具體文字，以符合性平法要求，敬請各學術單位轉知授課教師。</p> <p>三、各教學單位每學期填寫1份調查表，並檢附表中課程之課程綱要(請註明融入性平議題部分)，若不敷使用，請自行複印。</p> <p>四、本調查表請於教務處註冊課務組指定時間內填寫完畢，並擲回註冊課務組存查。</p>				

國立高雄餐旅大學 教學大綱

學 年： 108 學年

學 期： 第 2 學期

開課班級： 481A 四技休閒暨遊憩管理  
系一年 A 班

科目名稱： 487600 消費者行為\*

學 分 數： 2 學分

每週上課： 三(3,4)

任課老師： 陳良進

Office Hour：

※「遵守智慧財產權觀念」與「不得非法影印」※

項 目	內 容
教學目標	a.藉由研讀、討論與實作，使學員了解休閒心理與遊憩行為之適用情境與限制之能力。 b.能夠應用休閒心理研究於休閒管理相關學程。
教學內容	
第 一 週	消費者行為課程說明與概論
第 二 週	Chp1 消費者行為導論
第 三 週	Chp2、消費者知覺
第 四 週	個案分組研討一：乞丐行銷
第 五 週	Chp3、消費者學習
第 六 週	Chp4、消費者態度
第 七 週	個案分組研討二：讓商品在顧客的潛意識裡上架
第 八 週	Chp5、消費者決策過程
第 九 週	期中考
第 十 週	Chp6、消費者動機
第十一週	個案分組研討三：「長尾」真的有商機？
第十二週	Chp7、消費者人格特質、生活型態、價值
第十三週	Chp8、文化
第十四週	個案分組研討四：顧客恩仇錄 HBR,2007,12
第十五週	Chp9-11、參考團體、家庭、社會階級 (性平議題)
第十六週	Chp12、創新擴散與情境因素
第十七週	個案分組研討五：成交不擇手段？ HBR,2009,05
第十八週	期末考

成績評量	：(1)出席及參與課堂討論 10% (2)章節報告與作業報告 30% (3)期中考 30% (4)期末報告 30%
指定教科書及參考書籍	<p>(1) 林建煌(2017)，消費者行為概論，台北市，華泰書局。</p> <p>(2) Glenn F. Ross 著，劉修祥譯(2003)，觀光心理學，台北市，桂魯出版。</p> <p>(3) John Swarbrooke &amp; Susan Horner 著，謝智謀譯(2001)，觀光消費行為：理論與實務，台北市，桂魯出版。</p>
<p>※「遵守智慧財產權觀念」與「不得非法影印」※</p>	
<p>依據本校 107 年 3 月 29 日性平會決議，性平議題的專業課程授課大綱要有明確納入性平意識相關議題的具體文字，以符合性平法要求。</p>	

國立高雄餐旅大學 教學大綱

學 年： 108 學年

學 期： 第 2 學期

開課班級： 482B 四技休閒暨遊憩管理  
系二年 B 班

科目名稱： 487614 休憩行銷管理

學 分 數： 3 學分

每週上課： 二(6,7,8)

任課老師： 謝宜臻

Office Hour：

※「遵守智慧財產權觀念」與「不得非法影印」※

項 目	內 容
教學目標	本課程旨在了解顧客導向的休閒與遊憩規劃，了解休閒遊憩行銷觀念，要成為愉快從事行銷工作，除了擁有相關知識的學理和基本知識，同時需培養行銷企劃撰寫的能力，借鏡於歷來成功與失敗的休憩行業行銷案例之分析，訓練學生提出題材創新、意義創造、滿足遊客需求的行銷方案。
教學內容	教授內容涵蓋 SWOT、4Ps+4Cs、PEST、波士頓矩陣、五力分析、藍海策略等行銷分析及策略擬定方法，以線上期刊論文為主，從個案研究當中，回顧檢視觀光行銷的理論架構。課程規劃先進行基本理論的介紹，由同學分組進行小組介紹各論文中的個案分析，以心智地圖做為分析工具，有條理地統整每個休憩個案行銷的方法和觀點，並提出修正或補充方案。
第 一 週	休閒遊憩觀光的行銷基礎
第 二 週	休閒遊憩觀光的界定、產業類別和關連性
第 三 週	休閒遊憩觀光的界定、產業類別和關連性
第 四 週	休閒遊憩觀光組織的內、外在分析和環境稽核
第 五 週	影響休閒遊憩觀光消費者行為的因素
第 六 週	市場區隔、目標市場行銷和定位 (性平議題)
第 七 週	休閒遊憩觀光的行銷組合
第 八 週	產品策略、通路策略
第 九 週	休閒遊憩觀光訂價策略與促銷策略
第 十 週	人、過程和物質策略
第十一週	休閒遊憩觀光行銷的應用



第十二週	休閒遊憩觀光服務品質
第十三週	休閒遊憩觀光企業內部行銷和關係行銷
第十四週	目的地行銷
第十五週	休閒遊憩觀光行銷研究、調查
第十六週	休閒遊憩觀光行銷組織設計
第十七週	活動行銷
第十八週	休閒遊憩觀光的趨勢和行銷的未來展望
成績評量	小考 35 % 小組口頭報告 35 % 課堂參與 20 % 出席狀況 10 %
指定教科書 及參考書籍	休閒遊憩觀光行銷：消費者身、心、靈效益整合及產業永續經營效能之利器 作者：黃金柱、張軒瑄
※「遵守智慧財產權觀念」與「不得非法影印」※	
依據本校 107 年 3 月 29 日性平會決議，性平議題的專業課程授課大綱要有明確納人性平意識相關議題的具體文字，以符合性平法要求。	

國立高雄餐旅大學 教學大綱

學 年： 108 學年

學 期： 第 2 學期

開課班級： 484A 四技休閒暨遊憩管理  
系四年 A 班

科目名稱： 487724 休閒產業微型創業\*

學 分 數： 3 學分

每週上課： 四(2,3,4)

任課老師： 王東昇

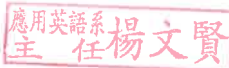
Office Hour： 請參見系辦公室公布欄或  
課堂上布告方式

※「遵守智慧財產權觀念」與「不得非法影印」※

項 目	內 容
教學目標	目標在引領學生針對當前經濟環境思考不同的創業型態和創業態度；希望藉由這堂課能培養學生整合知識、觀察暨分析問題的能力，並能運用新創事業的理論觀點，完成創業計劃書之撰寫，作為未來朝向創業發展作準備。
教學內容	企業創新發想、創業家特質與創業精神、經營環境分析、財務分析與規劃管理、市場相關資訊分析、策略擬定(創新經營策略、產品或服務策略、行銷策略)暨創業計畫書撰寫等。
第 一 週	課程簡介
第 二 週	形成企業創意/辨認市場機會
第 三 週	瞭解市場需要/如何發展構想 (性平議題)
第 四 週	產業分析與市場定位
第 五 週	建立商業模式-商業模式九宮格架構分析介紹與實例演練
第 六 週	撰寫與評估商業企畫書
第 七 週	行銷計畫與顧客管理
第 八 週	畢業班期中考
第 九 週	財務規劃與資金來源
第 十 週	經營團隊與管理架構
第十一週	科技發展、文化創新與法律
第十二週	讀書會
第十三週	讀書會
第十四週	讀書會

第十五週	畢業班期末考
第十六週	
第十七週	
第十八週	
成績評量	★平時成績：40 % ★期中報告：30 % ★期末報告：30 %
指定教科書 及參考書籍	補充講義
※「遵守智慧財產權觀念」與「不得非法影印」※	
依據本校 107 年 3 月 29 日性平會決議，性平議題的專業課程授課大綱要有明確納人性平意識相關議題的具體文字，以符合性平法要求。	

## 國立高雄餐旅大學 性別平等議題納入專業課程調查表

教學單位	應用英語系		填表日期：109 年 07 月 14 日	
課程名稱	授課教師 (課程如二人共同教授者， 請填寫二位教師全名 )	開課學期	必修/選修	每週上課 學分及時數
多元文化語境	楊文賢	108 學年度 2 學 期	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修	2 學分 2 小時
辦公室英語(二)	高士景 黃德威	108 學年度 2 學 期	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	2 學分 2 小時
		____ 學年度 ____ 學 期	<input type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	____ 學分 ____ 小時
		____ 學年度 ____ 學 期	<input type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	____ 學分 ____ 小時
單 位 主 管 簽 章				

## 說明：

- 一、經 99 年 4 月 1 日 98 學年度第 2 學期臨時教務會議通過辦理：自 99 學年度起，各教學單位每學期所開設之專業課程須融入相關性平議題，其中各系科至少 2 門、各研究所至少 1 門。
- 二、各教學單位每學期填寫 1 份調查表，並檢附表中課程之課程綱要(請註明融入性平議題部分)，若不敷使用，請自行複印。
- 三、本調查表請於教務處註冊課務組指定時間內填寫完畢，並擲回註冊課務組存查。

國立高雄餐旅大學 108 學年 第 2 學期 教師授課大綱

開課班級：4A2A 四技應用英語系二年 A 班

科目名稱：4A2842 多元文化語境\*

老 師：楊文賢 必選修別：專選

學 分 數： 2 學分 每週上課： 2 小時(106、107)

項 目	內 容
教學目標	Effective communication in today's interconnected world requires being aware of the wide variety of cultural perspectives that are found all around by us. By becoming sensitive to how people from different cultures see things, we are more likely to avoid misunderstandings and to better appreciate what makes us similar to and different from one another. The purpose of this course is to help language/CLIL learners investigate and discuss cultural issues, and to develop a heightened awareness of the role that culture plays in daily life. Specific focuses are placed on hospitality and tourism domains.
教學內容	Each lecture will cover the following features: Cross-cultural content issues Warm-up Vocabulary Conversation 4 skills training Wrap-up and expansion activities
第一週	Course introduction
第二週	Greetings and gift-giving
第三週	Non-verbal language across cultures (gender issue - gender equality)
第四週	Niche tourism
第五週	At your service (gender issue - gender harassment)
第六週	Business styles
第七週	Leadership styles
第八週	The MICE industry
第九週	Mid-term exam
第十週	Cross-cultural meetings (gender issue - gender identity)
第十一週	Sports and lifestyles
第十二週	Recreational activities
第十三週	Social media and the Internet (gender issue - gender

項 目	內 容
	discrimination)
第十四週	Nutritional science
第十五週	Food in Taiwan
第十六週	Beauty and cosmetic services
第十七週	Project presentation
第十八週	Final exam
成績評量	Exams: 50% Project presentation: 30% Involvement and participation: 20% (The above assessment criterion are for reference only and subject to change without prior notice)
指定教科書 及參考書籍	Connections: Diversity and Culture. (2018). Tung Hua. Illegal copy of the textbook is strictly prohibited and may cause a fail in the course.

國立高雄餐旅大學 108 學年 第 2 學期 教師授課大綱

開課班級：4A2A 四技應用英語系二年 A 班

科目名稱：4A2708 辦公室英語(二)

老 師：黃德威 必選修別：專必

學 分 數： 2 學分 每週上課： 2 小時(108、109)

項 目	內 容
教學目標	<p>※ The purpose of this course is for you to practice language used in the business world.</p> <p>* The topics covered in this course are related to becoming familiar with business/office settings, and in particular about interactions within these settings, such as the following:</p> <p>(1) Informal interactions:</p> <p>(a) Socializing</p> <p>(2) Formal interactions:</p> <p>(a) Meetings</p> <p>(b) Negotiations</p> <p>In addition, contexts that affect these interactions are considered as well, such as the following:</p> <p>(A) Cultural differences</p> <p><b>(B) Ethics (gender issue – sexual harassment )</b></p> <p>(C) Leadership</p> <p>Other topics will be looked at as well, including money and practice with numbers and figures.</p> <p>* The focus is on oral communication: this means that you will listen and speak in class.</p> <p>- Listening: You will listen to both live and recorded sources. The live sources include me and your fellow classmates. The recorded sources include textbook materials and supplementary audio and video materials.</p> <p>- Speaking: You will engage in both spontaneous and planned speech. The spontaneous speech includes paired and group discussion, as well as sharing with the class. The planned speech includes oral tests and presentations.</p> <p>※ By the end of the course, you should be able to do the following:</p> <p>* Accurately state large numbers that reflect business/financial figures and statistics.</p>

項 目	內 容
	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Partake in business socializing, including both descriptions of career-relevant features and more informal personal information.</li> <li>* Analyze and explain business-relevant cultural differences between at least two different countries.</li> <li>* Plan goal-oriented and participation-friendly agendas for business meetings.</li> <li>* Partake in business meetings where you are charge and where others are in charge.</li> <li>* Plan a business negotiation strategy for the purpose of attaining a beneficial outcome for your organization.</li> <li>* Partake in business negotiations that are consistent with your strategic planning.</li> <li>* Discuss (in pairs and small groups) complex business topics on matters related to culture, leadership and ethics, and share a summary of the discussion with the class.</li> <li>* Evaluate and provide feedback for oral tests and projects, including for yourself and for others.</li> </ul>
教學內容	<p>※ This course includes three major graded components:</p> <p>(1) Participation: This refers to the following:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(a) Being present</li> <li>(b) Being on-time</li> <li>(c) Being alert</li> <li>(d) Speaking up</li> </ul> <p>The method of participation in this course is a joint effort from both me and you:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(i) My presentations, combined with your practice and discussion of the lessons.</li> <li>(ii) Your oral tests and project, with feedback offered by me, and also sometimes by your classmates.</li> </ul> <p>(2) Listening/Vocabulary Exams: You will complete the following exams:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(a) Quizzes: These will be based on the textbook and in-class lessons, and will typically be done in pairs or triads. They are not given every week, but they can appear on any given week.</li> </ul>



