

國立高雄餐旅大學 110-2 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)111年3月15日(星期二)中午12時20分

地點：本校行政大樓6樓行政會議室

主席：陳主任委員敦基

出席人員：楊副主任委員政樺(請假)

組別	召集人	組員
第一組：行政組織與運作組	劉委員兼執行秘書維群(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	粘委員兼召集人振和(教務長兼)	黃委員靜純(廚藝學院教師代表,請假)、黃委員德威(國際學院教師代表)、洪委員文棋(學生代表)
第三組：校園性平事件防治與處理組	謝委員兼召集人文欽(學務長兼)	掌委員慶琳(請假)、朱委員心怡(共教會教師代表)、諸委員瑞萱(職員工代表)、何委員亭霆(學生代表)
第四組：校園文化環境與社區推展組	沈委員兼召集人進成(總務長兼)	陳委員福川、呂委員嬉紋(餐旅學院教師代表,請假)、石委員岳峻(觀光學院教師代表)、呂委員美玉(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

議程

壹、頒發感謝狀

編號	單位	姓名	職稱	類別	內容	備註
1	國立 中山大學	黃思萍	專員	感謝狀	擔任本校第15屆性別平等教育委員會校外委員(109~110學年度,自民國109年8月1日起至111年7月31日止)期間,並協助本校校園性別事件調查,任勞任怨,殊堪感謝,特頒此狀,以表謝忱!	

2	喬譽 法律事務所	陳韋利	律師	感謝狀	擔任本校第 15 屆性別平等教育委員會校外委員(109~110 學年度,自民國 109 年 8 月 1 日起至 111 年 7 月 31 日止)期間,並協助本校校園性別事件調查,任勞任怨,殊堪感謝,特頒此狀,以表謝忱!	
3	本校秘書室	劉維群	主任秘書兼共同教育委員會主任委員	感謝狀	擔任本校第 15 屆性別平等教育委員會當然委員(109~110 學年度,自民國 109 年 8 月 1 日起至 111 年 7 月 31 日止)期間,並協助本校校園性別事件調查,任勞任怨,殊堪感謝,特頒此狀,以表謝忱!	
4	國立 屏東大學	郭明宗	組員	感謝狀	擔任本校性別平等教育委員會第 110-101 號(通報序號:1839745)校園性別事件調查小組委員(自民國 110 年 11 月 27 日起至 111 年 3 月 15 日止)期間,協助本校校園性別事件調查,任勞任怨,殊堪感謝,特頒此狀,以表謝忱!	因故不克出席領受,擬郵寄送達。

貳、主席致詞

- 一、再次感謝本屆校內外委員，協助本校校園性別事件調查。
- 二、性平業務，涉及法規範圍與校外事務廣泛，尤其遇有案件，更須詳細推理論證的調查內容，每次開會資料最多，建議摘報重點，並以深入淺出的方式來報告。
- 三、個人多次參與及主持性平相關會議，分享自我心得，其源頭乃是人權重要項目之一，重在「尊重」二字，以尊重彼此的自主、自覺與差異性；雖然人權議題不祇性平，也含括種族、宗教等等，過去被漠視，也是社會現代趨勢，以保護及避免因性別議題產生的傷害。

參、性平承辦人宣達保密暨迴避規定

一、保密規定：

- (一)依性別平等教育法(下稱性平法)第 22 條第 2 項：「當事人及檢舉人之姓名或其他足以辨識身分之資料，除有調查之必要或基於公共安全之考量者外，應予保密。」同法第 36 條第 2 項違反保密規定，處新臺幣 1 萬元以上 15 萬元以下罰鍰。
- (二)教育部校園性侵害、性騷擾或性霸凌防治準則(下稱防治準則)第 23 條第 1 項第 5 款本文：「事件管轄學校或機關調查處理校園性侵害、性騷擾或性霸凌事件時，應依下列方式辦理：就行為人、被害人、檢舉人或受邀協助調查之人之姓名及其他足以辨識身分之資料，應予

保密。」第 24 條第 1 項、第 2 項：「依前條第五款規定負有保密義務者，包括參與處理校園性侵害、性騷擾或性霸凌事件之所有人員。依前項規定負保密義務者洩密時，應依刑法或其他相關法規處罰。」。

二、迴避規定：

按性平法第 30 條第 5 項：「行政程序法有關管轄、移送、迴避、送達、補正等相關規定，於本法適用或準用之。」行政程序法第 32 條：「公務員在行政程序中，有下列各款情形之一者，應自行迴避：一、本人或其配偶、前配偶、四親等內之血親或三親等內之姻親或曾有此關係者為事件之當事人時。二、本人或其配偶、前配偶，就該事件與當事人有共同權利人或共同義務人之關係者。三、現為或曾為該事件當事人之代理人、輔佐人者。四、於該事件，曾為證人、鑑定人者。」。

肆、討論事項

【提案一】(略)

【提案二】(略)

【提案三】

提案人：性平承辦人

案由：本校「112 年度性平會工作計畫及預算」乙案，如說明，提請討論。
說明：

- 一、依據性平法第 6 條第 1 款與本校「性別平等教育委員會設置要點」第 2 點第 1 款、第 4 點及 110 年 12 月 29 日高餐大性平字第 1101500041 號「112 年度性平會工作計畫暨預算編列注意事項」書函辦理。
- 二、為配合主計室 112 年度概算額度調查籌編等事宜，並依規定登錄於行政院性別平等處基金預算系統中，故旨揭年度工作計畫及預算編列業以上揭書函，提醒有關編列前揭工作計畫及預算時注意事項（本校接受「107 年度教育部性平訪視計畫」審查報告）供參，業於 111 年 2 月 18 日前由各分組召開分組委員會議（各分組委員會議紀錄暨簽到表-略），完成年度工作計畫及預算編列如后：
 - (一) 第一組行政組織與運作組：原編列工作計畫項目 10 項，計新臺幣（下同）701,960 元。惟經會辦主計室指導，修正項目為 9 項（詳如附件三-藍色字體部分），計 562,480 元。
 - (二) 第二組學習環境資源與教學組：編列工作計畫項目 3 項，計 65,001 元。
 - (三) 第三組校園性平事件防治與處理組：編列工作計畫項目 8 項，計 331,691 元。
 - (四) 第四組校園文化環境與社區推展組：編列工作計畫項目 2 項，計

20,000 元。

三、承上，經統合 112 年度性平會四組工作計畫及預算，共計編列工作計畫項目 22 項，979,172 元(較今年度減少 50,611 元，約 5%)，詳如附件三。

辦法：俟本委員會會議決議後，公告周知與納入本校主計室 112 年度概算額度調查籌編，並登錄行政院性別平等處基金預算系統及追蹤執行情形。

決議：照案通過。

【提案四】 提案單位：第三組校園性平事件防治與處理組(學務處)

案由：本校 110 學年度防範學生辦理活動發生違反性別平等教育原則具體措施，如說明，提請討論。

說明：

一、依據教育部 107 年 9 月 18 日臺教學(三)字第 1070146474 號函「大專校院處理學生辦理活動發生疑似園性侵害、性騷擾或霸凌事件注意事項」第 3 點第 3 款規定辦理。

二、本校未曾發生學生辦理活動時，發生違法性別平等教育法之情形。107 學年度開始至今，學生事務處宣導學生辦理活動時，應秉持性別平等原則的具體措施如下，有關本處課指組對於學生辦理活動應遵循性別平等原則之宣導，請參閱：

(一)110-1 學期期初社團負責人會議紀錄(110.9.15，詳如附件四-1)

(二)110-1 學期社團指導老師會議紀錄(110.11.10，詳如附件四-2)

(三)110-1 學期期末社團負責人會議紀錄(110.12.14，詳如附件四-3)

(四)利用校內、外活動申請單及社團資訊管理系統進行性平事項公告及宣導。

辦法：請針對執行措施提供建議，作為 111 學年度防範學生辦理活動違反性平法之參考。

決議：照案通過。

伍、前次(110-1 學期常會)會議決議暨上級指示事項執行情形(詳如附件五，若有不足處請補充說明或報告)

【決定】洽悉。

陸、110 年度下半年度性平會工作計畫及預算執行追蹤情形(詳如附件六，若有不足處請補充說明或報告)

【決定】如附件五紅色字體部分，餘洽悉。

柒、承辦單位報告

一、教育部相關函文宣導：

- (一)教育部 111 年 02 月 21 日臺教學(三)字第 1112800706 號，有關「學校違反性平法規定，經主管機關依性平法第 28 條第 1 項規定調查，係屬上級機關對下級機關行使監督之職權範圍，受調查學校無申復救濟之適用案」，特宣導報告。
- (二)教育部 111 年 02 月 09 日臺教學(三)字第 1110008171 號，有關「性平法第 27 條之 1 及第 30 條條文，業奉總統 111 年 1 月 19 日華總一義字第 11100003411 號令公布……」函，詳如檢附修正後性平法-反黃色底色部分。
- (三)教育部 110 年 12 月 30 日臺教學(三)字第 1100172674A 號，有關「函轉『跟蹤騷擾防制法』制定案，業奉總統 110 年 12 月 1 日華總一義字第 11000108131 號令公布，並自 111 年 6 月 1 日施行……」函，檢附「跟蹤騷擾防制法」，詳如檢附資料。
- (四)教育部 110 年 11 月 25 日臺教學(三)字第 1100159309 號有關「為落實性騷擾防治，請加強學生實習單位之篩選與查核，並預先強化性騷擾防治教育課程及宣導，以維護學生實習受教權益及人身安全」函示，請性平會第三組(學務處)協助研發處實習輔導組，確實辦理。
- (五)教育部 110 年 09 月 28 日臺教學(三)字第 1100131246 號，有關「為請加強宣導性別平等教育法(以下稱性平法)第 2 章『學習環境與資源』及第 3 章『課程、教材與教學』規定，落實相關法定事項並健全調查處理機制」乙案，業經 110 年 10 月 06 日奉核列入性平會管制追蹤辦理情形，旨案內容及辦理情形，詳如附件五-項次 2 所示。

二、本校相關工作報告：

(一)總務處報告(請總務長報告)：

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，並於本校各棟均設置消防與監視系統及警報器，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，相關統計資料如下表：

110 學年度第 1 學期警衛室各項資料統計表 (單位：件數)

項次	項目名稱	110 年 8 月	110 年 9 月	110 年 10 月	110 年 11 月	110 年 12 月	111 年 1 月
1.	實習教室非上課時間借用申請單(含廠商)	9	8	37	87	59	15
2.	大門(南校門)車輛人員通行申請單(含廠商)	46	57	143	233	216	68
3.	夜間檢查各棟大樓水電	114	151	132	171	208	154

	門窗所見缺失紀錄						
4.	發生竊案事件	0	0	1	0	0	0
5.	來賓登記簿 (門禁管理)	1132	1874	2117	2485	2525	1208
6.	消防警報及求救鈴誤報	4	1	5	7	4	1
7.	進入各大樓門禁磁卡借用登記簿	13	15	25	26	39	28

(二)本校本屆(第15屆)性平會110學期部分委員異動，依據本校性平會設置要點第3點、第5點及簽核核定如下：

1. 當然委員：

(1)兼副主任委員：李副校長一民，本校110年11月4日高餐大性平字第1101500035號聘函，任期：110年11月02日至111年01月31日止。

(2)兼副主任委員：楊副校長政樺，111年01月08日奉核、本校111年01月11日高餐大性平字第1111500003號聘函，任期：111年02月01日至111年07月31日止。

2. 職工代表委員：諸行政助理瑞萱，110年10月07日奉核、本校110年10月18日高餐大性平字第1101500034號聘函，任期：110年10月16日至111年07月31日止。

(三)本校現本屆委員，任期均至111年07月31日止，按本校性平會設置要點第11點第1項略以：「……設『校園性平事件受理認定處理小組』(下稱受理認定處理小組)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……。」，故於111-1學期性平會決議第16屆委員排定編組輪流擔任受理認定處理小組前，爰引前例由111-1學期中，兼行政職之當然委員擔任之，特予報告。

(四)自上次(110-1學期常會)會議迄今(統計時間為110.09.23~111.03.14)，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：110.09.23~111.03.14(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