項 目	內 容
	<p>They will be done at the very beginning of class: if you are not in your seat when the quizzes are passed out, you will not be able to take the quiz for that week.</p> <p>(b) Final Exam: It will include the material that we cover for the entire semester. The focus is on testing listening and vocabulary. There will be both multiple-choice questions as well as fill-in-the-blank and short-answer items.</p> <p>(3) Oral Exams and Projects: You will complete the following oral tasks:</p> <p>(a) Business Culture &amp; Etiquette Project (group) (Week 7)</p> <p>(b) Meetings Rehearsal (group) (Week 8)</p> <p>(c) Business Socializing Oral Test (pair) (Week 9)</p> <p>(d) Meetings Project (group) (Week 10)</p> <p>(e) Negotiation Rehearsal (group) (Week 16)</p> <p>(f) Numbers &amp; Figures Oral Test (individual) (Week 17)</p> <p>(g) Negotiation Project (group) (Week 18)</p>
第一週	No class
第二週	<p>Introduction to the class objectives &amp; overview of syllabus: textbook, assignments/tasks and grading</p> <p>Socializing: introductions and networking (Unit 4; Business Skills 2.1 Small Talk)</p>
第三週	Socializing: cultural dimension (Unit 7; Working across cultures 1)
第四週	Socializing and communication styles (Working across cultures 4)
第五週	Meetings (Unit 1)
第六週	Meetings (Unit 3)
第七週	<p>Meetings (Working across cultures 2)</p> <p>Business Culture &amp; Etiquette Project</p>
第八週	Leadership (Unit 11)
第九週	Midterm Exam: Oral (Socializing)
第十週	Meetings Project
第十一週	Ethics (Unit 10); Negotiations (Unit 9)
第十二週	Negotiations (Unit 9)
第十三週	Negotiations (Unit 9, 12)
第十四週	Negotiations (Business Skills 3.1)

項 目	內 容
第十五週	Negotiations (review)
第十六週	Money: Numbers & Figures (Unit 6)
第十七週	Final Exam: Listening/Vocabulary & Oral (Numbers & Figures)
第十八週	Negotiations Project
成績評量	<p>※ The three graded components are weighted as follows:</p> <p>(1) Participation (10%) (see “Attendance Policy” below)</p> <p>(2) Listening/Vocabulary Exams (30%)</p> <p>(a) Quizzes (10%)</p> <p>(b) Final Exam (20%)</p> <p>(3) Oral Tests &amp; Projects (60%)</p> <p>(a) Business Culture &amp; Etiquette Project (group) (10%)</p> <p>(b) Meetings Rehearsal (group) (2.5%)</p> <p>(c) Business Socializing Oral Test (pair) (10%)</p> <p>(d) Meetings Project (group) (15%)</p> <p>(e) Negotiation Rehearsal (group) (2.5%)</p> <p>(f) Numbers &amp; Figures Oral Test (individual) (5%)</p> <p>(g) Negotiation Project (group) (15%)</p> <p>※ Attendance Policy:</p> <p>In order to effectively meet the course goals, it is important for you to be present and active in the course.</p> <p>(1) Missing class (absences):</p> <p>(A) Effect on your grade:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Perfect attendance (no absences): +20 bonus for participation grade</li> <li>- 1st absence: No penalty or bonus</li> <li>- 2nd absence: -10 from participation grade</li> <li>- 3rd absence: -20 from participation grade (total of -30)</li> <li>- 4th absence: -30 from participation grade (total of -60)</li> <li>- 5th absence: -40 from participation grade (total of -100)</li> <li>- 6th absence: 扣考: COURSE grade is “0” (Don’ t let this happen to you!)</li> </ul> <p>(B) University on-line system: I mark all absences in accordance with university policy.</p>

項 目	內 容
	<p>(2) Being late for class (tardies):</p> <p>(A) Effect on your grade:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Perfect timeliness (no tardies): +20 bonus for participation grade</li> <li>- 1st tardy: no penalty (less than 5 min) / -1 (5-10 min) / -2 (more than 10 min)</li> <li>- 2nd tardy: -1 (less than 5 min) / -2 (5-10 min) / -3 (more than 10 min)</li> <li>- 3rd tardy: -2 (less than 5 min) / -3 (5-10 min) / -4 (more than 10 min)</li> <li>- 4th tardy: -3 (less than 5 min) / -4 (5-10 min) / -5 (more than 10 min)</li> <li>- nth tardy: -(n-1) (less than 5 min) / -n (5-10 min) / -(n+1) (more than 10 min)</li> </ul> <p>(B) On-line school system: I mark tardies as follows:</p> <p>(a) When you are more than 5 minutes late.</p> <p>(b) Alternating tardies when you are less than 5 minutes late (e.g. if you are late one time but by less than 5 minutes, I don't mark it; however, I do mark it if you are late a second time by less than 5 minutes).</p>
指定教科書及參考書籍	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Textbook: Market Leader (Intermediate, 3rd ed Extra) (David Cotton, David Falvey &amp; Simon Kent)</li> <li>- Supplemental Materials: (a) PPTs; (b) selected audios/videos</li> </ul>

國立高雄餐旅大學 108 學年 第 2 學期 教師授課大綱

開課班級：4A2A 四技應用英語系二年 A 班

科目名稱：4A2708 辦公室英語(二)

老 師：高士景 必選修別：專必

學 分 數：2 學分 每週上課：2 小時(108、109)

項 目	內 容
教學目標	This is a Business English class - to help you to work in a modern office or business environment in English. We will practice the language, the vocabulary and importantly we will practice the business skills you need to be successful.
教學內容	The course will cover areas and situations that you will encounter in a modern office or in a business environment, including meetings, finance, accounting, negotiation, ethics and leadership.
第一週	1 No class
第二週	2 Business socializing
第三週	3 Culture
第四週	4 Meetings
第五週	5 Meetings
第六週	6 Ethics (gender issue – gender role stereotype)
第七週	7 Leadership
第八週	8 Midterm: Meetings, case study
第九週	9 Midterms: midterm tests
第十週	10 Negotiations
第十一週	11 Negotiations
第十二週	12 Negotiations
第十三週	13 Money
第十四週	14 Money
第十五週	15 International markets
第十六週	16 Review, prepare negotiation
第十七週	17 Final: Negotiation
第十八週	18 Final Test
成績評量	Midterm 40%, Final 40%, Class assignments/tests 20%
指定教科書 及參考書籍	Market Leader 3rd Edition Extra by Cotton, Falvey & Kent

項 目	內 容
	<b>discrimination)</b>
第十四週	Nutritional science
第十五週	Food in Taiwan
第十六週	Beauty and cosmetic services
第十七週	Project presentation
第十八週	Final exam
成績評量	Exams: 50% Project presentation: 30% Involvement and participation: 20% (The above assessment criterion are for reference only and subject to change without prior notice)
指定教科書 及參考書籍	Connections: Diversity and Culture. (2018). Tung Hua. Illegal copy of the textbook is strictly prohibited and may cause a fail in the course.

國立高雄餐旅大學 108 學年 第 2 學期 教師授課大綱

開課班級：4A2A 四技應用英語系二年 A 班

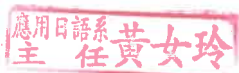
科目名稱：4A2842 多元文化語境\*

老 師：楊文賢 必選修別：專選

學 分 數： 2 學分 每週上課： 2 小時(106、107)

項 目	內 容
教學目標	<p>Effective communication in today's interconnected world requires being aware of the wide variety of cultural perspectives that are found all around by us. By becoming sensitive to how people from different cultures see things, we are more likely to avoid misunderstandings and to better appreciate what makes us similar to and different from one another. The purpose of this course is to help language/CLIL learners investigate and discuss cultural issues, and to develop a heightened awareness of the role that culture plays in daily life.</p> <p>Specific focuses are placed on hospitality and tourism domains.</p>
教學內容	<p>Each lecture will cover the following features:</p> <p>Cross-cultural content issues</p> <p>Warm-up</p> <p>Vocabulary</p> <p>Conversation</p> <p>4 skills training</p> <p>Wrap-up and expansion activities</p>
第一週	Course introduction
第二週	Greetings and gift-giving
第三週	Non-verbal language across cultures (gender issue - gender equality)
第四週	Niche tourism
第五週	At your service (gender issue - gender harassment)
第六週	Business styles
第七週	Leadership styles
第八週	The MICE industry
第九週	Mid-term exam
第十週	Cross-cultural meetings (gender issue - gender identity)
第十一週	Sports and lifestyles
第十二週	Recreational activities
第十三週	Social media and the Internet (gender issue - gender

## 國立高雄餐旅大學 性別平等議題納入專業課程調查表

教學單位	應用日語系		填表日期： 年 月 日	
課程名稱	授課教師 (課程如二人共同教授者， 請填寫二位教師全名)	開課學期	必修/選修	每週上課 學分及時數
日語聽講練習(二)	吳岳樺	1082 學年度 2_ 學 期	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	_1_ 學分 _2_ 小時
旅館日語會話(二)	黃女玲	1082 學年度 2_ 學 期	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	_2_ 學分 _2_ 小時
領隊與導遊實務	洪良志	1082 學年度 2_ 學 期	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修	_2_ 學分 _2_ 小時
		____ 學年度 ____ 學 期	<input type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	____ 學分 ____ 小時
單 位 主 管 簽 章				
<p>說明：</p> <p>一、經 99 年 4 月 1 日 98 學年度第 2 學期臨時教務會議通過辦理：自 99 學年度起，各教學單位每學期所開設之專業課程須融入相關性平議題，其中各系科至少 3 門、各研究所至少 1 門。</p> <p>二、依據本校 107 年 3 月 29 日性平會決議，性平議題的專業課程授課大綱要有明確納入性平意識相關議題的具體文字，以符合性平法要求，敬請各學術單位轉知授課教師。</p> <p>三、各教學單位每學期填寫 1 份調查表，並檢附表中課程之課程綱要(請註明融入性平議題部分)，若不敷使用，請自行複印。</p> <p>四、本調查表請於教務處註冊課務組指定時間內填寫完畢，並擲回註冊課務組存查。</p>				

國立高雄餐旅大學 教學大綱

學 年： 108 學年

學 期： 第 2 學期

開課班級： 4B1A四技應用日語系一年A班

科目名稱： 4B3044日語聽講練習(二)

英文版教學大綱

學 分 數： 1 學分

每週上課： 四(1,2)

Office Hour： (二)67節

任課老師： 吳岳樺

(三)34節

(三)89節

※「遵守智慧財產權觀念」與「不得非法影印」※	
項 目	內 容
教學目標	透過各類場面日語聽力練習與口語演練、提昇學生中高級日語聽力與日語表達能力為目標。
教學內容	除了各場合之日語聽力訓練外亦透過各種情境日語之設定與角色扮演之演練、讓學生掌握各種場面之日語運用能力並提升整體日語表達能力。教學內容包含各類廣播內容之聽力訓練、各類型演講、討論、簡報、面試技巧等口說訓練內容。
第一週	社交目的型スピーチ
第二週	聴解練習と特集
第三週	聴解練習と特集
第四週	発表
第五週	プレゼンテーション（説明型）
第六週	プレゼンテーション（説得型）
第七週	聴解練習と特集
第八週	聴解練習と特集
第九週	中間試験
第十週	プレゼンテーション（研究発表）
第十一週	聴解練習と特集 性平教育
第十二週	発表
第十三週	ディスカッション（情報提供型）
第十四週	ディスカッション（意見交換型）
第十五週	聴解練習と特集
第十六週	聴解練習と特集
第十七週	聴解練習と特集
第十八週	期末テスト
成績評量	平時成績40%（出席率、発表）



	期中考30% 期末考30%
指定教科書 及參考書籍	自編補充聽力教材 中高級日語口頭發表演練(致良出版)
※「遵守智慧財產權觀念」與「不得非法影印」※	
依據本校107年3月29日性平會決議，性平議題的專業課程授課大綱要有明確納人性平意識相關議題的具體文字，以符合性平法要求。	
<div style="text-align: center;"> <input type="button" value="列印"/> <input type="button" value="關閉"/> </div>	