110.09	0	0	0	0	0	0	0
110.10	0	1(校外實習職場性騷擾)	0	0	0	0	0
110.11	0	0	0	0	1(性騷擾)	0	0
110.12	0	0	0	0	0	0	0
111.01	0	1(校外實習職場性騷擾)	0	0	0	0	0
111.02	0	0	0	0	1(性騷擾)	0	0
111.03	0	0	0	0	0	0	0
合計	0	2	0	0	2	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。

【決定】洽悉。

捌、臨時動議(無)

玖、散會(13:25)

國立高雄餐旅大學112年度性別平等教育委員會(下稱性平會)工作計畫及預算表

組別	性平會專項經費 (經常門)	計畫挹注經費	性平會專項經費 (資本門)	備註
第一組	532,480	0	30,000	
第二組	65,001	0	0	
第三組	331,691	0	0	
第四組	20,000	0	0	
小計	949,172	0	30,000	
總計	979,172			

112年度性平會工作計畫及預算表

任務分組名稱		行政組織與運作組（第一組）召集人：執行秘書					
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	預計經費	經費來源	經費說明
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／執行秘書	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。	112.3	7,000	性平會專項使用經費	1. 校外專家（委員）出席費： 2,500元×2人×1場=5,000元 2. 誤餐費：25人×80元×1次=2,000元
2	每學期至少召開一次性平會議【性平法第9條第2項】	秘書室／執行秘書	預定111學年度第2學期112年4月前召開；與112學年度第1學期112年10月前召開	112.4前及112.10前	14,000	性平會專項使用經費	1. 出席費：2人×2,500元×2次=10,000元 2. 誤餐費：25人×80元×2次=4,000元

112年度性平會工作計畫及預算表

任務分組名稱		行政組織與運作組（第一組）召集人：執行秘書					
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	預計經費	經費來源	經費說明
3	性平調查會議相關費用及性平相關諮商轉介、律師諮詢費、當事人相關費用支出(性平法第10條、第30條、教育部校園性侵害性騷擾或性霸凌防治準則第	秘書室/ 執行秘書	1. 性平事件受理認定處理小組及調查會議暨行為人受性平教育相關費用包含： (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。 (2) 交通費。 (3) 誤餐費。 (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）	112.1~ 112.12	401,480	性平會 專項使 用經費	1. 性平事件受理認定處理小組及調查會議暨行為人受性平教育等相關費用： (1) 校外專家出席費及鐘點費： ① 出席費： 2,500元×3人×10場=75,000元 ② 鐘點費： 2,000×8小時×4人次=64,000元 (2) 交通費(採實報實銷)： 2,000×2×4人=16,000元 (3) 誤餐費： 80元×3人×10場=2,400元 (4) 住宿費(含友校執行秘書交流)： 2000元×2人×2

112年度性平會工作計畫及預算表

任務分組名稱		行政組織與運作組（第一組）召集人：執行秘書					
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	預計經費	經費來源	經費說明
	21條第3項、第23條第3款、教師因公涉訟輔助辦法第7條)		<p>。</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. 性平相關事件需各領域專家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>				<p>晚=8,000元</p> <p>(5)(4)調查報告書撰稿費：40,000元</p> <p>(6)(5)調查錄音逐字稿支付費或外籍生現場語言翻譯費：</p> <p>30（元/分）x 1,800(30小時)=54,000元(外籍生現場語言翻譯費以25元/分)</p> <p>2. 各審級律師費(含各領域專家諮詢費)：</p> <p>70,000x2次=140,000元</p> <p>3. 各領域專家諮詢費：8,000元</p> <p>4. 校內人員加班：168元(基本時薪) x 60小時=10,080元</p>

112年度性平會工作計畫及預算表

任務分組名稱		行政組織與運作組 (第一組) 召集人：執行秘書					
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	預計 經費	經費 來源	經費說明
4	辦理性平會委員與相關工作及協助人員，增能活動 或跨域標竿學習友校交流 【本校性別平等教育委員會設置要點第2點第8款】	秘書室/ 執行秘書	其他關於學校或社區之性別平等教育事務。 (以1日活動為原則)	112.1~ 112.12	56,480	性平會 專項使用經費	1. 租車費： —15,000x1台=15,000元 2. 膳食費： —40人(含相關性平三法整合得委由性平會審議，相關工作及協助人員)x240元【比照現行教育部及所屬機關(構)辦理各類會議講習訓練與研討(習)會管理要點第6點第1項第1款】=9,600元 3. 保險費： —67元x40人=2,680元 4. 場地使用費： —12,000元 5. 差旅費： (1) 交通費(採實報實銷)：2,000x2x2人=8,000元 (2) 住宿費：2,000x2x2人=8,000元 6. 雜費： —1,200元(其他非文具類別之雜支)

112年度性平會工作計畫及預算表

任務分組名稱		行政組織與運作組（第一組）召集人：執行秘書					
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	預計經費	經費來源	經費說明
4	推動性別平等教育工作獎勵暨補助【本校「性別平等教育委員會設置要點」第4點第1款第5.8目、第2款第10.12.14目】	秘書室／執行秘書	預定依本校「推動性別平等教育工作獎勵暨補助要點」第6點第2款第1目擬編	112.1~112.12	20,000	性平會專項使用經費	每年度以補助至多2個團體，每件最高補助活費210,000元為原則。 210,000*2=420,000元
5	性平會相關臨時會議【本校「性別平等教育委員會設置要點」第8點】	秘書室／執行秘書	性平緊急案件召開之相關會議。	112.1~112.12	14,000	性平會專項使用經費	1. 出席費： 2人×2,500元×32次=150,000元 2. 誤餐費：25人×80元×32次=64,000元
6	性平會行政組織與運作組庶務工作1【本校性別平等教育委員會設置要點第4點第1款】	秘書室／執行秘書	性平會承辦窗口現置於秘書室法務處，並負責統整相關綜合性事物等相關行政庶務工作。	112.1~112.12	4,000	性平會專項使用經費	1. 本校性平內部規章中翻英翻譯費：1000國字×2.8元=2,800元 2. 雜費：1,200元（其他非文具類別之雜支）
7	性平會行政組織與運作組庶務工作2【本校性別平等教育委員會設置要點第4點第1款】	秘書室／執行秘書	擬購置專屬手提電腦，以為處理相關性平事項或性別事件調查機動性。	112.1~112.12	30,000	性平會專項使用經費（資本門）	手提電腦(NB)：30,000元

112年度性平會工作計畫及預算表

任務分組名稱		行政組織與運作組（第一組）召集人：執行秘書					
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	預計 經費	經費 來源	經費說明
8	加強性平委員之性平專業背景或知能，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，並給予公假。【性平法第15條】	人事室/ 主任	依規定派遣相關人員參與研習與訓練(另建置相關研習人員日期及名稱紀錄表)。	112.1- 112.12	30,000	性平會 專項使 用經費	1. 交通費： 2,000*2(來回)* 105人次 =420,000元(交 通費採實報實銷) 2. 住宿費： 2,000元*105日 次=210,000元 3. 研習/研討會報 名費： 1,000*10場= 10,000元

112年度性平會工作計畫及預算表

任務分組名稱		行政組織與運作組（第一組）召集人：執行秘書					
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	預計經費	經費來源	經費說明
9	以教職員工為對象之訓練課程及宣導活動。	人事室／主任	1. 邀請性騷擾、性別主流、婦女權益及與性別專長有關之學者進行專題演講等活動(兩場)。 2. 於校內會議、新人訓練等場合進行性平相關知識、影片宣導、有獎徵答等活動。	112.1-112.12	42,000	性平會專項使用經費	1. 講師鐘點費： 2,000*2小時*2人=8,000元 2. 講師交通費： 2,000*2(來回)*2人次=8,000元(交通費採實報實銷) 3. 印刷費(含海報、宣傳貼紙文宣、布條、相關資料、感謝狀等)： 5,000元*1批=5,000元 4. 誤餐費： 100人次*80=8,000元 5. 性平宣傳品： 100人次*80=8,000元 6. 雜費(含活動消耗品、臨時性支出、有獎徵答禮品)：5,000元

112年度性平會工作計畫及預算表

任務分組名稱		行政組織與運作組（第一組）召集人：執行秘書					
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	預計 經費	經費 來源	經費說明
（第一組經費小計） ※執行時依實際執行情形另依本校簽核程序辦理。				性平會 專項使 用經費 （經常 門）	532,480	性平會 專項使 用經費 （資本 門）	30,000
				小計	562,480		

112年度性平會工作計畫及預算表

任務分組名稱		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	預計 經費	經費 來源	經費說明
1	性別平等融入課程之教材製作【性平法第18條】	教務處/ 教務長/ 共同教育委員會/ 主任委員	將性別平等議題融入課程之教材、教師教學工作坊	112年 1~12月	25,000	性平會專項 使用經費	1. 講師鐘點費：2,000*2小時*4人=16,000元 2. 雜支(性平工作坊用獎狀、隨身碟、簡報筆、電池等其它臨時性支出)一式：3,662元 3. 二代健保：16,000*0.0211=338元 4. 印刷費一式：5,000元
2	性別相關議題之演講、課程發展與研討【性平法第17條】	通識中心/ 主任	「性平系列講座」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。	112年 1~12月	20,001	性平會專項 使用經費	1. 講師鐘點費：2,000*4小時=8,000元 2. 交通費(含捷運)：6,160元 3. 雜支(性平講座用獎狀、木框等用品及其它臨時性支出)一式：920元 4. 二代健保：(8,000+1,680)*0.0211=204元 5. 印刷費一式：2,387元 6. 工讀金：168*10小時=1,680元 7. 勞保勞退：650元
3	性別相關議題之演講、課程發展與研討【性平法第17條】	師培中心/ 主任	「性平系列講座」結合班級課程或相關活動，邀請專家學者宣導性平重要議題，強化學生性平知能。	112年 1~12月	20,000	性平會專項 使用經費	1. 講師鐘點費：2,000*4小時=8,000元 2. 交通費：6,160元 3. 雜支(性平講座活動用電池、郵資、資訊耗材、簡報筆及其它臨時性支出)一式：2,000元 4. 二代健保：(8,000+1,008)*0.0211=190元 5. 印刷費一式：1,686元 6. 工讀金：168*6小時=1008元 7. 勞保勞退：956元
(第二組經費小計) ※執行時依實際執行情形另依本校簽核程序辦理。					65,001	性平會專項 使用經費(經常門)	

112年度性平會工作計畫及預算表

任務分組名稱		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	預計 經費	經費 來源	經費說明
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 4. 研究發	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 2-1. 於112年度新生集會中安排宣導性平教育防治常識(112年9月)。 2-2. 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(112年3月、9月)。 3-1. 112年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。	112.1-	13,169	性平會 專項使用經費	生輔組無編列經費 1. 學生幹部訓練講師鐘點費2,000元*2小時* 1人= 4,000元 2. 雜支：(其它臨時性支出)一式2,000元。 3. 活動海報、文宣品、成果報告書等相關印刷費3,000元

112年度性平會工作計畫及預算表

任務分組名稱		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	預計 經費	經費 來源	經費說明
		展處實習 輔導組/組 長	3-2. 112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 資料及宣導影片 。	112.12			4. 校內講師鐘點費： 1,000元*4場=4,000 元 補充保費：8,000元 *2.11%=169元
			3-3. 於112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。				4. 邀請校內講師對即將 至校外實習之本校學生 進行性騷擾、性侵害及 性霸凌防治之專題演講
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。	112.1- 112.12	5,000	性平會 專項使 用經費	雜支(購買諮商用之沙 遊室物件以及輔助諮 商之相關工具)一式 5,000元。
		諮輔組/ 組長	1. 預計預計3月辦理校 慶性平教育推廣活 動。	112.1-		性平會	1. 講師鐘點費2,000 元*13小時=26,000 元

112年度性平會工作計畫及預算表

任務分組名稱		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	預計 經費	經費 來源	經費說明
3	性平教育推廣活動	組長	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。	112.12	111,749	專項使 用經費	2. 全民健康保險補充 保費26,000,*2.11 %=549元 3. 活動海報、活動相 關資料、文宣品、 成果報告書等相關 印刷費26,000元 4. 膳費22,200元（80 元*80人*3場+200 元*15人*1場=22,2 00元） 5. 工作坊、校慶活動 教學材料費20,000 元 6. 有獎徵答禮卷8,00 0元 7. 性平教育推廣講師 差旅費6,000元 8. 雜支3,000元（郵 資、茶包及其他臨 時性支出） 合計111,749元
		體健中心/		112.1-		性平會	1. 講師鐘點費2,000 元*2小時=4,000元

112年度性平會工作計畫及預算表

任務分組名稱		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	預計 經費	經費 來源	經費說明
4	性教育講座	體育教學暨衛生保健組/組長	談安全性行為性教育講座1場。(2小時)	112.12	4,085	專項使用經費	2. 全民健康保險補充保費4,000元*2.11%=85元 合計：4,085元
		住輔組/ 組長	1-1. 預計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。	112.1- 112.12		性平會 專項使用經費	1. 講師鐘點費4,000元。 2. 全民健康保險補充保費4,000元*2.11%=85元 3. 誤餐費80元×160人×1場=12,800元

112年度性平會工作計畫及預算表

任務分組名稱		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	預計 經費	經費 來源	經費說明
5					93,585		4. 活動海報、活動相關資料、性平文宣品(含禁止性騷擾貼紙、活動教學材料等)一式30,000元 2-1： 1. 膳食費(工作人員80元*55人*3天)=13,200元 2. 印刷費用:文宣美工設計、海報(彩色A1*3張)、賽程表(A4*12張、A1*6張)、簽到表、回饋單、滿意度問卷、頒獎用獎牌(彩色A3*5張)…等5,000元 3. 禮卷:第一名4,000元、第二名3,500元、第三名3,000元、第四名2,500元、第五名2000元，共15,000元

112年度性平會工作計畫及預算表

任務分組名稱		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	預計經費	經費來源	經費說明
							4. 黏扣球裝備(含背心、魔鬼氈、綁帶、球具)…等10,000元。 5. 雜支:其它臨時性支出3,500元
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	國際處/國際長	邀請專家學者蒞校辦理專題演講	112.1- 112.12	18,465	性平會 專項使用經費	1. 講師鐘點費： $2,000 \times 2 \text{小時} = 4,000 \text{元}$ 2. 講師交通費： $1690 \times 2 \text{（來回）} = 3,380 \text{元}$ 3. 宣導海報600元*2張=1,200元；雜費3,000元 4. 餐費170人*40元=6,800元 5. 補充保費 $4,000 \times 2.11\% = 85 \text{元}$ 合計：18,465元

112年度性平會工作計畫及預算表

任務分組名稱		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	預計 經費	經費 來源	經費說明
7	校園性平當事人教育輔導及專家諮詢費用	諮輔組/ 組長	<ol style="list-style-type: none"> 1. 校園性平案件當事人如為身心障礙學生，因有其特殊性，經評估需要特殊教育專家出席性平會以維護其權利，擬邀請該生障別之特殊教育專家列席會議。 2. 學生行為人經性平會判定有接受諮商輔導之必要，若其情況特殊，學務處諮輔組評估有必要者，將外聘特殊專長心理師進行輔導。 3. 在校內尚未完成行為人教育輔導人才之情況下，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性平防治教育。 	112.1- 112.12	65,350	性平會 專項使用經費	<ol style="list-style-type: none"> 1. 特殊教育專家出席費 2,500元*8次=20,000元 2. 特殊個案輔導費 2,200元*10次=22,000元

112年度性平會工作計畫及預算表

任務分組名稱		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	預計 經費	經費 來源	經費說明
							3. 行為人性平防治教育費2,200元*10次=22,000元 4. 補充保費 64,000*2.11%=1,350元 合計：65,350元
8	懷孕學生課業輔導費	諮輔組/ 組長	1. 為保障懷孕（含育有子女）學生受教權，為有相關需求之懷孕學生安排適任教師，進行課業輔導輔導，以協助其完成學業。 2. 大專校院兼任教師鐘點費依身分及日夜間授課支給基準為695元至995元，將依懷孕學生實際輔導需求申請核銷。	112.1- 112.12	20,288	性平會 專項使用經費	1. 講師交通費2,000元 2. 教師授課鐘點費995元*18堂=17,910元 3. 補充保費 17,910*2.11%=378元 一批共20,288元
（第三組經費小計）					331,691	性平會 專項使用經費 （經常門）	
※執行時依實際執行情形另依本校簽核程序辦理。							

112年度性平會工作計畫及預算表

任務分組名稱		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	預計經費	經費來源	經費說明
1	緊急求救鈴對學生宣導不足，建議於校園環境安全檢視相關會議中廣納學生意見設置	總務處／總務長	1. 緊急求救鈴設置位置放到總務處網頁中，以利學生查詢。 2. 定期於安全衛生委員暨公務人員安全衛生防護小組會議上檢視討論。 3. 緊急求救系統資訊，納入導師會議中宣導，以利導師向全校學生宣導。	112年8月	10,000	性平會專項使用經費	
2	緊急求救鈴之設置週遭，應強化無障礙空間	總務處／總務長	檢視現有警急求救鈴設置地點有無不適(共同之處)，再研議進一步調整或改善。	112年8月	10,000	性平會專項使用經費	
(第四組經費小計) ※執行時依實際執行情形另依本校簽核程序辦理。					20,000	性平會專項使用經費(經常門)	

國立高雄餐旅大學 110 學年度第一學期 期初社團負責人會議

會議記錄

會議時間：110 年 9 月 15 日（星期三）中午 12 時 30 分

會議地點：線上會議

主 席：謝學務長文欽

記 錄：鄭伊伶

【議程】

壹、主席致詞：

一、謝學務長文欽致詞：

- (一) 感謝大家踴躍參與本次社團負責人會議，因應疫情期間無法實施實體會議，故以線上方式辦理，也感謝社團負責人，願意利用課餘時間，為學校各式各樣活動付出及協助。
- (二) 也提醒各位同學，在活動辦理期間，務必注意自身及其他同學安全，以利活動順利進行；另外，有關性平部分，請各位同學在活動進行時，務必注意活動內容切勿涉及性別平等之界線，務必包容及尊重性別多元之特性。

二、張副學務長德平致詞：

- (一) 請各社團務必按時填報社課紀錄，以利社團指導老師領取社團指導費，若因應疫情，無法採實體授課之方式，亦可採線上教學的方式進行社課，且可列入社課紀錄中。
- (二) 因應疫情影響，辦理活動必須依照中央流行疫情指揮中心指引辦理保持室內 80 人(間隔 1.5 公尺社交距離)、室外 300 人的防疫規定(間隔 1 公尺社交距離)，並戴好口罩及做好手部清潔，避免病毒傳播。
- (三) 有關戶外活動之辦理，目前遊覽車乘坐上限為遊覽車座位數之八成，不得在車上唱歌，請各為社長務必留意。

三、余組長佩璟致詞：

- (一) 感謝各位社長參加本次會議，課指組會積極協助各位同學，以利社團活動順利進行，也請同學活動時注意自身安全。
- (二) 學校每年有補助社團一年 2,000 元之補助，請大家踴躍申請。
- (三) 最後也請各社團積極辦理服務學習，以促進各社團活絡發展。

貳、業務報告：

- 一、自 9/27 起課外活動指導組辦公室，夜間有工讀生負責管制社團辦公室水電門禁及服務社團，各社團夜間社課活動如有借用教室及器材需

求，可至課指組登記辦理。請各社團多加使用社團辦公室，進入社團辦公室請務必填寫使用管制登記簿，俾利本組管制人員進出狀況。

※注意：晚間開放時間至 21:20。

- 二、因應疫情，社團活動辦理期間須全程配戴口罩，並禁止於社團辦公室飲食，保持室內 80 人、室外 300 人的防疫規定，並間隔 1.5 公尺的社交距離。
- 三、本學期各社團信箱放置於課指組辦公室內，本組將透過信箱傳遞各項訊息，務必每週查看信箱內有無資料。
- 四、110 學年度社團補助款開始提出申請，每個社團以新台幣 2,000 元申請金額為上限，費用不可用於膳費，請社長於 **11/30 前**至課指組提出申請，逾期不予受理補助（**統編：77495542**）。
- 五、社課紀錄填寫及社員出席點名為社團指導老師簽領出席指導費之標準，每學期最高指導費為 \$7,500 元（**每學期至少上七次以上**），社課紀錄已全面 E 化，請社長確實勾選社員出席率；**體育性社團**指導老師部份亦為本校球類代表隊教練，如社課時段與代表隊練習時段重複時，代表當學期已請領過教練費，故不得重複申請學生社團指導老師指導費；而本學期「學生社團指導老師指導費領款收據」，請指導老師簽章後，於 **10/22 前**繳回課指組。
- 六、請有收取社費之社團自行至社團活動資訊暨管理系統下載郵局開戶申請單並於 **10/8 前**繳回課指組。
- 七、**9/30 舉辦社團博覽會活動，請各社團擺攤時可自行帶電腦以利招收新社員（並請準備紙本、雲端報名表備用），各社長務必至本校社團活動資訊暨管理系統，將本學期社課時間及課程鍵入，俾利社團社員知悉。選填方式：學生自行登入社團活動資訊暨管理系統報名。**
- 八、請各科系學會、社團辦理活動時需特別注意性別平等意識，活動內容切勿涉及性霸凌等違反性別平等法之內容，以免觸法；且須照規定填寫校外活動申請單，應注意旅遊平安險最低保額需 200 萬元、遊覽車車齡需五年內，並注意活動行進間的安全。
- 九、根據本校「學生社團組織暨管理辦法」之第五條第五項規定：社團負責人及幹部**以每學年選舉產生，得連選連任，未經核准，亦不得中途改選，改選日期及辦法由課外活動指導組統一決定，公告實施。**

參、課外活動指導組借用教室、器材說明

- 一、請攜帶學生證或有照片之證件，至課指組登記借用。
- 二、教室借用於活動前一個月開放登記借用；器材借用於活動前一日開放借用（無提供預借服務），至多借用三天（借用當日起算），如無人借用得續借乙次，最多五天。
- 三、最遲歸還時間為借用截止日隔天下午 1 點以前。

四、其餘詳細規定依課指組公告之規範為主。

肆、110 學年度社團評選暨觀摩活動加扣分辦法說明

加扣分機制：總加分不得超過 5 分

- 一、參加社團負責人會議或由課外活動指導組（以下簡稱課指組）、學生會召開辦理之全社團會議或活動（如幹部訓練、小型成果發表等），每次出席加 0.2 分。(110-1 期初會議、社團博覽會不算)
- 二、配合擔任學校（需經課指組核准）、課指組及學生會大型活動表演社團，每次出席加 0.2 分。(新生晚會不算)
- 三、每週各社團辦公室(含 J304、J202)由值班社團進行社團辦公室之環境整潔，每學期輪值 2 次，每次加 0.2 分（值班表將於學期初公告，將依照簽到退紀錄評分）。
- 四、參與 110 學年度社團成果發表會（活動時間未定）的社團，評選成績總分加 0.5 分。
- 五、學生會社團部於 111 年 1 月 3 日及 111 年 5 月 3 日依照各社團社櫃整潔度及社團群組訊息回覆方面，進行綜合評分及說明，以±0.5 分為限，相關評分參考如下：

	-0.1	0	+0.1
社櫃整潔度 (每週二、三)	社櫃上方堆積 社團雜物	社櫃上方有 他人誤放之雜物	社櫃上方 無社團雜物
社團群組訊息回覆	未回覆訊息 需二次提醒	3 日或期限內 最後一天回覆	1 日或期限內 三天前回覆
社團管理系統資料上傳完整	未更新	僅有社課紀錄	各項填寫完善
社團相關表單繳交情形	逾期	當日繳交	提早繳交

伍、社團活動資訊暨管理系統操作說明

- 一、社團簡介維護功能，請各社長確實建檔儲存，可使學生更了解社團性質加入社團。
- 二、社員資料及權限維護功能，可檢視申請入社之社員，請社長確實勾選入社確認，若不同意社員加入，須說明原因。
- 三、社課資料維護功能，請各社長務必輸入上課主題內容、上課週次及時間，俾提供社員查閱。
- 四、最新訊息及活動張貼，在系統首頁的校內訊息公告欄及社團行事曆內。
- 五、請各社長多加利用社團訊息發送之功能，讓社員能即時知道社團相關訊息。
- 六、若需收繳社員社費，請社長利用社團繳交維護系統管制社員繳費情形，並可發送社費催繳通知。