國立高雄餐旅大學 教學大綱

學年：108 學年

學期：第 2 學期

開課班級：4B2A 四技應用日語系二年 A

科目名稱：4B3192 旅館日語會話(二) 英文版教學大綱班

學分數：2 學分 每週上課：五(3,4) 任課老師：黃女玲 Office

Hour：星期二:1000-1600

※「遵守智慧財產權觀念」與「不得非法影印」※	
項 目	內 容
教學目標	日本服務業除了注重服務品質之外，更重視與客人對話時的用字遣詞及態度。在本課程會以日語的敬語為教學重點，配合學生尋找之視聽教材，進行敬語用法的分析，並要求學生分組演練日語對話內容，達到可實際運用敬語執行飯店工作及業務的會話能力。
教學內容	1.日語敬語的分類及原則 2.視聽教材中的敬語使用分析 3.飯店日語會話內容講解 4.飯店日語會話演練
第 一 週	課程介紹
第 二 週	日語敬語的分類及原則
第 三 週	日語敬語使用的實例說明及相關論述導讀
第 四 週	錯誤的日語使用實例及說明及相關論述導讀
第 五 週	飯店日語會話內容講解
第 六 週	視聽教材中的敬語使用及分析(飯店部門)
第 七 週	視聽教材中的敬語使用及分析(餐飲部門) 性平教育
第 八 週	視聽教材中的敬語使用及分析(銷售部門)
第 九 週	期中考
第 十 週	分組報告:視聽教材中的敬語使用及分析
第十一週	分組報告:視聽教材中的敬語使用及分析
第十二週	分組報告:視聽教材中的敬語使用及分析
第十三週	分組報告:視聽教材中的敬語使用及分析
第十四週	分組會話演練:視聽教材觀賞及實際演練
第十五週	分組會話演練:視聽教材觀賞及實際演練

第十六週	分組會話演練:視聽教材觀賞及實際演練
第十七週	分組會話演練:視聽教材觀賞及實際演練
第十八週	期末考
成績評量	<p>期中考:30% 分組報告&amp;會話演練:40%</p> <p>期末考:30%</p>
指定教科書及參考書籍	『新日本語敬語運用表達』金子広幸 大新書局サービス日本語 飯店篇 大新書局
※「遵守智慧財產權觀念」與「不得非法影印」※	
<p>依據本校 107 年 3 月 29 日性平會決議，性平議題的專業課程授課大綱要有明確納人性平意識相關議題的具體文字，以符合性平法要求。</p>	
<input type="button" value="列印"/> <input type="button" value="關閉"/>	

國立高雄餐旅大學 教學大綱

學 年： 108 學年

學 期： 第 2 學期

開課班級： 4B2A 四技應用日語系二年 A

科目名稱： 4B1241 領隊與導遊實務\* 英文版教學大綱班

學 分 數： 2 學分 每週上課： 二(6,7) 任課老師： 洪良志 Office

Hour :

※「遵守智慧財產權觀念」與「不得非法影印」※	
項 目	內 容
教學目標	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 探討領隊與導遊之專業條件與職業倫理。</li> <li>2. 介紹導遊與領隊的工作內容與技巧。</li> <li>3. 學習領隊與導遊之緊急事件及應變處理。</li> <li>4. 探討領隊與導遊之工作發展與職涯規劃。</li> </ol>
教學內容	
第 一 週	領隊課程介紹及導論
第 二 週	領隊導遊與觀光事業
第 三 週	領隊導遊應具備的條件與涵養
第 四 週	領隊導遊的工作內容介紹
第 五 週	法規與領隊導遊(一)
第 六 週	法規與領隊導遊(二)
第 七 週	領隊導遊的解說技巧
第 八 週	地圖判讀
第 九 週	期中考/期中報告
第 十 週	領隊導遊的工作流程
第十一週	領隊導遊的行程中工作

第十二週	旅遊文件判讀
第十三週	領隊導遊返國後之相關作業
第十四週	緊急事件之預防與處理（一）
第十五週	緊急事件之預防與處理（二）
第十六週	領隊導遊之工作倫理與職業道德 性平教育
第十七週	領隊導遊之職涯規劃
第十八週	期末考/期末報告
成績評量	期中考/報告 30%、 平時成績與課堂表現 40%、期末考/報告 30%
指定教科書及參考書籍	指定教科書： a. 觀光領隊與導遊/作者 黃榮鵬/華立圖書 出版(第五版)。 b. 領隊實務/作者 黃榮鵬/揚智文化 出版(第四版)。 （擇一即可）參考書籍： a. 旅行業理論與實務/作者 容繼業/揚智文化 出版。 b. 旅運實務/作者 孫慶文/揚智文化 出版。 c. 領隊觀念與實務/劉志正/雙葉書廊。
※「遵守智慧財產權觀念」與「不得非法影印」※	
依據本校 107 年 3 月 29 日性平會決議，性平議題的專業課程授課大綱要有明確納入性平意識相關議題的具體文字，以符合性平法要求。	
<input type="button" value="列印"/> <input type="button" value="關閉"/>	

## 國立高雄餐旅大學 性別平等議題納入專業課程調查表

教學單位	四技國際廚藝學士學位學程		填表日期：109 年 07 月 21 日	
課程名稱	授課教師 (課程如二人共同教授者， 請填寫二位教師全名)	開課學期	必修/選修	每週上課 學分及時數
肉品科學	葛艾睿	108 學年度 第 2 學 期	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修	__2__ 學分 __3__ 小時
進階中式點心	江敏慧、何建彬	108 學年度 第 2 學 期	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	__3__ 學分 __5__ 小時
進階西餐烹調*	葛艾睿	108 學年度 第 2 學 期	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修	__3__ 學分 __6__ 小時
宴會實務	葛艾睿、謝陞耀	108 學年度 第 2 學 期	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	__3__ 學分 __3__ 小時
單 位 主 管 簽 章				

**說明：**

- 一、經 99 年 4 月 1 日 98 學年度第 2 學期臨時教務會議通過辦理：自 99 學年度起，各教學單位每學期所開設之專業課程須融入相關性平議題，其中各系科至少 3 門、各研究所至少 1 門。
- 二、依據本校 107 年 3 月 29 日性平會決議，性平議題的專業課程授課大綱要有明確納入性平意識相關議題的具體文字，以符合性平法要求，敬請各學術單位轉知授課教師。
- 三、各教學單位每學期填寫 1 份調查表，並檢附中課程之課程綱要(請註明融入性平議題部分)，若不敷使用，請自行複印。
- 四、本調查表請於教務處註冊課務組指定時間內填寫完畢，並擲回註冊課務組存查。

## National Kaohsiung University of Hospitality and Tourism Course Outline

Grade : 108

Semester : 2

Class : 4C1A Freshman Year,

Four-Year Technical College

Program in International Bachelor

Program in Chinese Culinary Arts

Subject : 4C0471 Butchery\*

Chinese Course Outline

Credit : 2

Course Hours : FR(1,2,3)

Instructor : PENA ALVAREZ

Office Hour : Monday to Friday

NIGHOLAS

8am to 5pm

※ 「 Please be aware of the copyright law 」 and 「 Do not make copies illegally 」 ※

Item	Content
Teaching Purpose	Butchery Science is an introductory class with the aim of providing students with the basic skills and knowledge in several areas of a butchery kitchen and the products used in butchery. The course also will provide students with the necessary skills to make basic butchery items, use equipment related to butchery in a safe and correct manner, and basic cooking skills to produce final dishes utilizing the butchery items.
Course Content	<p>Course Description: Butchery Science is an introductory class with the aim of providing students with the basic skills and knowledge in several areas of a butchery kitchen and the products used in butchery. The course also will provide students with the necessary skills to make basic butchery items, use equipment related to butchery in a safe and correct manner, and basic cooking skills to produce final dishes utilizing the butchery items.</p> <p>Learning Outcomes:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Demonstrate an understanding of a variety of livestock breeds, naming, classifications, and uses.</li> <li>2. Accurately explain the different methods of feeding livestock and the types of feed used.</li> <li>3. Correctly perform basic butchery skills such as meat and seafood fabrication.</li> <li>4. Understand butchery production methods including brining, curing, smoking and fermentation.</li> <li>5. Produce basic butchery items such as bacon, sausages, pates, &amp; cured meats and seafood.</li> <li>6. Display proper methods for operation of equipment used in a butchery kitchen.</li> <li>7. Understand and exhibit proper safety and hygiene rules while working in the kitchen.</li> </ol> <p>Content Outline: Day Subject Production</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 • Course Outline <ul style="list-style-type: none"> <li>• Class Room Policy</li> <li>• Class Project Overview</li> <li>• Intro to Butchery</li> <li>• Intellectual Property, Gender Equality, Academic Integrity</li> </ul> </li> <li>2 • Brining &amp; Curing Pt.1</li> </ol>

- Cure Bacon, Pastrami, and Pancetta  
Brine and Dry Cures  
Bacon Pt. 1 / Pastrami Pt. 1
- 3 • Smoking & Preserving
  - Smoke Bacon
  - Smoke Pastrami
  - Wrap and Hang Pancetta  
Bacon Pt. 2 / Pastrami Pt. 2 /  
Pancetta Pt. 1 / Guanciale Pt. 1
- 4 • Poultry & Game Birds  
  
Pancetta Pt. 2 / Guanciale Pt. 2  
Kassler Schinken Pt. 1  
Sauerkraut Pt. 1
- 5 • Pork Pt. 1  
Chicken Butchery & Cooking  
Kassler Schinken Pt. 2
- 6 • Pork Pt. 2  
  
Croque Madame & Poutine
- 7 • Fish
  - Classification  
Salmon Fabrication  
Gravlax Pt. 1 / Smoked Salmon Pt.1
- 8 • Seafood  
Flat Fish Fabrication  
Gravlax Pt. 2 / Smoked Salmon Pt. 2
- 9 • Mid Term Exam  
Flat Fish Fabrication  
Ceviche
- 10
  - Beef & Veal
  - Basic Meat Trimming
  - Grinding Meats  
German Bratwurst  
Sauerkraut and Spätzle
- 11 • Beef & Veal Pt. 2
  - Motion Muscles
  - Sedentary Muscles  
Braised Beef Stroganoff & Egg Noodles
- 12 • Lamb
  - Classifications
  - Cultural Usage  
Lamb Curry & Coconut Rice
- 13 • Sausages
  - Classifications
  - Production
  - Storage Methods
- Spicy Italian Sausage & Pomodoro Pasta
- 14 • Pate & Terrines
  - Making Forcemeats
  - Pate and Pate en croute



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Offals</li> <li>Terrine En Croute</li>   <li>15 • Cured Meats</li> <li>• Salami</li> <li>• Hams (Cured Hams)</li> <li>• Game</li> <li>Linguine Carbonara &amp; Focaccia Bread</li> <li>16 Material Review (Final Exam Prep)</li> <li>Practical Project Prep</li> <li>17 • Final Exam</li> <li>• Practical Project</li> <li>Final Project</li> <li>18 • Clean Up</li> </ul>
Week 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Course Outline</li> <li>• Class Room Policy</li> <li>• Class Project Overview</li> <li>• Intro to Butchery</li> <li>• Intellectual Property, Gender Equality, Academic Integrity</li> </ul>
Week 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brining &amp; Curing Pt.1</li> <li>• Cure Bacon, Pastrami, and Pancetta</li> <li>Brine and Dry Cures</li> <li>Bacon Pt. 1 / Pastrami Pt. 1</li> </ul>
Week 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Smoking &amp; Preserving</li> <li>• Smoke Bacon</li> <li>• Smoke Pastrami</li> <li>• Wrap and Hang Pancetta</li> <li>Bacon Pt. 2 / Pastrami Pt. 2 / Pancetta Pt. 1 / Guanciale Pt. 1</li> </ul>
Week 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Poultry &amp; Game Birds</li>   <li>Pancetta Pt. 2 / Guanciale Pt. 2</li> <li>Kassler Schinken Pt. 1</li> <li>Sauerkraut Pt. 1</li> </ul>
Week 5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pork Pt. 1</li> <li>Chicken Butchery &amp; Cooking</li> <li>Kassler Schinken Pt. 2</li> </ul>
Week 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pork Pt. 2</li>   <li>Croque Madame &amp; Poutine</li> </ul>
Week 7	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fish</li> <li>• Classification</li> <li>Salmon Fabrication</li> <li>Gravlax Pt. 1 / Smoked Salmon Pt.1</li> </ul>

Week 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seafood</li> </ul> Flat Fish Fabrication Gravlax Pt. 2 / Smoked Salmon Pt. 2
Week 9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mid Term Exam</li> </ul> Flat Fish Fabrication Ceviche
Week 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beef &amp; Veal</li> <li>• Basic Meat Trimming</li> <li>• Grinding Meats</li> </ul> German Bratwurst Sauerkraut and Spätzle
Week 11	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beef &amp; Veal Pt. 2</li> <li>• Motion Muscles</li> <li>• Sedentary Muscles</li> </ul> Braised Beef Stroganoff & Egg Noodles
Week 12	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lamb</li> <li>• Classifications</li> <li>• Cultural Usage</li> </ul> Lamb Curry & Coconut Rice
Week 13	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sausages</li> <li>• Classifications</li> <li>• Production</li> <li>• Storage Methods</li> </ul> Spicy Italian Sausage & Pomodoro Pasta
Week 14	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pate &amp; Terrines</li> <li>• Making Forcemeats</li> <li>• Pate and Pate en croute</li> <li>• Offals</li> </ul> Terrine En Croute
Week 15	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cured Meats</li> <li>• Salami</li> <li>• Hams (Cured Hams)</li> <li>• Game</li> </ul> Linguine Carbonara & Focaccia Bread
Week 16	Material Review (Final Exam Prep) Practical Project Prep
Week 17	