- 七、建議各社長推選社團財務長，完成社團收支維護，以達社團收支透明化，並請各社長列出所有資產清單，建置社團財產維護管理。
- 八、社團及個人活動若建置後，將會張貼於社團維護管理系統之首頁上方。

陸、 110 學年度第一學期學生社團辦理服務學習注意事項說明

- 一、請有意願申請服務學習活動之社長或負責人 **9/22(三)18:00** 前將修正後之企劃書傳至 loveling404@mail.nkuht.edu.tw，以利辦理後續流程，逾期不予受理補助。
- 二、請務必詳閱社團活動資訊暨管理系統→最新消息→辦理服務學習注意事項之公告，以利活動及核銷順利。

柒、 110 學年度學生會系列活動說明

捌、 110 年 9 月 30 日 110 學年度社團博覽會活動流程說明

玖、 臨時動議

壹拾、 散會

國立高雄餐旅大學 110 學年度第一學期 社團指導老師會議

會議記錄

會議時間：110 年 11 月 10 日（星期三）中午 12 時 30 分

會議地點：本校行政大樓六樓行政會議室

主 席：謝學務長文欽

記 錄：鄭伊伶

【議程】

壹、主席致詞

- 一、感謝各社團指導老師及社長如期的參加本次會議，以及對本校社團的用心與付出，代表學務處向各位老師表達謝意。長期以來，覺得社團在學生時期都是佔最大一部分時間，也是最重要的。然而，因為疫情對社團活動造成一些負擔，請大家配合防疫指引辦理活動。
- 二、有關性平部分，教育部也三申五令的告知，而校方也相當重視，學務處處務會議也有提醒過；活動進行之中若有發生疑似性平相關案件，請務必向性平會通報，也請各社團辦理活動時需特別注意性別平等意識，活動內容切勿涉及性霸凌等違反性別平等法之內容，以免觸法，也應事前宣導同學的身體自主權、人格發展權及人身安全相關性平知識，避免發生性別偏見或性別歧視，嚴禁發生疑似性侵害、性騷擾或性霸凌事件；也能將性別平等教育、品德教育融入在社團課程中，讓學生能夠充分理解性平及品德教育的相關知識；另外，若已發生性平相關案件時，請務必遵守保密原則，以保護當事人隱私，避免造成二度傷害。

貳、頒發 110 學年度社團指導老師聘書

參、業務報告：

- 一、本學期各社團陸續進行社課課程，請各社團指導老師不定期查閱社團財務收支狀況、督導社長利用本校社團活動資訊暨管理系統鍵入社課課程等相關資料，並詳實登載社課記錄及點名；本組於期末將依據社課點名記錄，核撥本學期社團指導老師指導費，每學期應指導社團社課或活動至少七次，指導費則以 \$7,500 元為上限，未達次數按實際時數核實列支，惟體育性社團之指導老師部份亦為本校球類代表隊教練，如社課時段與代表隊練習時段重複時，代表當學期已請領過教練費，故不得重複申請學生社團指導老師指導費。
- 二、各社團老師可使用本校社團活動資訊暨管理系統，查閱社團相關資訊，系統登入的帳號與密碼相同，請參閱(附件一)110 學年度社團指導老

師社團管理系統帳號。

三、本校補助每個社團每年上限為新台幣 2,000 元整，費用不可用於膳費及資訊設備，若活動涉及營利行為，材料費不可核銷。請於 110 年 11 月 30 日前至課指組提出申請及核銷，逾期不予受理補助（統編：77495542）。

四、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，業經教育部於 109 年 4 月 7 日以臺教學(三)字第 1090024866B 號令修正發布（請參閱詳本校性平會網頁網址：<http://gender.nkuht.edu.tw/p/406-1041-12661,r197.php?Lang=zh-tw>），另針對涉及性平案件處理過程重大變革重要訊息，特別摘要相關法規及重點（如附件二）請各位社團指導老師參閱。

肆、110 學年度學生社團評選暨觀摩活動加扣分辦法說明

加扣分機制：總加分不得超過 5 分，自 110 年 9 月 27 日起適用參加社團負責人會議或由課外活動指導組（以下簡稱課指組）、學生會召開辦理之全社團會議或活動（如幹部訓練、小型成果發表等），每次出席加 0.2 分。

（110-1 期初會議、社團博覽會不算）

一、配合擔任學校（需經課指組核准）、課指組及學生會大型活動表演社團，每次出席加 0.2 分。（新生晚會不算）

二、每週各社團辦公室(含 J304、J202)由值班社團進行社團辦公室之環境整潔，每學期輪值 2 次，每次加 0.2 分（值班表將於學期初公告，將依照簽到退紀錄評分）。

三、參與 110 學年度社團成果發表會的社團，評選成績總分加 0.5 分。

四、學生會社團部於 111 年 1 月 3 日及 110 年 5 月 3 日依照各社團社櫃整潔度及社團群組訊息回覆方面，進行綜合評分及說明，以±0.5 分為限，相關評分參考如下：

	-0.1	0	+0.1
社櫃整潔度 (每週二、三)	社櫃上方堆積 社團雜物	社櫃上方有 他人誤放之雜物	社櫃上方 無社團雜物
社團群組訊息回覆	未回覆訊息 需二次提醒	3 日或期限內 最後一天回覆	1 日或期限內 三天前回覆
社團管理系統資料上傳完整	未更新	僅有社課紀錄	各項填寫完善
社團相關表單繳交情形	逾期	當日繳交	提早繳交

伍、 臨時動議:

提案一:為減低社團財產損失及社課安全，學校操場草皮是否可定期修剪，以免草長得過長，影響安全，提請討論。(棒球社施昱倫同學提)

說明:社課時間因操場草皮高，以至於社員滑倒及造成部分社團設備器材尋找不易。

決議:擬依同學建議，提請總務處進行研議。

提案二:有關學校籃、排球場大燈關閉時間，請學校明訂時間並請公告周知。(網球社胡清紋同學提)

說明:社課尚未結束，球場上的燈臨時關閉，以至於場復不易。

決議:請課指組與體健中心確認後，公告周知。

陸、 散會

國立高雄餐旅大學 110 學年度第一學期 期末社團負責人會議

會議記錄

會議時間：110 年 12 月 14 日（星期二）下午 12 時 30 分

會議地點：本校多功能活動中心輔樓三樓 J306 社團教室

主 席：謝學務長文欽

記 錄：鄭伊伶

【議程】

壹、主席致詞

因應最近兩個星期之內，連續多起校內活動飲酒過量，對於同學們的健康與安全都有負面的影響，因此特別要拜託所有社團的負責人，與社團幹部及社員們共同維護同學們的安全與健康。

- 一、responsible alcohol sales & service
- 二、依據衛生福利部國民健康署所發行的「國民飲食指標手冊」的建議，男性每日不超過 1 罐啤酒(或相當於 20g 酒精量)，女性不超過半罐啤酒(或相當於 10g 酒精量)（引述自衛生福利部的網站，<https://www.hpa.gov.tw/Pages/Detail.aspx?nodeid=4306&pid=14000>）。請大家自行換算成 cocktail 調酒的濃度以及最高的使用量。
- 三、在活動過程中，請調製飲料的同學要注意酒精的濃度。
- 四、請提供酒精性飲料的服務同學要特別注意同學們的使用量，假如有重複排隊或是過量飲酒的情況，請進行勸導並且制止。
- 五、在活動過程中，或是參與活動的同學要離開之前，有身體不適的情況，請陪同於休息區休息，或是前往第一實習大樓一樓「健康中心」尋求護理師的協助，請務必確保參與同學安全地回到住所。

貳、頒發感謝狀

- 一、頒發本學期服務性社團負責人感謝狀。
- 二、頒發本學期學術性社團負責人感謝狀。
- 三、頒發本學期康樂性社團負責人感謝狀。
- 四、頒發本學期體育性社團負責人感謝狀。
- 五、頒發 110 年度自治性社團負責人感謝狀。

參、業務報告

- 一、需開立或變更郵局帳戶之社團，可填寫學生社團辦理郵局開戶申請單後，向課指組提出申請，以利後續流程辦理。
- 二、請各社長於 **110/12/30** 前完成社課資訊登記，並確實填寫指導老師是

- 否出席，已利後續核撥指導老師指導費。
- 三、請欲申請 110 學年度第二學期服務學習的同學，請於 **111/1/15** 前將企畫書寄至課指組鄭伊伶小姐信箱(lovelling404@mail.nkuht.edu.tw)以利彙整資料及辦理相關行政事宜。
 - 四、有關薦送 111 年度全國大專校院學生社團評選暨觀摩活動(實施計畫如附件)，依 109 學年度校內學生社團評選成績等第 A、B、C 級順序徵詢參加意願。
 - 五、請各科系學會、社團辦理活動時需特別注意性別平等意識，活動內容切勿涉及性霸凌等違反性別平等法之內容，以免觸法；且須照規定填寫校外活動申請單，應注意旅遊平安險最低保額需 200 萬元、遊覽車車齡需五年內，並注意活動行進間的安全。

肆、臨時動議

伍、散會

前次（110-1 學期常會）會議決議暨上級指示事項執行情形
（持續追蹤 3 案，解除追蹤 2 案，合計 5 案）

111.03.15

項目	追蹤事項	承辦單位 (人)	交辦日期 及依據	執行情形回復 已或預定完成日期	追蹤決議
1	略	略	略	略	略
2	<p>旨函，摘要重要內容暨負責相關單位如下：</p> <p>(一)強化校內教職員工生對性平法之認識，並協助其瞭解相關權益及保障：</p> <p>1. 在「學習環境與資源」部分：包括「學校應提供性別平等之學習環境，尊重及考量學生與教職員工之不同性別、性別特質、性別認同或性傾向，並建立安全之校園空間」、「學校應對因性別、性別特質、性別認同或性傾向而處於不利處境之學生積極提供協助，以改善其處境」等（性平法第 12 條至第 16 條參照）。此部分請教務處及人事室等單位，積極強化對</p>	<p>教務處、 學務處、 人事室、 秘書室</p>	<p>教育部 110 年 09 月 28 日 臺 教 學 (三) 字 第 1100131246 號 函 (電 子 公 文 文 號： 1100008461)</p>	<p>【教務處】 教務處已於 110-1 學期教務會議宣導有關提升性平意識並融入課程的部份，並請授課教師統一一列於課程大綱中第一週教育準備週來宣導性平教育，以協助學生建立性別平等的價值與理念，倘發現教師授課有性別偏見、性別歧視等情事，疑似有違反性平法，應即依性平法規定辦理。另亦請各學院、共教會協助轉知所屬學術單位各授課教師。 完成日期：110 年 12 月 16 日</p> <p>【學務處】 【諮輔組】 1. 已於 110-1 學期辦理「歡迎光臨愛情博物館」性平攝影競賽活動，宣導相關性別平等議題，如：多元性別、性別刻板、性別平權、性騷擾性霸凌防治、拒絕親密關係暴力…等概念。未來亦將持續辦理相關宣導活動。 完成日期：110 年 12 月 27 日</p> <p>2. 已於 110-1 學期導師會議(線上會議)宣導各系所辦理活動</p>	<p>執行情形中， 除人事室 2. 持續追蹤外， 餘解除追蹤</p>