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Final Exam</li><li>• Practical Project</li><li>Final Project</li></ul>
Week 18	<ul style="list-style-type: none"><li>• Clean Up</li></ul>
Grades	Evaluative Criteria: Attendance 20% Practical Performance & Exam 60% Pop Quizzes 10% Mid Term 10% Final Exam 20% Practical Project 20% Participation & Professionalism 20% 100%
Texts and Reference Materials	All Materials Provided By Instructor
※ 「 Please be aware of the copyright law 」 and 「 Do not make copies illegally 」 ※	
<input type="button" value="Print"/> <input type="button" value="Close"/>	

## National Kaohsiung University of Hospitality and Tourism Course Outline

Grade : 108

Semester : 2

Class : 4C2ASophomore Year,

Four-Year Technical College

Subject : 4C0080Advanced

Program in International Bachelor

Chinese Dim Sum

Chinese Course Outline

Program in Chinese Culinary Arts

Credit : 3

Course Hours : WE(1,2,3,4,5)

Instructor : chiang

Office Hour : By appointment

※ 「 Please be aware of the copyright law 」 and 「 Do not make copies illegally 」 ※	
Item	Content
Teaching Purpose	This course builds upon the basic Chinese pastry skills and techniques. Advanced Chinese pastries also covers two categories of flour cuisine and rice cuisine, and further explore production through various doughs where students will develop their skills knowledge, including the difference between hot and cold-water mixed dough, leavening dough, laminated dough, and short crust. Modern presentation and high-volume production will also be mentioned and discussed.
Course Content	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Demonstrate a professional attitude and appearance</li> <li>2. Implement sanitary and safe work habits, systems, and strategies in accordance with the local public health act</li> <li>3. Demonstrate a basic understanding of Chinese Pastry techniques, principles, and vocabulary</li> <li>4. Produce traditional and contemporary Chinese pastries and desserts with proper attention to color, texture, and portion size using previously learned skills</li> <li>5. Verify the authenticity and source of traditionally prepared Asian dishes using researched resources</li> <li>6. Identify and select ingredients for use in a variety of baked products</li> <li>7. Demonstrate steaming, mixing, and baking methods of applications using a variety of yeast doughs and laminated doughs</li> <li>8. Apply the use of formulae and ratio percentages to various recipes</li> </ol>
Week 1	Review the outline for the semester, assign teams · Intellectual Property, Gender Equality, Integrity, & Job Ethics
Week 2	Cold Water Mixed Dough: Steamed Shang Hai Dumplings Shrimps Shaomai
Week 3	Water Mixed Dough: Sesame Biscuit Chicken Burrito
Week 4	Laminated Dough/Rolled-in Dough: Curry Puff Sun Pastry
Week 5	Laminated Dough/Rolled-in Dough Flaky Egg Tart Liu-Rong Crisp
Week 6	Laminated Dough/Rolled-in Dough: Turnip Cakes Su Style Pepper and Salt Mooncake

Week 7	Laminated Dough/Rolled-in Dough : Sweet Heart Pastry Garlic Crisp
Week 8	Laminated Dough/Rolled-in Dough :Taro Pastry Dessert :Taro Milk with Sago
Week 9	Midterm Exam
Week 10	Leavening Dough : Sourdough Bun Silver-thread Roll / Steamed Vermicelli Rolls/Deep Fried Flour Bun (銀絲捲)
Week 11	Leavening Dough: Sweet Cream Buns Shanghai Sheng Jian Bao
Week 12	Short crust : Golden Yolk Pastry Dragon and Phoenix Wedding/Bride Cake
Week 13	Short crust: Puff Pastry Coconut Tarts Sesame Bride Cake
Week 14	Rice Products: Taiwanese Rice Dumplings Mugwort Qui
Week 15	Rice Products:Glutinous Rice Cupcake Rice Batter :Steam Rice Cake with Red Bean
Week 16	Rice Products:Rice Popcorn Water mixed Dough:Qiaoguo
Week 17	Final exam : Authentic Project
Week 18	End of semester/Kitchen Cleaning
Grades	Attendance &Participation 30% Professionalism 10% Practical Performance & Exam Mid Term Exam 30% Final Exam 30%
Texts and Reference Materials	Handout is prepared by teachers
※ 「 Please be aware of the copyright law 」 and 「 Do not make copies illegally 」 ※	
<input type="button" value="Print"/> <input type="button" value="Close"/>	

## National Kaohsiung University of Hospitality and Tourism Course Outline

Grade : 108 Semester : 2  
 Class : 4C2ASophomore Year,  
 Four-Year Technical College Subject : 4C0475Advanced  
 Program in International Bachelor Western Culinary Cooking\*  
 Program in Chinese Culinary Arts

Credit : 3 Course Hours :  
 FR(6,7,8,9,10,11)  
 Instructor : PENA ALVAREZ Office Hour : Monday to Friday  
 NIGHOLAS 8am to 5pm

Chinese Course Outline

※ 「 Please be aware of the copyright law 」 and 「 Do not make copies illegally 」 ※

Item	Content
Teaching Purpose	<p>Course Description:            In this course students will learn a variety of advanced culinary techniques, modern food trends, plating styles, menu design, and also multiple styles of food from various countries in Europe and the Americas. Students will also develop skills in modernizing classical dishes and reworking them into modern culinary standards.</p> <p>Learning Outcomes:            1. Produce dishes from multiple countries in Europe, North, and South America using modern culinary skills.            2. Understand terms and tools used in the production of more modern food styles.            3. Take classical dishes and break them into components that can be modernized.            4. Write and produce a modern style degustation menu.            5. Understand and demonstrate how to prepare dishes combining textures and temperatures.            6. Identify regional dishes and understand the basis for regional differences in cuisine.            7. Participate in and learn how to operate under pressure via a black box competition.            8. Ability to use multiple cooking techniques in one dish.            9. Apply knowledge of ingredient based cooking needs.</p>
Course Content	<p>Course Description:            In this course students will learn a variety of advanced culinary techniques, modern food trends, plating styles, menu design, and also multiple styles of food from various countries in Europe and the Americas. Students will also develop skills in modernizing classical dishes and reworking them into modern culinary standards.</p> <p>Learning Outcomes:            1. Produce dishes from multiple countries in Europe, North, and South America using modern culinary skills.            2. Understand terms and tools used in the production of more modern food styles.            3. Take classical dishes and break them into components that can be modernized.            4. Write and produce a modern style degustation menu.            5. Understand and demonstrate how to prepare dishes combining textures and temperatures.            6. Identify regional dishes and understand the basis for regional differences in cuisine.            7. Participate in and learn how to operate under pressure via a black box competition.</p>

8. Ability to use multiple cooking techniques in one dish.
9. Apply knowledge of ingredient based cooking needs.

Content Outline:

Day Subject Production

1 • Instructor and Student Introductions

- Course and Syllabus Review
- Class Rules and Regulations
- Intellectual Property, Gender Equality, Academic Integrity

2 • Review of Dry Heat & Moist Cooking Pt. 1

- Dry Heat Cooking of Poultry
- Moist Heat Cooking of Poultry

Roasted Chicken Breast, Rostii, Veloute  
&

Coq Au Vin

3 • Review of Dry Heat & Moist Heat Cooking Pt. 2

- Dry Heat Cooking Meat
- Moist Heat Cooking Meat

Pork Tenderloin, Fondant Potato, & Ratatouille  
&

Braised Beef Short Rib, Spätzle, Braised Cabbage

4 • Review of Dry Heat & Moist Heat Cooking Pt. 3

- Dry Heat Cooking Fish & Shellfish
- Moist Heat Cooking Fish & Shellfish

Pan Seared Grouper, Pea Puree, & Shitake  
&

Poached Salmon, Shellfish Ragout, Lemon Beurre Blanc

5 • French Regional Dishes, Culture, and Ingredients

Duck Confit with Lentils

&

Salad Nicoise

6 • Italian Regional Dishes, Culture, and Ingredients

Cheese Agnolotti with Buerre Noisette,  
Manicotti A la Ragu, & Chicken Saltimbocca

7 • Spanish Regional Dishes, Culture, & Ingredients

Empanada, Croquetas,  
& Iberian Pork with Romesco

8 • Mid Term Review

- Swiss Dishes

Fondue with Garnishes, Zurcher Geschnetzeltes  
& Bunder Nusstorte

9 • Mid Term Exam

- 3 Course Menu

3 Course Menu Production

≈

Soup, Appetizer, Main Course

10

- Modern Classics

- Reinventing Dishes to Fit Modern Culinary Times

Seabass & Prawn Roulade

&

	<p>Braised Lamb Shank with Truffle Polenta  11 • Degustation Menus  • Writing Tasting Menus  Corn Flan &amp; Uni  ≈  Seared Scallop &amp; Passionfruit Beurre Blanc</p> <p>12 • Degustation Menus Pt. 2  • Modern Cooking Tools Pt.1  • Sous Vide and Vacuum Machines  • Combi Ovens  King Prawn &amp; Saffron Sabayon  ≈  Grouper, Asparagus, &amp; Brown Butter</p> <p>13 • Degustation Menu Pt. 3  • Modern Cooking Tools Pt. 2  • Paco Jet, Thermo Mix, Etc  Foie Gras, Brioche, Cherry Jam  ≈  Pigeon, Parsnip, Mushroom Jus</p> <p>14 • Degustation Menu Pt. 4  • Food Dehydrators  • Special “Ingredients”  Lamb Loin, Fig, &amp; Squash  ≈  Sous Vide Beef, Potato Royale, Truffle Sauce</p> <p>15 • Guest Chef   Guest Chef TBD</p> <p>16 • Final Exam Review  “Sunday Roast”  Pork Belly Porchetta &amp; Roast Chicken Galantine  Yorkshire Puddings</p> <p>17 • Black Box Cooking Project  Black Box Competition</p> <p>18 • Final Kitchen Cleaning</p>
Week 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Instructor and Student Introductions</li> <li>• Course and Syllabus Review</li> <li>• Class Rules and Regulations</li> <li>• Intellectual Property, Gender Equality, Academic Integrity</li> </ul>
Week 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Review of Dry Heat &amp; Moist Cooking Pt. 1</li> <li>• Dry Heat Cooking of Poultry</li> <li>• Moist Heat Cooking of Poultry</li> </ul> <p>Roasted Chicken Breast, Rostii, Veloute  &amp;  Coq Au Vin</p>
Week 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Review of Dry Heat &amp; Moist Heat Cooking Pt. 2</li> <li>• Dry Heat Cooking Meat</li> <li>• Moist Heat Cooking Meat</li> </ul> <p>Pork Tenderloin, Fondant Potato, &amp; Ratatouille  &amp;  Braised Beef Short Rib, Spätzle, Braised Cabbage</p>



Week 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Review of Dry Heat &amp; Moist Heat Cooking Pt. 3</li> <li>• Dry Heat Cooking Fish &amp; Shellfish</li> <li>• Moist Heat Cooking Fish &amp; Shellfish</li> </ul> Pan Seared Grouper, Pea Puree, & Shitake & Poached Salmon, Shellfish Ragout, Lemon Beurre Blanc
Week 5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• French Regional Dishes, Culture, and Ingredients</li> </ul> Duck Confit with Lentils & Salad Nicoise
Week 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Italian Regional Dishes, Culture, and Ingredients</li> </ul> Cheese Agnolotti with Buerre Noisette, Manicotti A la Ragu, & Chicken Saltimbocca
Week 7	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spanish Regional Dishes, Culture, &amp; Ingredients</li> </ul> Empanada, Croquetas, & Iberian Pork with Romesco
Week 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mid Term Review</li> <li>• Swiss Dishes</li> </ul> Fondue with Garnishes, Zurcher Geschnetzeltes & Bunder Nusstorte
Week 9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mid Term Exam</li> <li>• 3 Course Menu</li> </ul> 3 Course Menu Production ≈ Soup, Appetizer, Main Course
Week 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modern Classics</li> <li>• Reinventing Dishes to Fit Modern Culinary Times</li> </ul> Seabass & Prawn Roulade & Braised Lamb Shank with Truffle Polenta
Week 11	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Degustation Menus</li> <li>• Writing Tasting Menus</li> </ul> Corn Flan & Uni ≈ Seared Scallop & Passionfruit Beurre Blanc
Week 12	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Degustation Menus Pt. 2</li> <li>• Modern Cooking Tools Pt.1</li> <li>• Sous Vide and Vacuum Machines</li> <li>• Combi Ovens</li> </ul> King Prawn & Saffron Sabayon