<p>本校教職員工宣教。</p> <p>2. 在「課程、教材與教學」部分：包括「學校教材之編寫、審查及選用，應符合性別平等教育原則；教材內容應平衡反映不同性別之歷史貢獻及生活經驗，並呈現多元之性別觀點」、「教師使用教材及從事教育活動時，應具備性別平等意識，破除性別刻板印象，避免性別偏見及性別歧視」等(性平法第17條至第19條參照)。此部分請教務處，就本校教職人員積極強化宣教。</p> <p>(二)對校內教職員工生應提升性別平等意識，並增進對違法情事之敏感度：</p> <p>1. 依據性平法施行細則第8條：所稱性別平等意識，指個人認同性別平等之價值，瞭解性別不平等之現象及其成因，並具有協助改善現況之意願。此部分請學務處，積極強化宣教。</p> <p>2. 在課程教學與活動中，除協助學生建立性別平等的價值與理念外，亦應引導學生省思與覺察課堂中不當或違法的教材、</p>		<p>時需留意性平議題，並將相關說明及他校案例載於導師手冊中供導師參閱。</p> <p>完成日期：110年9月1日</p> <p>3. 本組已於全校洗手間張貼校園性侵害、性騷擾或性霸凌事件收件單位之相關資訊文宣貼紙(含收件單位地點、電話、電子郵件信箱，使全校教職員工生知悉)，並不定期檢視張貼情況，如：是否汙損需替換等。</p> <p>完成日期：110年9月1日</p> <p>【課指組】</p> <p>4. 本處利用校內、外活動申請單及社團資訊管理系統進行公告，並利用每次社團會議及社團指導老師針對性平事項加強宣導。</p> <p>完成日期：110年9月15日</p> <p>【人事室】</p> <p>1. 有關積極強化對本校教職員工宣教部分，110年度業已舉辦多場相關實體與線上活動，藉以提升本校教職員工對性別平等之觀念，相關活動如次：</p> <p>(1)110/4/22 於導師會議上宣導性別平等與職場平權。</p> <p>(2)110/5/13 宣導 515 國際家庭日。</p> <p>(3)110/6 性別平等與職場平權微學習。</p> <p>(4)110/7/15 性別平等與職場平權微學習。</p> <p>(5)110/8/18 職業不分性別微學習。</p> <p>(6)110/10/29 性別暴力與性別平權(實體講座)。</p> <p>(7)110/11/26 職場性騷擾及性侵害防治(實體講座)。</p> <p>2. 另本校已依法訂有「性騷擾防治措施申訴及懲戒辦法」及禁止公共場所性騷擾之書面聲明，並公告在本校網站與公布欄揭示。</p> <p>完成日期：110年12月31日</p> <p>【承辦單位回應】</p>	
---	--	--	--

<p>不友善的言詞。此部分請教務處，就本校教職人員強化宣教。</p> <p>3. 學校依性平法第 15 條規定辦理教職員工之訓練課程，應納入性平法第 2 章及第 3 章內涵。此部分請教務處、人事室等單位，依規定辦理。</p> <p>(三)加強課務督導：</p> <p>1. 對於校內課程，學校教務單位應強化視導，倘發現教師授課有性別偏見、性別歧視等情事，疑似有違反性平法，應即依性平法規定辦理。此部分請教務處，就本校教職人員強化視導。</p> <p>2. 對於校外人員或團體到校實施之課程教學或活動，學校應有校外人士課程教學計畫審核機制，並應確實審核所提送計畫，倘若計畫內容有違反教育基本法及性平法者，應拒絕入校。倘發現校外人員或團體之課程教學或活動疑似有違反性平法，應即依性平法規定辦理。此部分請教務處與學務處，依規定辦理。</p> <p>(四)暢通申訴管道並落實依法作為：</p> <p>1. 學校應提供校園性侵害、性騷擾或性霸凌事件收件單位之相</p>		<p>請人事室就本校「性騷擾防治措施申訴及懲戒辦法」，依 107 年 11 月 1 日本校接受「107 年度教育部大專校院性別平等教育訪視計畫」審查報告建議「自 99 年即未更新」，另性平會業已完成性平三法中之性別事件處理機制進行整合，修正相關性平內部規章，亦請參照相關內容一併儘速提案修正更新。</p>	
---	--	--	--

<p>關資訊讓學生知悉，如收件單位之地點、電話、電子郵件信箱等，相關資訊亦應包括學校或教師違反性平法第 2 章及第 3 章所規範事件之收件單位。此部分請學務處，就本校教職員工生，強化宣導。</p> <p>2. 學校師生若發現學校或教師有違反性平法第 2 章及第 3 章情事，得依同法第 28 條規定申請調查或檢舉。而各校於案件受理後之調查處理及救濟程序，因同法自第 29 條以後，規定就此等「調查申請」或「檢舉」之處理方式及「各階段處理期限」，且未限於僅針對校園性侵害、性騷擾或性霸凌事件之調查申請案件，故應依同法第 5 章相關規定處理，並包含同法第 32 條之申復制度。此部分由秘書室，依規定辦理。</p> <p>(五)積極指派人員參加各階段調查專業人員培訓：學校應積極指派教師或校內單位之行政人員參加培訓；且為利學校對於違反性平法第 2 章及第 3 章事件妥適處理，請將教務處人員納為相關培訓課</p>		<p>【秘書室】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 本校於校園性別事件受理後之調查處理及申復救濟程序，現均依性平法第 5 章相關規定處理。 2. 本校將積極指派教師或校內單位之行政人員參加各階段調查專業人員培訓；並優先將教務處人員納為相關培訓課程之參訓對象。 <p style="text-align: right;">完成日期：110 年 09 月 29 日</p>	
---	--	--	--

	程之參訓對象。此部分由秘書室依規定，未來優先請教務處積極指派人員參訓。				
3	<p>旨函，有關性平會之組織設置與運作及任務等節，由本校秘書室性平承辦人宣導及執行辦理，餘會請性平會各分組與相關單位配合辦理，並進行校內宣導，摘要如下：</p> <p>(一)第二組(教務處)：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 各校應落實性平會年度實施計畫，落實推動性別平等教育工作，並加強宣導教師於使用教材或從事教育活動時，應具備性別平等意識，破除性別刻板印象，避免性別偏見及性別歧視，並鼓勵學生修習非傳統性別之學科領域，提升教職員工生性別平等意識。 2. 請依性平法第 14 條第 1 項規定：「學校不得因學生之性別、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。」第 2 項規定：「學校應對因性別、性別特質、性別認同或性傾向而處於不 	<p>教務處、 學務處、 總務處、 人事室、 秘書室</p>	<p>教育部 110 年 09 月 07 日 臺教技 (三)字第 1100121232 號函(電子 公文文號： 1100007680)</p>	<p>【秘書室】 本校性平會之設置與運作，均依性平法第 6 條、第 9 條相關規定辦理，並遵循第 9 條第 2 項規定，每學期至少召開一次性平會，必要時召開臨時會議，並由秘書室法務專人處理業務，其組織、會議及其他相關事項，本校訂有「性別平等委員會設置要點」、「校園性侵害性騷擾或性霸凌防治規定」、「性別平等教育實施規定」與今日會議議程審議之「推動性別平等教育工作獎勵暨補助要點」等內部規章在案。 完成日期：111 年 3 月 1 日</p> <p>【教務處】 1. 教務處已於 1101 學期教務會議宣導有關提升性平意識並融入課程的部份，並請授課教師統一列於課程大綱中第一週教育準備週來宣導性平教育，以協助學生建立性別平等的價值與理念，另亦請各學院、共教會協助轉知所屬學術單位各授課教師。 2. 教務處於 1101 學期教務會議宣導授課教師不得因學生之性別、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，且對處於不利處境之學生積極提供協助；並請各學院、共教會協助轉知所屬學術單位各授課教師應積極推動校園性侵害、性騷擾及性霸凌防治教育，以提升教師尊重他人與自己性或身體自主之知能。 完成日期：110 年 12 月 16 日</p>	解除追蹤

<p>利處境之學生積極提供協助，以改善其處境」，請透過相關研習活動宣導上述規範，並檢修校內相關規定，以強化教育人員之性別平等意識，尊重學生性別特質及個別差異，共同營造多元開放、性別友善之校園。</p> <p>3. 依防治準則第 2 條第 5 款規定，學校應積極推動校園性侵害、性騷擾及性霸凌防治教育，以提升教職員尊重他人與自己性或身體自主之知能。</p> <p>(二) 第三組(學務處)：請各校落實推動校園性別事件防治工作，並注意下列防治準則之重要規範，落實宣導：</p> <p>1. 依防治準則第 2 條第 5 款規定，學校應積極推動校園性侵害、性騷擾及性霸凌防治教育，以提升學生尊重他人與自己性或身體自主之知能，並鼓勵校園性侵害、性騷擾及性霸凌事件被害人或檢舉人儘早申請調查或檢舉，以利蒐證及調查處理。</p> <p>2. 依防治準則第 16 條第 1 項規定，學校校長、教師、職員或工友知悉服務學校發生疑似校園性侵</p>		<p>【學務處】 【諮輔組】</p> <p>已於 110-1 學期導師會議(線上會議)宣導相關性平事件通報、鼓勵申請調查等性平議題，並將相關說明載於導師手冊中供導師參閱。</p> <p style="text-align: right;">完成日期：110 年 9 月 1 日</p>	
--	--	--	--

<p>害、性騷擾或性霸凌事件者，依性平法第 21 條第 1 項規定，應立即按學校防治規定所定權責向學校權責人員通報，並由學校權責人員依相關法律規定向直轄市、縣（市）社政及教育主管機關通報，至遲不得超過 24 小時。違反上述事項者，依性平法第 36 條第 1 項第 1 款規定，處新臺幣 3 萬元以上 15 萬元以下罰鍰。</p> <p>3. 請就校安中心所繪製紀錄校園內曾經發生校園性侵害、性騷擾或性霸凌事件空間之校園危險地圖，向本校教職員工生宣導。</p> <p>(三)第四組（總務處）：</p> <p>1. 請依防治準則第 4 條規定，學校為防治校園性侵害、性騷擾及性霸凌，應採取下列措施改善校園危險空間：</p> <p>(1)依空間配置、管理與保全、標示系統、求救系統與安全路線、照明與空間穿透性及其他空間安全要素等，定期檢討校園空間與設施之規劃與使用情形及檢視校園整體安全。</p> <p>(2)前述檢討校園空間與設施之規劃，應考量學生之身心功能或語</p>		<p>【總務處】</p> <p>1. 關於校園空間與設備之安全，於 110 年 11 月 17 日安全衛生委員暨公務人員安全衛生防護小組會議決議，未來於該會議一年內訂定二次檢視討論，並已於 110 年 12 月 7 日召開該會議進行校園整體檢視。</p> <p style="text-align: right;">完成日期：110 年 12 月 7 日</p> <p>2. 已於外包業務進用人員之契約書明訂該等人員之資格限制。</p> <p style="text-align: right;">完成日期：110 年 12 月</p>	
---	--	--	--

<p>言文化差異之特殊性，提供符合其需要之安全規劃及說明方式；其範圍，應包括校園內所設之宿舍、衛浴設備、校車等，並積極規劃友善廁所及友善宿舍。</p> <p>2. 依防治準則第 5 條規定，學校應定期舉行校園空間安全檢視說明會，邀集專業空間設計者、教職員工生及其他校園使用者參與，公告前條檢視成果及相關紀錄，並檢視校園危險空間改善進度。</p> <p>3. 學校設置保全人員、校車司機或其他委外於校園服務之業務時，除辦理上述查閱外，請於外包業務或進用人員之契約書明訂該等人員之資格限制。</p> <p>(四) 人事室：</p> <p>1. 請依性平法第 15 條規定，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。</p> <p>2. 依防治準則第 2 條第 5 款規定，學校應積極推動校園性侵害、性騷擾及性霸凌防治教育，以提升職員工尊重他人與自己性或身體自主之知能。</p>		<p>【人事室】</p> <p>1. 有關本校教職員工之新進人員培訓、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部分，110 年度鼓勵本校人員參加當年度性平相關之教育訓練，如：</p> <p>(1)110/5/7 教育部「110 年度校園性別事件處理結果經行政訴訟撤銷案例研討會」。</p> <p>(2)110/9/3 教育部「新版性別平等教育白皮書草案社會溝通計畫」南區座談會。</p> <p>(3)110/10/8 教育部「110 年度校園性別事件處理結果經行政訴訟撤銷案例研討會」。</p> <p>(4)110/10/15 教育部委託國立臺灣大學辦理「性別主流化」</p>	
--	--	--	--