	≈ Grouper, Asparagus, & Brown Butter
Week 13	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Degustation Menu Pt. 3</li> <li>• Modern Cooking Tools Pt. 2</li> <li>• Paco Jet, Thermo Mix, Etc</li> </ul> Foie Gras, Brioche, Cherry Jam ≈ Pigeon, Parsnip, Mushroom Jus
Week 14	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Degustation Menu Pt. 4</li> <li>• Food Dehydrators</li> <li>• Special "Ingredients"</li> </ul> Lamb Loin, Fig, & Squash ≈ Sous Vide Beef, Potato Royale, Truffle Sauce
Week 15	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Guest Chef</li> </ul> Guest Chef TBD
Week 16	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Final Exam Review</li> </ul> "Sunday Roast" Pork Belly Porchetta & Roast Chicken Galantine Yorkshire Puddings
Week 17	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Black Box Cooking Project</li> </ul> Black Box Competition
Week 18	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Final Kitchen Cleaning</li> </ul>
Grades	Evaluative Criteria: Attendance 20% Practical Performance & Exam 60% Pop Quizzes 10% Mid Term 10% Final Exam 20% Practical Projects (2) 20% Participation & Professionalism 20% 100%
Texts and Reference Materials	All Material Provided By Instructor
※ 「Please be aware of the copyright law」 and 「Do not make copies illegally」 ※	
<input type="button" value="Print"/> <input type="button" value="Close"/>	

## 國立高雄餐旅大學 教學大綱

學 年： 108 學年

學 期： 第 2 學期

開課班級： 4C4A四技國際廚藝學士  
學位學程四年級

科目名稱： 4C0305宴會實務

英文版教學大綱

學 分 數： 3 學分

每週上課： 四(2,3,4)

任課老師： 葛艾睿、謝陞耀

Office Hour： Monday to Friday 8am  
to 5pm


※「遵守智慧財產權觀念」與「不得非法影印」※

項 目	內 容
教學目標	<p>Course Description: Banquet Management is a course that will allow the students to learn and put Course Description: Banquet Management is a course that will allow the students to learn and put into practice the skills and theory that they have learnt over the course of their time here. They will learn some of the different aspects and details that go into planning and executing different types of banquets and events, and can plan, organize, and service some Project Based Learning (PBL) events.</p> <p>Learning Outcomes:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. To identify and recognize the different types of banquets and events that can take place in the F&amp;B industry and how to properly plan and service these events.</li> <li>2. Accurately forecast the F&amp;B needs and requirements for different types of events as it relates to food, beverage, and labor.</li> <li>3. To produce accurately costed recipes for both food and beverage items and order accordingly with minimal waste and over/under ordering.</li> <li>4. To achieve certain "green" and sustainable goals as they relate to the F&amp;B project set forth in this class.</li> <li>5. Ability to organize and train students from sophomore and junior classes and adequately and properly train them to participate effectively in food and beverage events.</li> <li>6. The ability to split into teams and work as individuals, teams, and as a class in order to achieve common goals and targets as related to the preassigned F&amp;B events.</li> <li>7. To achieve class based KPI's as they relate to the F&amp;B events set forth and detailed in this class.</li> <li>8. Plan, Service, and Document 2 Project Based Learning Events for Mid Term and Final.</li> </ol>
教學內容	<p>Course Description: Banquet Management is a course that will allow the students to learn and put into practice the skills and theory that they have learnt over the course of their time here. They will learn some of the different aspects and details that go into planning and executing different types of banquets and events, and can plan, organize, and service some Project Based Learning (PBL) events.</p> <p>Learning Outcomes:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. To identify and recognize the different types of banquets and events that can take place in the F&amp;B industry and how to properly plan and service these events.</li> <li>2. Accurately forecast the F&amp;B needs and requirements for different types of events as it relates to food, beverage, and labor.</li> <li>3. To produce accurately costed recipes for both food and beverage items and order accordingly with minimal waste and over/under</li> </ol>

	<p>ordering.</p> <p>4. To achieve certain “green” and sustainable goals as they relate to the F&amp;B project set forth in this class.</p> <p>5. Ability to organize and train students from sophomore and junior classes and adequately and properly train them to participate effectively in food and beverage events.</p> <p>6. The ability to split into teams and work as individuals, teams, and as a class in order to achieve common goals and targets as related to the preassigned F&amp;B events.</p> <p>7. To achieve class based KPI's as they relate to the F&amp;B events set forth and detailed in this class.</p> <p>8. Plan, Service, and Document 2 Project Based Learning Events for Mid Term and Final.</p>
第一週	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Instructor and Student Introductions</li> <li>• Course and Syllabus Review</li> <li>• Class Rules and Regulations</li> <li>• Intellectual Property, Gender Equality, &amp; Academic Integrity</li> </ul>
第二週	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Introduction to Banquets</li> <li>• Types of BQTS</li> <li>• Setting Up BQTS</li> </ul> <p>Theory Room H203</p>
第三週	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Planning BQT Menus</li> <li>• Recipes and Ordering</li> <li>• Adjusting Labor and PT Workers</li> </ul> <p>Theory Room H203</p>
第四週	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Incorporating BQT Menus into an operation</li> <li>• Cost control for BQT and Events</li> </ul> <p>Theory Room H203</p>
第五週	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Outdoor Event Recipe Testing</li> </ul> <p>Kitchen Lab D507</p>
第六週	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Outdoor Event Recipe Testing</li> </ul> <p>Kitchen Lab D507</p>
第七週	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Outdoor Event Prep</li> </ul> <p>Outdoor Event H Building (2F)</p>
第八週	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mid Term Exam Material Review</li> </ul> <p>Theory Room H203</p>
第九週	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mid Term Exam and Outdoor Event Review</li> </ul> <p>Theory Room H203</p>
第十週	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fine Dining Event Recipe Testing</li> </ul> <p>Kitchen Lab D507</p>

第十一週	• Fine Dining Event Recipe Testing Kitchen Lab D507
第十二週	• Fine Dining Event Recipe Testing Kitchen Lab D507
第十三週	• Fine Dining Event Practice Run Kitchen Lab D507
第十四週	• Fine Dining Event Kitchen Lab D507
第十五週	• Final Exam Theory Room H203
第十六週	• Year End Review • Final Exam Review • Fine Dining Event Review Theory Room H203
第十七週	• Graduation
第十八週	
成績評量	Evaluative Criteria: Attendance 20% Practical Performance & Exam 60% Mid Term 10% Final Exam 10% Practical Projects (2) 40% Participation & Professionalism 20% 100%
指定教科書 及參考書籍	All Materials Provided By Instructor
※「遵守智慧財產權觀念」與「不得非法影印」※	
依據本校107年3月29日性平會決議，性平議題的專業課程授課大綱要有明確納人性平意識相關議題的具體文字，以符合性平法要求。	
<input type="button" value="列印"/> <input type="button" value="關閉"/>	

## 國立高雄餐旅大學 性別平等議題納入專業課程調查表

教學單位	國際觀光餐旅全英文碩士學位學程		填表日期：109 年 7 月 14 日	
課程名稱	授課教師 <small>(課程如二人共同教授者， 請填寫二位教師全名)</small>	開課學期	必修/選修	每週上課 學分及時數
餐旅觀光專題(II)	陳俐欣	_108_學年度 _2_學 期	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	_1_ 學分 _2_ 小時
		____ 學年度 ____ 學 期	<input type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	____ 學分 ____ 小時
		____ 學年度 ____ 學 期	<input type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	____ 學分 ____ 小時
		____ 學年度 ____ 學 期	<input type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	____ 學分 ____ 小時
單 位 主 管 簽 章				

**說明：**

- 一、經 99 年 4 月 1 日 98 學年度第 2 學期臨時教務會議通過辦理：自 99 學年度起，各教學單位每學期所開設之專業課程須融入相關性平議題，其中各系科至少 3 門、各研究所至少 1 門。
- 二、依據本校 107 年 3 月 29 日性平會決議，性平議題的專業課程授課大綱要有明確納入性平意識相關議題的具體文字，以符合性平法要求，敬請各學術單位轉知授課教師。
- 三、各教學單位每學期填寫 1 份調查表，並檢附表中課程之課程綱要(請註明融入性平議題部分)，若不敷使用，請自行複印。
- 四、本調查表請於教務處註冊課務組指定時間內填寫完畢，並擲回註冊課務組存查。



**NATIONAL KAOHSIUNG UNIVERSITY OF HOSPITALITY  
AND TOURISM  
INTERNATIONAL MASTER'S PROGRAM OF TOURISM AND  
HOSPITALITY (IMTH)**

**COURSE TITLE:** Research Seminar in Hospitality and Tourism  
**CREDIT HOURS:** 1 CREDIT 2 HOUR MEETINGS  
**Professor:** Dr. Li-Hsin Chen  
**E-mail:** lihsinchen@mail.nkuht.edu.tw  
**Phone:** (07) 806-0505 # 23100  
**Office Hours:** Anytime by appointment (email first and must have my consent)

**Course Description:**

This course is designed to give graduate students the opportunity to understand the current research developments in hospitality and tourism. Furthermore, students are involved in multiple opportunities to learn content through the use of innovative teaching methods, graduate-level research, real world experiences and experiential learning. The focus of this semester is not only to prepare students for their chosen profession but to also assist them in the development of skills and knowledge needed to be contributing and engaged members of society. These skills and knowledge are aligned with essential 21st century skills that include critical thinking, problem solving, creativity and collaboration. Furthermore, gender equality education will be implemented in the field visit and workshops.

**Goals and Objectives:**

The course consists of four goals: (1) To provide students with the opportunity to apply classroom theories, concepts, philosophies and techniques to practical "real world" situations; (2) To foster greater understanding and appreciation of hospitality and tourism research; (3) To offer the student experiences that develop and refine their research ideas; (4) To integrate gender equality concept into the classroom and field visit.

## Course Policy:

1. *Class Format:* This course is predominately of a lecture/discussion format peppered with on-site visits and guest speakers. Your coming to class prepared, taking assignments and projects seriously, and putting effort into your work will determine what you learn and your grade. Additionally, your participation in class, sharing experiences and comments are an important and beneficial part of class. Your insightful, interesting, thought provoking questions, comments and observations are expected.
2. *Respectfulness:* Please be respectful of others, which includes being on time for class, refrain from talking to each other during lectures, presentations, or while someone else is speaking, and turn off cell phones/iPods/iPads/laptops. Reading books, newspapers, doing crossword puzzles, playing games, text messaging, emailing etc., in class is inappropriate and disruptive, please don't do it. Continual disruptive behavior of this type may result in the student being asked to leave the room or being withdrawn from the class. Please wear NKUHT **uniform** when attending workshops and giving presentations.
3. *Office hours:* I am happy to meet and am available by appointment. I am also regularly accessible by e-mail. I will make every effort to respond as promptly as possible to all e-mails, and e-mail is always the best way to reach me.
4. *Class Attendance and Participation:* Class attendance is **required** for this course. If you must miss or arrive late to a class for any reason, please let me know in advance. The expectation for this class is that students become an active "learning community" dedicated to intellectual exploration that will be determined by the topic areas, the experience and knowledge of every individual in the classroom and the willingness to share, and discuss ideas. Therefore, "engagement" in the course is essential. The expectation is that there is a deep commitment to the education for the self and the group from every member. Discussion leadership will be the technique employed to reach these goals.
5. *Citation Style:* Please use APA 6<sup>th</sup> style for your work. Please consult a manual for citation help. A good online resource can be found here:  
<https://owl.english.purdue.edu/owl/resource/560/01/>.
6. *Deadlines:* All deadlines are firm. I will not grant extensions, except in the case of absolute emergency. Assignments also are considered late if they do not meet the time deadline (e.g., an assignment due at 11:00 a.m. is due promptly by 11:00 a.m.).
7. *Grade disputes.* Mis-gradings or miscalculations can be addressed in class but other grade disputes are to be typed and presented on paper by the next class period.
8. **ACADEMIC INTEGRITY POLICY:**

"As members of the NKUHT community we have a mutual commitment to truthfulness, honor, and responsibility, without which we cannot earn the trust and respect of others.



Furthermore, we recognize that academic dishonesty detracts from the value of a NKUHT degree. Therefore, we shall not tolerate lying, cheating, or stealing in any form”.

- Avoid acquiring information in the following ways:
  1. Acquiring answers for any assigned work or examination from any unauthorized source.
  2. Working with another person or persons on any assignment or examination when not specifically permitted by the instructor. It is expected that the case studies in this class will be done independently by each student. The assignments should be entirely your own work.
  
- Plagiarism and Academic cheating:

Plagiarism is the unacknowledged use of another person’s labor, another person’s ideas, another person’s words, and another person’s assistance. Normally, all work done for courses -- papers, examinations, homework exercises, laboratory reports, oral presentations -- is expected to be the individual effort of the student presenting the work. Any assistance must be reported to the instructor. If the work has entailed consulting other resources – journals, books or other media – these resources must be cited in a manner appropriate for this course. It is the instructor’s responsibility to indicate the appropriate manner of citation. Everything used from other sources – suggestions for organization of ideas, ideas themselves, or actual language – must be cited. Failure to cite borrowed material constitutes plagiarism. The penalty for academic dishonesty can vary from a reprimand and receiving a failing grade for a particular assignment, to a failing grade in the course, to suspension or expulsion from the University. The penalty varies with the nature of the offense, individual instructor, the department, and the school or college. Students who believe that they have been unfairly accused may appeal through the college’s academic grievance procedure.
  