	<p>3. 另涉有性侵害犯罪被害人犯罪紀錄之查閱及不適任教師之查核，請確實旨函說明六各項規定辦理。</p>			<p>工具工作坊。</p> <p>(5)110/10/21-22 教育部「110 年度全國大專校院性別平等教育委員會運作傳承及座談會。</p> <p>(6)110/11/25-26 中華非營利組織發展協會「110 年度性侵害或性騷擾事件法院判決案例研討會」。</p> <p>(7)110/12/27 教育部委託樹德科大辦理「110 年度教師性平研討會。</p> <p>2. 另 110 年已辦理 2 場校內實體性平講座，希望積極推動校園性侵害、性騷擾及性霸凌防治教育，以提升職員工尊重他人與自己性或身體自主之知能。</p> <p>3. 有關不適任人員查核部分，除每年(今年為 110/9/24)定期不適任教師之查核作業外，另於各類新進人員(教師、公務人員、行政人員..等)辦理報到時亦同步稽查。</p> <p style="text-align: right;">完成日期：110 年 12 月 31 日</p>	
4	<p>旨揭會議決議，請相關單位配合與完成事項摘錄重點如下，並列入本次性平會管考追蹤：</p> <p>(一)教務處、共同教育委員會(下稱共教會)：</p> <p>請多提醒各學院、中心所屬授課教師，並請適時提供相關性平議題融入課程等教材內容，讓授課教師自主安排，明確落實於那週來實施。</p> <p>(二)餐旅學院：</p>	<p>教務處、共教會、餐旅學院</p>	<p>110 年 9 月 23 日 110-1 學期性平會常會決議</p>	<p>【教務處】</p> <p>教務處已於 1101 學期教務會議宣導有關提升性平意識並融入課程的部份，並請授課教師統一列於課程大綱中第一週教育準備週來宣導性平教育，以協助學生建立性別平等的價值與理念，另亦請各學院、共教會協助轉知所屬學術單位各授課教師。</p> <p style="text-align: right;">完成日期：110 年 12 月 16 日</p> <p>【共教會】</p> <p>本會於 110 年 9 月 1 日 110 學年度第 1 學期第 1 次會務會議佈達，提醒教師統一列於課程大綱中第一週教育準備週來宣導，並列入移交事項。</p> <p style="text-align: right;">完成日期：110 年 9 月 1 日</p>	<p>執行情形中，除共教會師資培育中心持續追蹤外，餘解除追蹤</p>

	<p>請學院賡續配合，加強宣導，請多鼓勵授課教師，將性平議題融入課程。</p> <p>(三)共教會師資培育中心：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 請師資培育中心依性平法第 15 條後段：「……師資培育之大學之教育專業課程，應有性別平等教育相關課程。」辦理。 2. 請中心賡續配合，加強宣導，請多鼓勵授課教師，將性平議題融入課程。 		<p>【餐旅學院】 於本學期中(110 年 11 月 19 日)、學期末(111 年 1 月 4 日)、佈達全院教師，並請所屬單位加強宣導及配合辦理。 完成日期：111 年 1 月 4 日</p> <p>【共教會師資培育中心】 師資培育中心 110 學年度第 1 學期性平議題融入課程，如下表所示。</p> <table border="1" data-bbox="1084 453 1883 632"> <thead> <tr> <th>開課單位</th> <th>課程/必選修</th> <th>學分/時數</th> <th>修課人數</th> <th>教學大綱</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>師資培育中心</td> <td>教育社會學與法規(必)</td> <td>2</td> <td>27</td> <td>如附件</td> </tr> </tbody> </table> <p>完成日期：111 年 1 月 12 日</p> <p>【承辦單位回應】 依性平法第 15 條後段：「……師資培育之大學之教育專業課程，應有性別平等教育相關課程。」，除融入課程外，應有性別平等教育相關課程。</p>	開課單位	課程/必選修	學分/時數	修課人數	教學大綱	師資培育中心	教育社會學與法規(必)	2	27	如附件	
開課單位	課程/必選修	學分/時數	修課人數	教學大綱										
師資培育中心	教育社會學與法規(必)	2	27	如附件										
5	<p>有關未來疑似「師對生」性別事件通報時，移請教評會審議，現行經「三級三審」，是否逕由「校教評會」審議，決定「暫時予以停聘，並靜候調查」，請人事室就性平會決議之相關資料與建議修正提案，提請本校校教評審議。</p>	人事室	<p>110 年 9 月 23 日 110-1 學期、110 年 3 月 4 日 109-2 學期性平會常會決議</p> <p>有關本校教師評審委員會設置辦法第 8 條，前依校內修法程序公告 7 日以上(110.04.22-110.04.30)蒐集校內意見(公告期滿尚無新增修正意見)，經 110 年 6 月 8 日 109 第 8 次校教評會、110 年 7 月 6 日 109 第 9 次校教評會、110 年 12 月 23 日 110 學年度第 1 學期第 1 次校務會校務會議修正通過，並於 111 年 1 月 12 日公告實施在案。</p>	解除追蹤										

國立高雄餐旅大學 110 年度下半年度性平會工作計畫及預算執行情形一覽表
(自 110 年 8 月 1 日至 12 月 31 日止，粗體字部分)

105-2 學期第 2 次性平會決議辦理
111.03.15

任務分組名單		行政組織與運作組 (第一組) 召集人：主任秘書							
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	成果資料與活動剪影是否已上傳本校性平會網頁
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。	110.3	8,500	性平會專項使用經費 0	0%	【上半年度】 本年度各分組委員會，部分分組業於 109 年度已支用相關費用，另鑑於上年度疫情日漸嚴峻，縱有第三組召開臨時分組委員會，亦無使用經費之情形。 【下半年度】 無。	免予上傳相關業務承辦人自行留存
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 109 學年度第 2 學期 110 年 4 月前召開；與 110 學年度第 1 學期 110 年 10 月前召開	110.4 前 110.10 前	14,000	性平會專項使用經費 14,212	101.51%	【上半年度】 109-2 學期性平會常會已於 110 年 3 月 4 日(四)中午 12 時 20 分假行政大樓 4 樓 A405 會議室召開完畢，計校外委員出席費暨誤餐費，共計 7,346 元(校外委員出席費：5,000 元、誤餐費：2,240 元、補充保費：106 元)。 【下半年度】	【上半年度】 是(上傳日期：110 年 3 月 5 日) 【下半年度】

								110-1 學期性平會常會已於 110 年 9 月 23 日 (四) 中午 12 時 20 分，以視訊會議召開完畢，計校外委員出席費暨誤餐費，共計 6,866 元，詳如下： 1. 校外委員出席費：5,000 元。 2. 誤餐費：1,760 元。 3. 補充保費：106 元。	是(上傳日期：110 年 12 月 29 日)	
3	性平調查會議相關費用及性平相關諮商轉介、律師諮詢費、當事人相關費用支出(性平法第 10 條、第 30 條、教育部校園性侵害性騷擾或性霸凌防治準則第 21 條第 3 項、第 23 條第 3 款、教師因公涉訟輔助辦法第 7 條)	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行為人受性平教育相關費用包含： (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。 (2) 交通費。 (3) 誤餐費。 (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)	110.1~110.12	469,800	性平會專項使用經費	44,676	9.50%	【上半年度】 1. 本校性平會第 109-101 號事件調查小組第 3~4 次調查會相關經費使用如下，共計 21,886 元： (1) 校外委員出席費(時間、地點、參加人員：略)計 10,000 元，補充保費計 212 元，合計 10,212 元。 (2) 逐字稿支付費計 2,710 元，補充保費計 57 元，合計 2,767 元。 (3) 校外委員調查報告撰稿費計 7,626 元，補充保費計 161 元，合計 7,787 元。 (4) 午餐便當費計 1,120 元。 2. 本校性平會第 109-201 號跨校事件受理認定處理小組午餐便當費計 400 元。 【下半年度】 1. 本校性平會第 110-101 號事件調查小組第 1~2 次調查會相關經費使用如下，共計 19,632 元： (1) 校外委員出席費(時間、地點、參加人員：略)計 15,000 元，補充保費計 318 元，合計 15,318 元。 (2) 逐字稿支付費計 4,225 元，補充保費計 89 元，合計 4,314 元。 2. 110 年度性平承辦人加班費，共計 2,758 元。	免予上傳相關業務承辦人自行留存

			<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/主任秘書	性平緊急案件召開之相關會議。	110.1-110.12	21,000	性平會專項使用經費 0	0%	<p>【上半年度】 上半年度未召開臨時會議，故無任何支出。</p> <p>【下半年度】 下半年度未召開臨時會議，故無任何支出。</p>	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	秘書室主任秘書	性平會承辦窗口現置於秘書室法務助理處，並負責	110.1-110.12	5,000	性平會專項使用經費	0%	<p>【上半年度】 上半年度未申購任何庶務雜支，故無任何支出。</p>	免予上傳相關業務承辦人自行留存

	【本校性別平等教育委員會設置要點第4點第1款】		統整相關綜合性事物等相關行政庶務工作。			0		【下半年度】 下半年度未申購任何庶務雜支，故無任何支出。	
6	加強性平專員之性平專業背景或知能，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】	人事室/ 主任	依規定派遣相關人員參與研習與成長活動(另建置相關研習人員日期及名稱紀錄表)	110.1- 110.12	65,000	性平會 專項使 用經費 15,650	24.07 %	<p>【上半年度】</p> <ol style="list-style-type: none"> 參加教育部「110年度校園性別事件處理結果經行政訴訟撤銷案例研討會」： <ol style="list-style-type: none"> (1)時間：110年5月7日。 (2)地點：輔仁大學 (3)參訓人員：陳惠元法務兼性平承辦人。 (4)使用經費計5,070元(交通費+住宿費)。 教育部委託國立臺灣大學辦理「新版性別平等教育白皮書草案社會溝通計畫」南區座談會： <ol style="list-style-type: none"> (1)時間：110年9月3日9:30-12:00。 (2)方式：視訊會議。 (3)參訓人員：本校校長室宋秀珠技工、本校第15屆性平會校外委員陳韋利律師。 (4)使用經費0元。 <p>【下半年度】</p> <ol style="list-style-type: none"> 教育部「110年度校園性別事件處理結果經行政訴訟撤銷案例研討會」： <ol style="list-style-type: none"> (1)時間：110年10月8日。 (2)方式：視訊會議 (3)參加人員：本屆性平會陳當然委員福川。 (4)使用經費計0元。 教育部委託國立臺灣大學辦理「性別主流化」工具工作坊： <ol style="list-style-type: none"> (1)時間：110年10月15日9:30-17:00。 	免予上傳相關業務承辦人自行留存

							<p>(2)方式：視訊會議。</p> <p>(3)參加人員：</p> <p>① 本屆性平會共教會教師代表朱委員心怡。</p> <p>② 國際學院全英碩士學程張助理翠婷。</p> <p>③ 國際處石助理紫滢。</p> <p>④ 國際處國際交流組蔡助理佳珊。</p> <p>⑤ 高教深耕辦公室李助理怡靜。</p> <p>⑥ 高教深耕辦公室黃助理荔萍。</p> <p>⑦ 主計室劉組員芳綺(經檢視視訊會議得知)。</p> <p>⑧ 主計室蔡組員雅蒂(經檢視視訊會議得知)。</p> <p>⑨ 主計室陸助理欣儀(經檢視視訊會議得知)。</p> <p>⑩ 秘書室陳法務兼性平承辦人惠元。</p> <p>(4)使用經費計 0 元。</p> <p>3. 教育部「110 年度全國大專校院性別平等教育委員會運作傳承及座談會」：</p> <p>(1)時間：110 年 10 月 21、22 日。</p> <p>(2)地點：國立臺中教育大學。</p> <p>(3)參加人員：110 年 10 月 21 日運作傳承-陳法務兼性平承辦人惠元、110 年 10 月 22 日座談會-劉當然委員兼執行秘書維群。</p> <p>(4)使用經費計 3,360 元(交通費)。</p> <p>4. 中華非營利組織發展協會「110 年度性侵害或性騷擾事件法院判決案例研討會」：</p> <p>(1)時間：110 年 11 月 25、26 日。</p> <p>(2)地點：臺北市教師研習中心。</p> <p>(3)參加人員：陳法務兼性平承辦人惠元。</p> <p>(4)使用經費計 7,120 元(交通費+住宿費)。</p> <p>5. 教育部委託樹德科大辦理「110 年度教師性平研討會證明」：</p> <p>(1)時間：110 年 12 月 27 日。</p>
--	--	--	--	--	--	--	---

								(2)地點：樹德科技大學。 (3)參加人員：校長室宋技工秀珠、體健中心體育教學暨衛生保健組楊護理師心儀。 (4)使用經費計 100 元(交通費)。	
7	以教職員工為對象之訓練課程及宣導活動。【性平法第 15 條】	人事室/ 主任	1. 邀請性騷擾、性別主流、婦女權益與性別專長有關之學者進行專題演講等活動(2 場)。 2. 於校內會議、新人訓練等場合進行性平相關知識、影片宣導、有獎徵答等活動。	110.1- 110.12	45,000	性平會 專項使 用經費 19,931	44.29 %	<p>【上半年度】</p> <p>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。</p> <p>2. 本年度於 110.4.22 舉辦性別平等微電影《不簡單 但能有多難》～【性別平等與職場平權】110 年性別平等教育訓練培力活動： (1)時間：110 年 4 月 22 日。 (2)地點：本校行政大樓二樓會議室 A207 (3)配合活動：於 109-2 學期導師輔導增能研習以影片方式辦理宣導。 (4)參與對象：本校教職員工。 (5)參與率：1% (6)使用經費：0 元</p> <p>3. 110 校內線上進行性平相關知識影片宣導活動，詳如下說明： (1)【性別平等「微」學習】敬邀教職員戴上口罩，一起歡度『515 國際家庭日』 ①時間：110 年 5 月 13 日。 ②地點：本校人事室線上辦理。 ③參與對象：本校教職員工。 ④參與率：1% ⑤使用經費：0 元 (2)性別平等微電影《如魚》～【性別平等與職場平權】110 年性別平等教育訓練培力活動 ①時間：110 年 6 月 15 日。</p>	【上半年度】 是(上傳日期：110 年 7 月 21 日)

							<p>②地點：本校人事室線上辦理。</p> <p>③參與對象：本校教職員工。</p> <p>④參與率：2%</p> <p>⑤使用經費：0元</p> <p>4. 校內線上進行性平相關知識影片宣導活動，性別平等微電影《大大的勇氣》～【性別平等與職場平權】性別平等教育訓練培力活動</p> <p>(1)時間：110年7月13日。</p> <p>(2)地點：本校人事室線上辦理。</p> <p>(3)參與對象：本校教職員工。</p> <p>(4)參與率：1%</p> <p>(5)使用經費：0元</p> <p>【下半年度】</p> <p>110 下半年度共舉辦兩場校內線上進行性平相關知識影片宣導活動及兩場性平專題講座，詳如以下說明</p> <p>1. 校內線上進行性平相關知識影片宣導活動，詳如以下說明：</p> <p>(1)性別平等宣導影片《職業不分性別》性別平等教育訓練培力活動：</p> <p>①時間：110年8月18日。</p> <p>②地點：本校人事室線上辦理。</p> <p>③應參訓人員：本校教職員工510人。</p> <p>④實際參訓人員：線上自由參加，無法得知確切人數。</p> <p>⑤參與率：線上自由參加，無法得知確切參與率。</p> <p>⑥使用經費：0元。</p> <p>(2)性別平等微電影《WOMAN' POWER-女力扎根·性平萌芽》～【性別平等與職場平權】性別平等教育訓練培力活動：</p>	<p>【下半年度】</p> <p>是(上傳日期：111年2月23日)</p>
--	--	--	--	--	--	--	--	---

								①時間：110年9月11日。 ②地點：本校人事室線上辦理。 ③應參訓人員：本校教職員工510人。 ④實際參訓人員：線上自由參加，無法得知確切人數。 ⑤參與率：線上自由參加，無法得知確切參與率。 ⑥使用經費：0元 2.性平專題講座 (1)認識職場性騷擾/性侵害： ①時間：110年10月29日。 ②地點：本校 ③應參訓人員：本校教職員工363人。 ④實際參訓人員：40人。 ⑤參與率：11%。 ⑥使用經費計12,407元，詳如下： 講師鐘點費：4,000元、演講活動費：5,068+3,255=8,323元、補充保費：84元。 (2)職場性騷擾及性侵害防治： ①時間：110年11月26日。 ②地點：本校 ③應參訓人員：本校教職員工363人。 ④實際參訓人員：40人。 ⑤參與率：11%。 ⑥使用經費計7,524元，詳如下： 講師鐘點費：4,000元、補充保費：84元、演講活動費：3,440元。	
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	預算執行率	計畫執行情形說明	成果資料與活動剪影是否已

						費(元)			上傳本校 性平會網 頁
1	性別平等融入課程之教材製作【性平法第18條】	教務處、共同教育委員會	將性別平等議題融入課程之教材	110.1-110.12	25,000	性平會 專項使 用經費 24,997	99.99 %	<p>【上半年度】</p> <p>【教務處】</p> <p>1. 教務處已於109-2學期召開教務會議(110年5月27日)及校課程委員會議(110年5月13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. 各學院109學年度第2學期性平議題融入課程,計餐旅學院1門、廚藝學院27門、觀光學院11門、國際學院16門,合計55門,詳如附件五-1。</p> <p>【共同教育委員會】</p> <p>1. 110年上半年已完成場性別平等教育工作坊相關經費使用如下,共計9,884元:</p> <p>(1)時間:110年4月22日(星期四)11:30-13:30。</p> <p>(2)地點:行政大樓A405。</p> <p>(3)辦理方式:邀請校外講師英明國中徐校長東弘辦理職場性平倫理工作坊宣導相關議題(透過性平-我們可以這樣做)。</p> <p>(4)參與對象:共同教育委員會師生20人。</p> <p>(5)參與率:100%</p> <p>(6)使用經費:</p> <p>①校外講師鐘點費4,000元,補充保費84元,計4,084元。</p> <p>②午餐便當費計1,600元。</p>	<p>【上半年度】</p> <p>■是(上傳日期:110年7月7日)</p>

						<p>③辦理活動用雜支費計 4,200 元。</p> <p>2. 規劃 110 年下半年辦理 2 場性平講座，預計於 12 月前完成。</p> <p>3. 共同教育委員會 109 學年度第 2 學期性平議題融入課程，計通識教育中心 9 門、師資培育中心 1 門，合計 10 門，詳如附件五-2。</p> <p>【下半年度】 【教務處】</p> <p>1. 教務處已於 110-1 學期召開教務會議(110 年 12 月 16 日)及校課程委員會議(110 年 12 月 2 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. 各學院 110 -1 學期性平議題或融入課程，計性平議題或融入課程，有性平議題課程廚藝學院餐飲廚藝科 1 門；其餘融入課程計餐旅學院 6 門、廚藝學院 36 門、觀光學院 9 門、國際學院 16 門，合計 67 門，詳如附件六-1。</p> <p>【共同教育委員會】</p> <p>110 年下半年已完成 3 場性別平等教育講座，相關經費使用如下，共計 15,113 元：</p> <p>1. (1)時間:110 年 11 月 19 日(星期五)10:10-12:30。 (2)地點:第二實習大樓 D611 教室。 (3)辦理方式:邀請校外講師黃慈芳辦理性別平等教育講座，探討從性向談性別相關議題。 (4)應參與對象:共同教育委員會師生 53 人。</p>	<p>【下半年度】 ■是(上傳日期: 110 年 12 月 30 日)</p>
--	--	--	--	--	--	--	--

							<p>(5)參與對象:共同教育委員會師生 53 人。 (6)參與率:100% (7)使用經費: ①校外講師鐘點費 4,000 元,補充保費 84 元,計 4,084 元。 ②午餐便當費計 2,860 元。</p> <p>2. (1)時間:110 年 11 月 22 日(星期一)18:00-22:00。 (2)地點:人文大樓 G501 及 G506 教室。 (3)辦理方式:邀請校外講師黃慈惠辦理性別平等教育講座,探討從媒體談性別相關議題。 (4)應參與對象:共同教育委員會師生 90 人。 (5)參與對象:共同教育委員會師生 87 人。 (6)參與率:96.6% (7)使用經費:校外講師鐘點費 8,000 元,補充保費 169 元,計 8,169 元。</p> <p>3. 共同教育委員會 110-1 學期性平議題或融入課程,計性平議題課程通識教育中心 3 門;融入課程通識教育中心 7 門、師資培育中心 1 門,合計 11 門,詳如附件六-2。</p> <p>【承辦單位回應】</p> <p>1. 110-1 學期性平議題課程,請教務處、各院級教學單位鼓勵授課教師開設「性平議題」專科課程。 2. 各院級教學單位融入課程均有增加,仍請持續強化宣導所屬教師,未有融入課程之系所(餐旅學院旅館、餐管系;廚藝學院飲食所、西廚系;觀光學院觀光所),請再加強宣導鼓勵將性平議題融入課程,以提升性平意識,防範性平事件於未然。</p> <p>【主席指(裁)示事項】</p>
--	--	--	--	--	--	--	---

								除以上提醒外，並請相關單位能夠提供教師融入課程相關簡化個案情境或宣導教材等資料，供授課教師參考。	
2	性別相關議題之演講、課程發展與研討【性平法第17條】	共育會 同委會 教育教員 識中心	「性平系列講座」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。	110.1-110.12	20,000	性平會 專項使 用經費 19,744	98.72 %	<p>【上半年度】</p> <p>1. 110年上半年已完成1場性平講座：</p> <p>(1)時間：110年5月13日(四)13:20~15:10。</p> <p>(2)地點：教學大樓F302教室。</p> <p>(3)辦理方式：邀請校外講師國立高雄大學法律學系紀振清教授蒞校，講座主題為性別與法律(校園篇)，內容探討校園之性別平等法律議題。</p> <p>(4)參與對象：學校師生共41人。</p> <p>(5)參與率：91%。</p> <p>(6)使用經費：共計5,086元，細目如下：</p> <p>①講師鐘點費4,000元及補充保費84元，計4,084元。</p> <p>②雜支費用1,002元。</p> <p>2. 目前已規劃下半年3場性平講座，預計於12月前完成辦理。</p> <p>【下半年度】</p> <p>110年下半年已完成3場性平講座，相關經費使用如下，共計14,658元：</p> <p>1. (1)時間：110年10月27日(三)13:20~15:10。</p> <p>(2)地點：人文大樓G506教室。</p> <p>(3)辦理方式：邀請校外講師劉嘉裕律師事務所主持律師劉嘉裕律師蒞校，講座主題為性別間法律問題之探討，內容探討校園之性別平等法律議題。</p> <p>(4)應參與對象：學校師生共52人。</p> <p>(5)參與對象：學校師生共50人。</p> <p>(6)參與率：96.1%。</p> <p>(7)使用經費：共計4,084元，細目如下：</p>	<p>【上半年度】</p> <p>是(上傳日期：110年7月20日)</p> <p>【下半年度】</p> <p>是(上傳日期：110年12月30日)</p>

								①講師鐘點費 4,000 元。 ②補充保費 84 元。 2.(1)時間：110 年 11 月 01 日(一)13:20~15:10。 (2)地點：人文大樓 G506 教室。 (3)辦理方式：邀請校外講師國立高雄大學法律學系紀振清教授蒞校，講座主題為校園性別平等教育之法制面面觀，內容探討校園之性別平等法律議題。 (4)應參與對象：學校師生共 54 人。 (5)參與對象：學校師生共 52 人。 (6)參與率：96.2%。 (7)使用經費：共計 4,084 元，細目如下： ①講師鐘點費 4,000 元。 ②補充保費 84 元。 3.(1)時間：110 年 12 月 8 日(三)13:20~15:10。 (2)地點：人文大樓 G506 教室。 (3)辦理方式：邀請校外講師李衣婷律師事務所主持律師李衣婷律師蒞校，講座主題為談談學校中與性相關的事，內容探討校園之性別平等法律議題。 (4)應參與對象：學校師生共 27 人。 (5)參與對象：學校師生共 25 人。 (6)參與率：92.5%。 (7)使用經費：共計 6,490 元，細目如下： ①講師鐘點費 4,000 元。 ②補充保費 84 元。 ③印刷性平成果報告費用 2,406 元。	
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	成果資料與活動剪影是否已上傳本校