- Copyright: Please do not share material from this course in online, print, or other media. Course material is the property of the instructor who developed the course. Materials authored by third parties and used in the course are also subject to copyright protections. Posting course materials on external sites (commercial or not) violates both copyright law and the NKUHT Student Conduct Code. Students who share course content without the instructor’s express permission, including with online sites that post materials to sell to other students, could face appropriate disciplinary or legal action.

**Assignments:**

All assignments and readings are posted to e-learning platform of NKUHT (<http://ee-learning.nkuht.edu.tw/>) one week before class. Please make sure that you have access to the platform.

- **Workshop Reports (50%):** The students need to participate in several international scholars' talks and workshops. The reflection reports should include three sections:
  1. Pre-workshop research: (1) background search and check the guest speaker; (2) review relevant literature for the workshop; (3) list questions that you would like to ask in the workshop
  2. Participation: (1) summarize the workshop or the talk; (2) at least 6 photos with captions; (3) questions that you asked and the answers that you get.
  3. Reflection: memorable part of the talk and potential applications to your research or future career.

*\*The length of the report should not exceed 2,000 words (exclude references).*  
*\*The reflection reports is due one week after the workshop/talk.*
  
- **Field Visit Report (50%):** One field trip to local tourism and hospitality resources will be arranged in this semester. This trip is designed to get students outside of the classroom to experience and develop a better understanding of tourism and hospitality management issues. At the beginning of the semester, students will choose their own group (a "consulting team" of 3-4 individuals). During the trip, this team will work together to complete a report that require the development of proposals and management plans in response to authentic management challenges. Lab reports are designed to be responses to a hypothetical "Request for Proposals" (RFP) issued by managers at Kenting National Park (Pingtung) in response to different tourism management challenge. Consulting teams (lab groups) will develop proposals (lab reports) based on the field experience and course materials in an effort to win the bid for this hypothetical contract.
  - Proposals will be evaluated according to the quality of the paper and the video presentation.
  - Attendance at field trip is expected (and essential for successful course performance). If you obtain an excused absence for the trip, then an alternate assignment may be arranged. Please see your instructor ASAP before the trip if alternate arrangements are necessary.
  - To simulate professional working scenarios where individuals are often judged based on the success of their teams, all group members will receive the same grade. At the end of the semester, group members will also have an opportunity to assess the contributions and performance of their peers. These peer assessments are worth up to 25% of this assignment.
  - Free transportation will be provided (Kenting area that is not within walking distance of campus). However, the students need to pay part of accommodation fee, meals, and entrance tickets.

This assignment will be broken up into three parts:

### **PART 1: Identify issues and challenges**

Introduction and background information

- i. Describe tourist attractions within the destination
- ii. Other tourism product components
- iii. The tourist experience within this destination
- iv. The types of tourists attracted to this destination and why

- v. Breakdown of the tourism industry within this destination
- vi. Provide a detailed description of the current approach of management and discuss critical issues faced by the destination (e.g., marketing, sustainability, seasonality, community engagement, smart tourism, and others).
- vii. Choose one particular issue or challenge that your team will investigate and collect data during the field trip. Justify the reasons why your team choose this topic.

\*\*\* Paper due March 16<sup>th</sup> midnight

## **PART 2. REVISE CURRENT PLAN AND PROVIDE SUGGESTIONS**

In Part 2, you need to build on Part 1 and include the following additional information:

- i. Descriptions related to data collection and analysis techniques.
- ii. Analysis results.
- iii. Discussion on the critical issues and potential solutions (based on the data and literature, not from your imagination).
- iv. Photos and captions.
- v. Reflections.

\*\*\* Paper and video presentation due June 1<sup>st</sup> midnight (20 minutes for each group).

## **PART 3. PEER EVALUATION AND GROUP COMMENTS**

In part 3, you need to (1) evaluate your peer regarding their contribution to this project. The evaluation form will be given at the end of the semester. (2) Leave comments for other 2 groups' that help them improve their reports.

\*\*\*Evaluation is due on June 8<sup>th</sup>

Remember to draw upon the different concepts and frameworks discussed in the relevant modules. Your report needs to be supported by academic literature, and other relevant and credible sources. In particular, make sure that any claims you make about the destination are supported with relevant and credible evidence. This can include local reports and studies, census data, academic journals, industry journals, government reports, etc. Use newspaper and web references from non-credible sources **only for illustrative purposes** – not for fact justification.

This report should be written and presented in a professional manner. Make sure to use appropriate language and style (APA 6<sup>th</sup>)– writing in the first person should be avoided. The formatting for this second-half of the report should be consistent with Part 1. Each of the content areas listed above should also have their own headings and sub-headings. Remember to update the Table of Contents to reflect this additional content. Your report should also include a conclusion and recommendations section. Finally, you need to include an executive summary to go at the beginning of your report, which summarizes all of the key points and findings. This goes after your Title Page, but before the Table of Contents.

This report should be presented as follows:

- Title page

- Table of contents
- Summary
- Body of the report
  - o This should include the information outlined above
  - o Each section should include relevant headings and sub-headings of your choice.
- Reference list
- Appendix (photos or other materials that you wish to present)

Grading Scale: A= 90-100, B=80-89, C=70-79, F <70

A= Excellent, innovative, well written, creative, work that may attract the interest and appreciate of tourism students and academics outside of this course.

B= Good work that is competent, thoughtful, well written and interesting.

C= Okay work that meets the minimum requirements.


F= Unacceptable work for a student at NKUHT. Poor writing and lack of adherence to stated writing style standards, as well as lacking content are the two most common reasons students receive this grade.

**Tentative schedule:**

The course schedule is tentative and subject to change. Changes will be announced before the class.

<b>Date</b>	<b>Topic</b>	<b>Note.</b>
March 2 <sup>nd</sup>	Course introduction	
March 16 <sup>th</sup>	Field visit report (part 1) due	No class meeting
March 30-31	PLS-SEM workshop with Dr. Jacky Cheah	
April 6 -7 <sup>th</sup>	Field visit and data collection	
April 13 <sup>th</sup>	Field visit discussion PLS-SEM workshop report due	Gender quality issues
April 27-28	Culture tourism workshop with Prof. Lee Jolliffe	
May 12 <sup>th</sup>	Culture tourism workshop report due	No class meeting
May 26 <sup>th</sup>	Research trends with Prof. Chris Robert	
June 1 <sup>st</sup>	Field visit paper and video presentation due	No class meeting
June 8 <sup>th</sup>	Peer evaluation due Chris Robert workshop report due	No class meeting
June 22-24	Sustainable tourism/cruise tourism/publishing workshop with Prof. David Weaver	Optional, not required

## 國立高雄餐旅大學 性別平等議題納入專業課程調查表

教學單位	國際觀光學士學位學程		填表日期: 108 年 8 月 13 日	
課程名稱	授課教師 <small>(課程如二人共同教授者， 請填寫二位教師全名)</small>	開課學期	必修/選修	每週上課 學分及時數
餐飲管理	葛艾睿	108 學年度 2 學 期	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	_3_ 學分 _3_ 小時
<del>旅館管理</del>	<del>黃敏慧</del>	<del>108 學年度 2 學 期</del>	<del><input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修</del>	<del>_3_ 學分 _3_ 小時</del>
人力資源管理	鄭浣云	108 學年度 2 學 期	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	_3_ 學分 _3_ 小時
		____ 學年度 ____ 學 期	<input type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	____ 學分 ____ 小時
單 位 主 管 簽 章				

**說明：**

- 一、經 99 年 4 月 1 日 98 學年度第 2 學期臨時教務會議通過辦理：自 99 學年度起，各教學單位每學期所開設之專業課程須融入相關性平議題，其中各系科至少 3 門、各研究所至少 1 門。
- 二、依據本校 107 年 3 月 29 日性平會決議，性平議題的專業課程授課大綱要有明確納入性平意識相關議題的具體文字，以符合性平法要求，敬請各學術單位轉知授課教師。
- 三、各教學單位每學期填寫 1 份調查表，並檢附中課程之課程綱要(請註明融入性平議題部分)，若不敷使用，請自行複印。
- 四、本調查表請於教務處註冊課務組指定時間內填寫完畢，並擲回註冊課務組存查。

# COURSE SYLLABUS

NKUHT

Spring 2020

<b>Course Title:</b>	<b>F&amp;B Management</b>
<b>Course Number:</b>	
<b>Course Credits:</b>	<b>3</b>
<b>Credit Hours:</b>	<b>3</b>
<b>Professor Name:</b>	<b>Nicholas Pena Alvarez</b>
<b>Office Location:</b>	<b>2<sup>nd</sup> Floor, International Building (# H205)</b>
<b>Office Phone:</b>	
<b>Email Address:</b>	<b>npena.nkuht@gmail.com</b>
<b>Office Hours:</b>	<b>By Appointment</b>

## Course Description:

Food and Beverage Management is designed to provide students with a wide range of subject matter that will prepare them for more specific courses in the future related to areas of Food and Beverage Operations. Areas that will be covered in an introductory and intermediate level include Food & Beverage Operations and the different types, Concept and Design, Menus (Types and Designs), Menu Planning, Kitchen Operations, Purchasing and Receiving, Cost Control, Budget and Forecasting, Marketing, Sales and Sale Reports, and Food Safety. The course will also allow students to gain experience through projects, and improve upon their own abilities of critical thinking, problem solving, and industry issues.

## Learning Outcomes:

1. Students will be able to identify and explain the different types of Food & Beverage Operations and the specific needs related to them.
2. Understand the process and methodology involved in concept and design of a restaurant from physical layout, to equipment, to menus.
3. Comprehend and demonstrate the proper techniques used to layout, cost, and practice good cost control measures related to food and beverage menus.
4. Ability to read and understand the information from sales reports and its relevance to menus and operations.
5. Define the rules and regulations for Food Safety and Hygiene.
6. Knowledge of Beverage & Bar Operations.
7. An Understanding of past, current, and future issues in the F&B Industry.
8. Display an ability to read, understand, and use information from sales reports.

## Table of Contents:

1. Course Syllabus & Outline  
Pg. 3 – 7
2. Grooming Policy Outline  
Pg. 8 – 9
3. Course Content  
Pg. 10 – 30
4. Course Recipes  
Pg. 31 – 69

**Content Outline:**

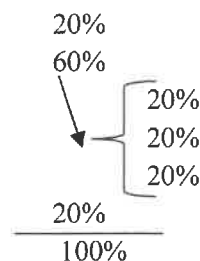
<b>Week</b>	<b>Subject</b>	
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Instructor and Student Introductions</li> <li>• Course and Syllabus Review</li> <li>• Class Rules and Regulations</li> <li>• Intellectual Property, <u>Gender Equality</u>, &amp; Academic Integrity</li> </ul>	
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Intro to Food and Beverage Management</li> <li>• Brief History on Food, Restaurants and Menus</li> <li>• Types of Food &amp; Beverage Operation</li> </ul>	PPT
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Restaurant Design</li> <li>• Layout and Physical Designs</li> <li>• Menus and Menu Development</li> </ul>	PPT
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kitchen Operations</li> <li>• Kitchen Layout and Design</li> <li>• Equipment and Machinery</li> <li>• Purchasing and Receiving</li> </ul>	PPT & Kitchen Tour
5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Costing and Cost Control</li> <li>• Food Cost, Yield % and Factor</li> <li>• Recipe Writing</li> <li>• Product Usage &amp; Inventory</li> </ul>	PPT
6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Food Safety &amp; Hygiene PT 1</li> <li>• Basics of Working Safe</li> <li>• WHMIS &amp; PPE</li> <li>• Fire Safety</li> </ul>	PPT
7	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Food Safety and Hygiene PT 2</li> <li>• Food Hazards</li> <li>• HACCP</li> <li>• Food Safety Plan</li> </ul>	PPT
8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mid Term Project Presentation PT 1</li> </ul>	
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mid Term Project Presentation PT 2</li> <li>• Mid Term Exam</li> </ul>	



<b>10</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bar &amp; Beverage Operation</li> <li>• Wines, Spirits, Coffee, Tea, Etc.</li> <li>• Pricing of Drinks and Drink Menus</li> <li>• Cost Control Measures</li> </ul>	PPT & Wine and Cheese Tasting
<b>11</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Guest Speaker (Working in the Hospitality Industry)</li> </ul>	TBA
<b>12</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sales and Marketing PT 1</li> <li>• Sales Reports and Info</li> <li>• Sale Categories and Definitions</li> <li>• Actual vs Recipe Usage</li> </ul>	PPT & Exercise
<b>13</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sales and Marketing PT 2</li> <li>• P&amp;L Reports and Reading Them</li> <li>• Forecasting based on reports</li> <li>• Adjusting based on sales info</li> </ul>	PPT & Worksheet
<b>14</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sales and Marketing PT 3</li> <li>• Famous Companies and Strategies</li> <li>• Psychology in the F&amp;B Industry</li> <li>• Corporate Responsibility</li> </ul>	PPT & Video
<b>15</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Business Planning</li> <li>• Scaling a Business</li> <li>• Planning for Growth</li> </ul>	PPT
<b>16</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Issues in the F&amp;B Industry</li> <li>• Past, Present, and Future</li> <li>• Sustainable and Renewable Operations</li> </ul>	PPT & Video
<b>17</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Year End Review (Final Exam Prep)</li> <li>• Final Project Due</li> </ul>	PPT
<b>18</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Final Exam</li> </ul>	

**Evaluative Criteria:**

Attendance  
Practical Performance & Exam  
Mid Term  
Final Exam  
Practical Projects (2)  
Participation & Professionalism



**Attendance Policy:**

You are expected to attend every class and be on time to receive full credit for attendance. Less than 20 minutes late to class will be counted as tardy. More than 20 minutes late to a class will be counted as an absence, and you may be barred from entering the classroom. Points will be deducted for each absence, regardless of the reason. There are no “excused absences” except for the following:

- A national call, such as for a military related event.
- Official event participation preapproved by the school.
- Family events

Proper documentation must be provided for these absences

**Special Needs:**

Please inform the instructor of any special needs accommodation required. Accommodations will be made once proper documentation is received.

**Academic Integrity:**

Academic integrity is an essential part of our institutional mission. Any student found responsible for cheating, plagiarizing or in any other way compromising academic integrity may be subject to academic disciplinary action.

**Cheating:**

- Signing-in students other than yourself
- Copying other students’ homework or other written material
- Plagiarizing or copying verbatim from the internet, reference books or articles without acknowledging the author and source.
- Referring to notes or texts during in-class examinations.

**Classroom Policies:**

Student must be in **full uniform** (LAB CLASS - Clean Ironed Chefs Jacket, Neck Tie, Name Tag, Black Pants, kitchen shoes, hat) (THEORY CLASS – Clean School Uniform) to be allowed in class. Uniform policies will be strictly enforced. Students also require their **full knife kit every day**.

**No food or drink** is allowed in the classroom (except bottled water).

Mobile phones and communication devices must be turned off **before** entering the classroom.

No persons other than registered students are allowed to attend academic sessions, laboratory classes, computer labs, and other academically supported areas.

Disruptive behavior, such as inappropriate socializing during lectures, may result in dismissal from class.

No rude or inappropriate behavior or offensive comments are tolerated while in class and may result in grade penalty or dismissal from class. You are expected to behave professional and be courteous and considerate of classmates and faculty. This also includes proper greetings when entering or leaving.

**This syllabus is subject to change at the discretion of the instructor should there be a need to contextualize the content to better meet learning goals.**

National Kaohsiung University of Hospitality and Tourism Course Outline

Subject : Human Resource Management

Credit : 3

※ 「 Please be aware of the copyright law 」 and 「 Do not make copies illegally 」 ※	
Item	Content
Teaching Purpose	<p>The purpose of human resource management is to proceed the effective management of human resource in an organization or even in school. Hence it helps to gain a competitive advantage in community groups and exists to improve the skills and knowledge of human resource management. The practice focuses on the enhancement of skillful knowledge and skills that students can learn as managerial ability and realize ethic requirement in workplace, like labor regulations, gender equality, sex harassment protection. This will make the individual work in the best way possible. The purposes are as the following:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. The knowledge and skills of human resource management</li> <li>2. Understand how the industry operate the human resource management</li> <li>3. Improve students management skills</li> <li>4. Understanding human resource management functions</li> <li>5. To realize the workforce law and strategy, including topics of gender equality and harassment</li> </ol>
Course Content	<p>Human Resource Management focuses on the recruitment, direction, and management of human assets, and making strategic plans for the future. Good HRM enriches human talent so employees can become even more valuable to the business. HRM includes many aspects: training, employee relations, payroll, benefits, compensation, workplace safety, gender issues, legal requirement, communication, engagement, and more included.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. definition of Human resources</li> <li>2. Recruiting, selecting and socializing employees</li> <li>3. Employee evaluation, incentives and compensation</li> <li>4. Turnover, discipline and exits</li> <li>5. Social responsibility and ethics</li> </ol>
Week one	<p>Introduction of Human resource management What is HRM?</p>
Week two	<p>Managing human resources</p>

	Developing and Implementing Strategic HRM Plans
Week three	Trends in HRM The Role of Human Resources
Week four	Equal employment opportunity and safe workplace Act of Gender Equality in Employment
Week five	Employment Laws and Applications Labor Standards Act and Enforcement Rules
Week six	Employment Laws and Applications Employment Service Act
Week seven	Safety and Health at Work
Week eight	Job analysis and design
Week nine	Midterm exam
Week ten	Planning and recruiting
Week eleven	Selection and placing employment
Week twelve	Training and development
Week thirteen	Managing employees performance (evaluating)
Week fourteen	Employee benefits and turnover
Week fifteen	Employee Discipline, and Exits
Week sixteen	Successful Employee Communication: communication strategies
Week seventeen	Recruiting interviews
Week eighteen	Final exam
Grades	attendance:20 %, mid-term: 20% Final-term: 20%, presentation 20%, Assignment: 20%(interaction, discussion, paper)
Texts and Reference Materials	<p>Fundamentals of Human Resource Management by Raymond Noe et al., McGraw-Hill Education, 7e, 2018</p> <p><u>Labor Standards Act</u>, retrieved from Laws &amp; regulations database of the Republic of China</p> <p><u>Act of Gender Equality in Employment</u>, retrieved from Laws &amp; regulations database of the Republic of China</p> <p><u>Employment Service Act</u>, retrieved from Laws &amp; regulations database of the Republic of China</p>
※ 「 Please be aware of the copyright law 」 and 「 Do not make copies illegally 」 ※	

National Kaohsiung University of Hospitality and Tourism Course Outline

Subject : Human Resource Management

Credit : 3

※ 「 Please be aware of the copyright law 」 and 「 Do not make copies illegally 」 ※	
Item	Content
Teaching Purpose	<p>The purpose of human resource management is to proceed the effective management of human resource in an organization or even in school. Hence it helps to gain a competitive advantage in community groups and exists to improve the skills and knowledge of human resource management. The practice focuses on the enhancement of skillful knowledge and skills that students can learn as managerial ability and realize ethic requirement in workplace, like labor regulations, gender equality, sex harassment protection. This will make the individual work in the best way possible. The purposes are as the following:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. The knowledge and skills of human resource management</li> <li>2. Understand how the industry operate the human resource management</li> <li>3. Improve students management skills</li> <li>4. Understanding human resource management functions</li> <li>5. To realize the workforce law and strategy, including topics of gender equality and harassment</li> </ol>
Course Content	<p>Human Resource Management focuses on the recruitment, direction, and management of human assets, and making strategic plans for the future. Good HRM enriches human talent so employees can become even more valuable to the business. HRM includes many aspects: training, employee relations, payroll, benefits, compensation, workplace safety, gender issues, legal requirement, communication, engagement, and more included.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. definition of Human resources</li> <li>2. Recruiting, selecting and socializing employees</li> <li>3. Employee evaluation, incentives and compensation</li> <li>4. Turnover, discipline and exits</li> <li>5. Social responsibility and ethics</li> </ol>
Week one	<p>Introduction of Human resource management What is HRM?</p>
Week two	<p>Managing human resources</p>

	Developing and Implementing Strategic HRM Plans
Week three	Trends in HRM The Role of Human Resources
Week four	Equal employment opportunity and safe workplace Act of Gender Equality in Employment
Week five	Employment Laws and Applications Labor Standards Act and Enforcement Rules
Week six	Employment Laws and Applications Employment Service Act
Week seven	Safety and Health at Work
Week eight	Job analysis and design
Week nine	Midterm exam
Week ten	Planning and recruiting
Week eleven	Selection and placing employment
Week twelve	Training and development
Week thirteen	Managing employees performance (evaluating)
Week fourteen	Employee benefits and turnover
Week fifteen	Employee Discipline, and Exits
Week sixteen	Successful Employee Communication: communication strategies
Week seventeen	Recruiting interviews
Week eighteen	Final exam
Grades	attendance:20 %, mid-term: 20% Final-term: 20%, presentation 20%, Assignment: 20%(interaction, discussion, paper)
Texts and Reference Materials	Fundamentals of Human Resource Management by Raymond Noe et al., McGraw-Hill Education, 7e, 2018 <u>Labor Standards Act</u> , retrieved from Laws & regulations database of the Republic of China <u>Act of Gender Equality in Employment</u> , retrieved from Laws & regulations database of the Republic of China <u>Employment Service Act</u> , retrieved from Laws & regulations database of the Republic of China
※ 「 Please be aware of the copyright law 」 and 「 Do not make copies illegally 」 ※	

108-2學期融入性別平等議題之通識課程統計表

學年	學期	開課班級	序號	科目代號	科目名稱	學分	教師	授課時間	修課人數
108	2	4001四技通識教育班		404550	社會—法學與生活	2	曹金生	三(3,4)	52
108	2	4002四技通識畢業班		406167	通識—性別與愛戀	2	高宜君	五(3,4)	53
108	2	7002進四技通識班		700711	社會—法學與生活	2	吳國偉	一(13,14)	54
合計共 3 門課程內涵性別平等議題或宣導內容									





	<p>十一從法院實例學習存摺交人使用相關責任與詐騙關聯性等相關問題。</p> <p>十二從法院實例學習公寓大廈住戶屋頂漏水相關權責與法律問題。</p> <p>十三從法院實例學習土地登記錯誤國家賠償相關法律問題。</p> <p>十四社會公共議題討論—培養同學思辯能力。</p>
第一週	學習認識法律`課程重點討論`從法院實例性別平等重要概念學習職場權益,網購'FB 直播購物,及婚姻,騷擾跟蹤等相關生活法律問題。
第二週	從法院實例及相關表格學習智慧財產權歸屬,餐旅商標等相關法律問題。
第三週	學習從學校生活體驗霸凌,處分等延伸認識法的位階`法的規範目的及分類認識它與我們的關聯性
第四週	從法院實例學習路口停車`恐怖情人防範要點,侵害配偶權`家暴'找人頂替等相關法律問題。
第五週	從法院實例學習房屋廣告`租屋停看聽,婚外情民刑事責任等相關法律問題。
第六週	學習法的再分類與實際運用如外送員違法運用個資,FB 言論,毀謗侮辱'結婚契約,親子關係相關問題
第七週	從法院實例學習受老闆託湮滅證據`黑心食品,旅遊法規及職場權益等相關法律問題。
第八週	從法院實例學習審閱期間,一屋兩賣`瑕疵擔保等訴訟權利保護相關法律問題。

第九週	期中考
第十週	從愛也須學習進而學習法律比較適用原則`維護自身權益及主張權利的策略相關問題
第十一週	從法院實例學習行政機關處分如接到紅單適法性相關法律問題。
第十二週	從法院實例學習信賴保護原則與比例原則相關法律問題。
第十三週	學習法律`宗教`道德等關聯性及從法律責任區分認識行為適當性相關問題。 從法院實例學習存摺交人使用相關責任與詐騙關聯性等相關問題。 從法院實例學習公寓大廈住戶屋頂漏水相關權責與法律問題。
第十四週	從法院實例學習 LINE 證據`運用及行動準據等相關法律問題。 從法院實例學習土地登記錯誤國家賠償相關法律問題。 社會公共議題之討論—培養同學思辯能力。
第十五週	從法院實例學習違法公務員相關案例思考權利保護的重要性及自我警覺的必要性
第十六週	期末考 同學適當分組，各小組同學共同以與法律有關之社會公共議題研訂題目，進行分組報告與討論，並以此為期末成績。
第十七週	期末考 同學適當分組，各小組同學共同以與法律有關之社會公共議題研訂題目，進行分組報告與討論，並以此為期末成績。
第十八週	期末考 同學適當分組，各小組同學共同以與法律有關之社

	會公共議題研訂題目，進行分組報告與討論，並以此為期末成績。
成績評量	平時成績 30%`期中考 30%`期末考 40%
指定教科書 及參考書籍	自編法學與生活講義。
※「遵守智慧財產權觀念」與「不得非法影印」※	
依據本校 107 年 3 月 29 日性平會決議，性平議題的專業課程授課大綱要有明確納人性平意識相關議題的具體文字，以符合性平法要求。	

國立高雄餐旅大學 教學大綱

學 年： 108 學年

學 期： 第 2 學期

開課班級： 4002 四技通識畢業班

科目名稱： 406167 通識一性別與愛戀

學 分 數： 2 學分

每週上課： 五(3,4)

任課老師： 高宜君

Office Hour： 將老師 email 信箱及臉書給予同學，並告知對於上課課程有問題或生活上遇情感問題，將問題及個人手機，以 email 或打電話方式與本人聯絡，收到後立即處理及回覆，使同學於短時間內能瞭解課程及解決生活上問題，以維權益。另同學畢業後，老師依然繼續服務。

※「遵守智慧財產權觀念」與「不得非法影印」※

項 目	內 容
教學目標	<p>1.知識方面：</p> <p>(1) 提升學生性別意識，了解性別主流化的重要性，使同學具有尊重與包容之能力，及能辨識自己的行為或想法是否適切及合法，拒絕做性別盲。</p> <p>(2) 認識性別平等相關的法律常識，進而能遵守及維護己身權益。</p> <p>2. 技能方面：</p> <p>(1) 使同學具有解決問題的能力，於面臨問題，能將所學運用於解決問題。</p> <p>(2) 培養同學有蒐證之能力，以利解決情感問題。</p> <p>3.情意方面：</p> <p>(1) 體會每個人都有追求幸福的權利，從婚姻平權到看見同志與多元性別的存在，提升溝通協調、相互尊重與適當妥協等基本原則。</p> <p>(2) 使同學能具有尊重與包容之能力，進而自我察覺與修正而獲新知，他人犯錯時更能在旁提醒與發聲。</p>

	<p>(3) 使同學具有應用性平三法相關法律，建構正確的法律常識及知能。</p>
<p>教學內容</p>	<p><b>1. 講述教學：</b> 說明愛情的理論及多元的性取向，讓學生了解如何面對情感的問題，將相關性平三法用語用白話方式闡述與案例分析，使同學更能瞭解法律之規定，並產生興趣。</p> <p><b>2. 省思教學：</b> 課堂上請同學有問題可隨時發問，或由老師發問，請同學回答，從同學之發問與回答，瞭解同學於課堂上學習收獲成效為何？及想學到什麼？以作為日後教學方法之修正。</p> <p><b>3. 案例教學：</b> 探究當代社會中的多元性別樣貌和愛戀之關係，使學生尊重多元之性傾向，透過媒體素材，建立學生批判能力，與媒體識讀之素養，再予解說，使同學能更深刻瞭問題點在何處，讓學生可能利用案件來模擬事發時的處理方式，期待提昇同學對情感與多元性別議題之討論，俾利適應現今多元性別與婚姻平權樣態之社會。</p> <p><b>4. 法律應用教學：</b> 從案例教學中，引導同學對性平三法之瞭解，進而能用於日後處理及解決社會問題，以維己身權益幫助他人及避免觸法。</p> <p><b>5. 互動分組討論教學：</b> 將同學分組，每組同學以性、情愛、性別有關之議題，自訂題目，並於課後蒐集資料、討論及完成報告 PPT 之製作，且於第 16、17、18 週之課堂上進行分組報告與討論，每組報告後，由同學或老師對該組任何人提出詢問，同學須對所提問題回答，同學未回答或回答未充實，可由同組同學回答或補充回答，使同學具有思辯及自我表達之能力及發揮團隊精神之能力，並以此為期末考成績。</p> <p><b>6. 多媒體教學：</b> 播放當今流行歌曲 MV 配合案例教學，融入當今社會愛情觀及性別態度等相關知能，使課堂更生動活</p>

	潑，不會枯燥無味，並使學生對此門課程產生興趣。
第一週	1.宣導智慧財產權。 2.課程能力指標簡介 vs.課程內容與評量標準說明
第二週	認識生理與心理之性別差異
第三週	多元的性取向-介紹 LGBTQQIA
第四週	性別主流化 CEDAW
第五週	親密關係與溝通技巧
第六週	打破傳統性、性別與情愛迷思
第七週	恐怖情人停看聽-親密關係與性別暴力
第八週	性別大補帖：從廣告案例中看見同志與伴侶的處境
第九週	期中報告
第十週	性別平等教育法-校園挖挖哇
第十一週	性別工作平等法－打工案例分析
第十二週	性騷擾防治法－社會案例分析
第十三週	社會中的性別議題-媒體識讀
第十四週	愛滋與人權
第十五週	一樣的愛-婚姻平權之路
第十六週	分組報告 1－同學應以性取向、情愛、多元性別有關之議題，自訂題目報告。
第十七週	分組報告 2－同學應以性取向、情愛、多元性別有關之議題，自訂題目報告。
第十八週	分組報告 3－同學應以性取向、情愛、多元性別有關之議題，自訂題目報告。
成績評量	一) 期中考 (30%)－繳交期中報告 (針對期中考前的週次主題進行議題報告及心得報告。)

	<p>(二) 期末考 (40%) – 將同學分組，每組同學以性、情愛、性別有關之議題，自訂題目，並於課後蒐集資料、討論及完成報告 PPT 之製作，且於第 16、17、18 週之課堂上進行分組報告與討論，每組報告後，由同學或老師對該組任何人提出詢問，同學須對所提問題回答，同學未回答或回答未充實課堂參與及討論之貢獻度、書面與口頭報告、學習心得、自評學回答或補充回答，使同學具有思辯及自我表達之能力及發揮團隊精神之能力，並以此為期末考成績。</p> <p>(三) 平時成績 (30%) – 同學出席率、上課學習態度、課堂參與及討論之貢獻及自評為平時成績之考量。</p> <p>(四) 學習評量之方式與評分標準表，詳如附表所載，於上課第 2 週分送同學，使同學瞭解此學期評分方式及標準。</p> <p>(五) 期末報告結束前，發送無記名之教學問卷回饋表，由同學填載，以利老師瞭解學生想學習什麼？於本學期又學到什麼？作為修正教學綱要及教學方法之參考，使老師與學生學習互動更真實。</p>
<p>指定教科書及參考書籍</p>	<p><b>**指定用書:</b>人類性學(作者:阮芳賦, 林燕卿作, ISBN:957-0374-93-4, 出版:華騰文化, 出版年:民92)／性別教育(作者:葉肅科, ISBN:978-986-6828-85-0, 出版:洪葉文化, 出版年:2011)</p> <p><b>**參考書籍:</b></p> <p>1 精子與卵子搞什麼鬼／作者喬·寇爾克；七巴鳥譯／晨星出版／2011</p> <p>2. 女人都不說，男人都不問／作者:人二雄／ 出版:推守文化創意／出版年 2013</p> <p>3. 婚姻與家庭／作者:吳就君著／出版:華騰文化／出</p>



版年 2002

4. 性別平等教育／作者:謝雅惠等人／ 出版:國家教育研究院／出版年 2012

5. 性別工作平等法精選判決評釋／作者：侯岳宏等人；元照／出版年 2014

6. 親密關係的轉變／Anthony Giddens 著周素鳳讀／巨流圖書／出版年 2003

7. 解讀性騷擾／作者：朱建軍著／國家出版社／出版年 2014

8. 性別教育最前線／作者游美惠／女書文化／出版年 2005

9. 婚姻探戈／作者李維榕／張老師／出版年 2004

10. 關於性行為難以啟齒的 380 問／作者百科王；黃薇嬪譯／采實文化／出版年 2014

11. 原來這才是心理學／作者植木理惠著；孫玉珍譯／商周出版／出版年 2011

※「遵守智慧財產權觀念」與「不得非法影印」※

依據本校 107 年 3 月 29 日性平會決議，性平議題的專業課程授課大綱要有明確納人性平意識相關議題的具體文字，以符合性平法要求。



第 六 週	1.日常生活相關之法律與案例探討。 2.分組討論與報告。
第 七 週	1.餐旅業相關法規與案例。 2.觀光業相關法規與案例。 3.分組討論與報告。
第 八 週	1.餐飲業相關法規與案例。 2.分組討論與報告。
第 九 週	期中考。
第 十 週	1.行政法基礎介紹。 2.行政法與生活化案例。 3.分組討論與報告。
第十一週	1.民法基礎介紹。 2.民法與生活案例。 3.分組討論與報告。
第十二週	1.刑法基礎介紹。 2.刑法與生活案例。 3.分組討論與報告。
第十三週	1.消費者保護法基礎介紹。 2.分組討論與報告。
第十四週	1.勞動基準法基礎介紹。 2.分組討論與報告。
第十五週	1.性別平等法基礎介紹。 2.分組討論與報告。
第十六週	1.訴訟與官司研討。 2.生活詐騙案件與法律問題探討。 3.分組討論與報告。
第十七週	1.智慧財產權等相關法令基礎介紹。 2.分組討論與報告。
第十八週	期末報告。

<p>成績評量</p>	<p>成績評量 期中考佔總成績 30%、期末報告佔總成績 40%、課堂出席、討論佔總成績 30%。</p>
<p>指定教科書及參考書籍</p>	<p>1.自編講義。 2.參考與延伸閱讀： （1）黃默夫 著，《法學緒論：法學知識與體系導論》（台北市：黃默夫發行，2009 年 9 月 1 日）。 （2）長谷部恭男 著，郭怡青 譯，《法律是什麼？法哲學的思辨旅程》（台北市：商周文化，2012 年 11 月 08 日）。  （3）三民書局編輯委員會，《憲法·民法·刑法(2014 年 9 月)》（台北市：三民書局出版，2014 年 09 月 01 日）。 （4）潘維大、黃心怡 著，《法律與生活(修訂三版)》（台北市：三民書局出版，2013 年 02 月 26 日）。 （5）楊政樺 著，《民航法規(第二版)》（台北市：揚智文化出版，2010 年 01 月 01 日）。 （6）紀俊臣、楊正寬、林連聰 著，《觀光行政與法規》（台北市：前程文化出版，2009 年 08 月 20 日）。 （7）李義川 著，《餐飲法規》（台北市：揚智文化出版，2014 年 02 月 01 日）。 （8）陳新三，《勞動基準法裁判彙編》（台北市：新學林出版，2013 年 07 月 01 日）。 （9）陳聰富/主編，《月旦小六法(二十一版)》（台北市：元照出版，2016 年 09 月 01 日）。</p>
<p>※「遵守智慧財產權觀念」與「不得非法影印」※</p>	
<p>依據本校 107 年 3 月 29 日性平會決議，性平議題的專業課程授課大綱要有明確納人性平意識相關議題的具體文字，以符合性平法要求。</p>	
<p></p>	



# 國立高雄餐旅大學109-1學期性別平等教育委員會常會簽到表

時間：109年9月17日（星期四）中午12時20分—13時15分

地點：本校行政大樓4樓A405會議室

主席：楊主任委員政樺（男，序號:01）

出席人員：

序號	委員名稱	姓名	性別	單位/職稱	簽到
02	副主任委員	陳國泰	男	副校長兼教務長	陳國泰
03	執行秘書	郭德賓	男	主任秘書	郭德賓
04	當然委員	謝文欽	男	學務長	謝文欽
05	當然委員	林秀薰	女	總務長	林秀薰
06	當然委員	掌慶琳	女	國際長	掌慶琳
07	當然委員	劉維群	男	共同教育委員會/主任委員 (教育部調查專業人才)	劉維群
08	當然委員	陳美瑜	女	人事室/主任	陳美瑜
09	當然委員	陳福川	男	學務處諮輔組/組長 (教育部調查專業人才)	陳福川
10	教師代表委員	呂嬉紋	女	餐旅學院/旅館系/ 專案講師	呂嬉紋
11	教師代表委員	石岳峻	男	觀光學院/觀光所/副教授	石岳峻
12	教師代表委員	黃靜純	女	廚藝學院/烘焙系/副教授	黃靜純
13	教師代表委員	黃德威	男	國際學院/應英系/ 助理教授	黃德威
14	教師代表委員	朱心怡	女	共同教育委員會/通識教育 中心/副教授	朱心怡
15	學生代表委員	洪偉騰	男	學生會/幹部	洪偉騰
16	學生代表委員	王伶嵐	女	學生議會/議員	王伶嵐
17	學生代表委員	楊庭宜	女	學生會/幹部	楊庭宜
18	職工代表委員	李珮琪	女	主計室/專員	李珮琪
19	校外專家委員	黃思萍	女	國立中山大學/學生事務處 /性平專員 (教育部調查專業人才)	黃思萍
20	校外性平教育領域專家委員	陳韋利	女	喬譽法律事務所/律師	陳韋利

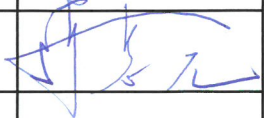
## 國立高雄餐旅大學109-1學期性別平等教育委員會常會簽到表

時間：109年9月17日（星期四）中午12時20分~13時17分

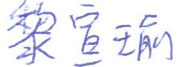
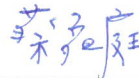
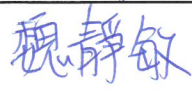

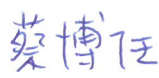
地點：本校行政大樓4樓A405會議室

主席：楊主任委員政樺（男）

列席人員：

序號	職稱	姓名	單位	簽到
01	法務兼性平承辦人	陳惠元	秘書室 (教育部調查人才庫專業人才)	

工作人員：

序號	職稱	姓名	單位	簽到
01	工讀生	黎宜瑜	秘書室	
02	行政助理	蔡宛庭	秘書室	
03	行政助理	魏靜敏	秘書室	
04	行政助理	姚璣琳	秘書室	
05	行政助理	蔡博任	秘書室	
06	工讀生	盧語萱	校長室	