									性平會網頁
1	性別平等教育宣導	<p>1. 學務處生輔組/組長</p> <p>2. 學務處諮輔組/組長</p> <p>3. 學務處課指組/組長</p> <p>4. 研究發展處實習輔導組/組長</p>	<p>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(110年9月)。</p> <p>1-2. 於110年度新生訓練課程安排性平教育專員，宣導性平教育防治常識(110年9月)。</p> <p>2-1. 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(110年3月、9月)。</p> <p>3-1. 110年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>	110.1-110.12	26,077	性平會專項使用經費 3,693	14.160%	<p>【上半年度】</p> <p>1-1. 110年1月1日至6月30日止未有應執行內容。</p> <p>2-1. 已於110年2月18日導師輔導增能研習電子會議中納入性平相關法規及宣導，本項無經費支出。</p> <p>2-2. 原定於5-6月與實習組合作針對即將至校外實習之本校學生約1300人，辦理性騷擾、性侵害及性霸凌防治之專題演講，因疫情變化取消辦理，已於6月份改以發送電子宣導單張方式進行行前宣導，故無經費支出。</p> <p>3-1. 受新冠疫情警戒標準升級影響，110年3月26日舉辦本校25周年校慶活動，改採取線上慶祝方式辦理，原排定開閉幕式、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. 受受新冠疫情警戒標準升級影響，原訂110年5月13日社團成果發表活動取消辦理，故無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. 受新冠疫情警戒標準升級影響，原訂110年6月27-29日舉辦學生服務團隊研習營(大幹訓)活動取消辦理，本組將俟疫情發展及警戒標準降級後，視疫情狀況再行辦理。(未支費用)</p> <p>【下半年度】</p> <p>【學務處生輔組】</p> <p>1-1 性別相關法規及校內申訴管道資料，已由性平會提供放置新生手冊第72-75頁供新生知悉。</p> <p>1-2 因疫情關係未辦理實體新生訓練課程，故未安排性</p>	<p>【上半年度】</p> <p>■是(上傳日期：110年8月9日)</p> <p>【下半年度】</p> <p>■是(上傳日期：111年2月15日)</p>

			3-2. 110年5月之社團成果展，設立性別平等教育宣導攤位，提供相關資料及宣導影片。 3-3. 於110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。 4. 邀請校內講師對即將至校外實習之本校學生進行性騷擾、性侵害及性霸凌防治之專題演講					平教育專員宣導性平教育防治常識。 【學務處諮輔組】 2-1. 已於110年9月1日導師輔導增能研習電子會議中納入性平相關法規及宣導，本項無經費支出。 【學務處課指組】 3-3. 因新冠疫情警戒標準降至二級，本組視疫情狀況已於110年8月21-22日再行辦理學生服務團隊研習營活動，邀請諮商輔導組黃潔諮商心理師擔任講師，講授「社會在走，擦與被擦的藝術要有」性平教育課程，並宣導性別平等相關常識。(講師鐘點費及交通費、補充保費，共計3,693元)	
2	性別、情感相關議題諮商、諮詢服務(無性別區分)【本校性平會設置要點第4點第3款】	學務處諮輔組/組長	由諮輔組專、兼任諮商師提供全校學生諮商、諮詢服務。	110.1-110.12	5,000	性平會 專項使 用經費 1,713	34.26 %	【上半年度】 上半年度尚未有相關需求，故無經費支出。 【下半年度】 採購布一批，作為諮商晤談輔助教材，共計1,713元。	免予上傳相關業務承辦人自行留存
3	性平教育推廣活動【本校性平會設置要點第4點第	學務處諮輔組/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	110.1-110.12	111,697	性平會 專項使 用經費	55.11 %	【上半年度】 1. 3月份校慶及相關之性平大哉問活動因疫情關係取消辦理，預計於下半年度增辦性平攝影徵稿比賽1場。	【上半年度】 是(上傳日期：110年7月28

3 款】		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。			61,564		<p>2. 4 月 27 日辦理「幸福學分—愛情的經營與溝通」講座 1 場，講師鐘點費及補充保費 4,084 元、餐費 9,200 元、影印費 1,700 元、雜支 1,200 元，共計支出 16,184 元，實際參加人數 110 人，應參加人數 115 人，參與率 96%。</p> <p>【下半年度】</p> <p>1. 因應疫情改為遠距教學，故將性別講座及工作坊合併為辦理線上系列講座，10 月 18 日起可至 EE-LEARNING 數位學習平台觀看學習，購置影片錄製用麥克風一組 4,490 元，實際參加人數 200 人，應參加人數 200 人，參與率 100%。</p> <p>2. 12 月 2 日辦理「蜜糖中的毒藥~談關係中的情緒勒索」講座 1 場，講師鐘點費及補充保費 4,084 元、餐費 7,200 元、影印費 1,804 元、海報印製費 2,500 元，共計支出 15,588 元，實際參加人數 87 人，應參加人數 95 人，參與率 92%。</p> <p>3. 9 月 9 日起至 12 月 27 日辦理「歡迎光臨愛情博物館—性平攝影競賽」，競賽獎金禮券 24,500 元，評審會議誤餐費 560 元，共計支出 25,060 元，參賽作品共計 31 件，投票人數共計 398 人，應得獎人數 18 名（評審評選前三名、網路人氣獎五名，及參與投票獎十名），實際得獎人數 18 名，參與率 100%。</p> <p>5. 印製 109-1 性平成果冊 130 元及 109-2 性平成果冊 112 元，共計 242 元。</p>	日) 【下半年度】 是(上傳日期：111 年 2 月 11 日)
4 性教育講座【本校性平會設置要點第 4 點第 3 款】	體健中心/體育教學暨衛生保健組/組	談安全性行為性教育講座 1 場。(2 小時)	110.1-110.12	4,076	性平會專項使用經費 2,038	50%	【上半年度】 110 年 1 月 1 日至 6 月 30 日止，原預定於期中後辦理性教育講座，但因 5 月中旬國內 COVID-19 疫情嚴峻，全國進入三級警戒，學生遠距教學，故尚未辦理相關講座。	【上半年度】 /

		長							<p>【下半年度】</p> <p>110-1 學期，於 110 年 11 月 04 日舉辦「性福你和我」講座，特別邀請民生醫院藥愛療癒復元中心劉昭好專員，暢談安全性行為及愛滋防治(保險套、避孕套等說明)與相關性知識，應參加人數 40 人，實際參加人數 36 人，參與率 90%。講師鐘點費 2000 元、補充 38 元，共 2038 元。</p>	<p>【下半年度】</p> <p>■是(上傳日期：111 年 2 月 15 日)</p>
5	性別平等教育宣導講座、性平盃黏扣球賽【本校性平會設置要點第 4 點第 3 款】	學務處 住宿組/ 導長	<p>1-1. 預計 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。</p> <p>2-1. 提倡本校性別平等之意識，於 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。</p>	110.1-110.12	84,276	性平會 專項使 用經費 77,648	92.13 %	<p>【上半年度】</p> <p>1. 110 年 5 月 12 日完成「性別平等教育推廣講座與宣導活動」。</p> <p>2. 5 月份活動經費預算 46,884 元，因配合防疫政策室內集會人數規定 100 人以下；5 月 12 日上午依照本校公共關係組行政助理魏靜敏小姐來電叮嚀：參加人數最多開放 90 人以內，故實際參加人數 90 人，應參加人數 160 人，參與率 56%。</p> <p>3. 已核銷：校外講師鐘點費及二代健保 4,084 元、誤餐費用 7,200 元、文宣品 20,000 元、印刷費用 10,000 元，共計 41,284 元。</p> <p>【下半年度】</p> <p>「性平盃黏扣球賽」安排 110 年 12 月 13、14 日舉辦；實際參加人數 101 人，應參加人數 107 人，參與率 94.4%。活動經費計工作人員誤餐費 10,400 元、印刷費 4,984 元、場地布置費 7,000 元及比賽獎金費 13,980 元，合計 36,364 元，統由性平會專項使用經費支應。</p>	<p>【上半年度】</p> <p>■是(上傳日期：110 年 5 月 20 日)</p> <p>【下半年度】</p> <p>■是(上傳日期：111 年 2 月 21 日)</p>	
6	校園性平當事人教育輔導及專家諮詢費用【本校	學務處 諮詢組/ 組長	<p>1. 校園性平案件當事人如為身心障礙學生，因有其特殊性，經評估需</p>	110.1-110.12	61,146	性平會 專項使 用經費	49.11 %	<p>【上半年度】</p> <p>110 年上半年度(109-2)辦理性平案行為人防治教育課程，實際參加人數 2 人，應參加人數 2 人，參與率 100%，共計 8 堂課，鐘點費及補充保費共計 16,338 元。</p>	<p>免予上傳相關業務承辦人自行留存</p>	

<p>性平會設置 要點第4點第 3款】</p>		<p>要特殊教育專家出席性平會以維護其權利，擬邀請該生障別之特殊教育專家列席會議。</p> <p>2. 學生行為人經性平會判定有接受諮商輔導之必要，若其情況特殊，學務處諮輔組評估有必要者，將外聘特殊專長心理師進行輔導。</p> <p>3. 在校內尚未完成行為人教育輔導人才之情況下，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性平防治教育。</p>			30,030		<p>【下半年度】 聘性議題專業心理師進行本校性平會第 109-201 號跨校校園性別事件行為人輔導，110 年共計進行 6 次（11/15、11/25、12/2、12/9、12/20、12/30），實際參加人數 1 人，應參加人數 1 人，參與率 100%，鐘點費及補充保費共計 13,692 元。</p>	
<p>7 懷孕學生課業輔導費【教育部學生懷孕受教權維護及輔導協助要點第 6 點、第 9 點】</p>	<p>學務處諮輔組/組長</p>	<p>1. 為保障懷孕（含有子女）學生受教權，為有相關需求之懷孕學生安排適任教師，進行課業輔導，以協助其完成學業。</p>	<p>110.1- 110.12</p>	20,252	<p>性平會 專項使 用經費 0</p>	0%	<p>【上半年度】 110 年上半年度並未有學生提出相關需求，故無費用支出。</p> <p>【下半年度】 110 年下半年度並未有學生提出相關需求，故無費用支出。</p>	<p>免予上傳相關業務承辦人自行留存</p>

			2. 大專校院兼任教師鐘點費依身分及日夜間授課支給基準為695元至995元，將依懷孕學生實際輔導需求申請核銷。						
8	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【本校性平會設置要點第4點第3款】	國際事務處/國際長	邀請專家學者蒞校辦理專題演講	110.1-110.12	19,000	性平會 專項使 用經費 0	0%	【上半年度】 因新冠疫情影響全球，110年度暫停海外研修暨實習，故取消辦理講座。 【下半年度】 因新冠疫情影響全球，110年度暫停海外研修暨實習，故取消辦理講座。	【上半年度】 【下半年度】
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	成果資料與活動剪影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	總務處/總務長	1. 定期檢視校園死角及危險角落，並加裝警鈴和	110.8	100,000	性平會 經常門 經費	85.51%	【上半年度】 110年6月16日已完成環道路燈及庭園燈檢修，共計85,512元。	【上半年度】 是(上傳日期：110年8月18


	第 12 條、教育部校園性侵害性騷擾或性霸凌防治準則第 5 條】		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。			85,512		【下半年度】 剩餘經費挪用於步道整平工程。	日) 【下半年度】
2	步道整平工程 【性平法第 12 條、教育部校園性侵害性騷擾或性霸凌防治準則第 5 條】	總務處/ 總務長	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。	110.9	100,000	性平會 經常門 經費 115,500	115.5 %	【上半年度】 1. 於 110 年 7 月 15 日已完成校園泥作維護工程，且已實支核銷，經費 27,300 元。 2. 110 年 7 月 27 日已完成校園泥作維護工程，尚未實支核銷，經費 35,700 元。 【下半年度】 110 年 9 月 8 日、9 月 16 日和 10 月 4 日已完成校園泥作維護工程，合計經費 88,200 元，細目如下： 1. 110 年 9 月 8 日：29,400 元。 2. 110 年 9 月 16 日：23,100 元。 3. 110 年 10 月 4 日：35,700 元。	【上半年度】 是(上傳日期：110 年 8 月 18 日) 【下半年度】 是(上傳日期：111 年 1 月 13 日)

110-1學期性平議題或融入課程(111.2.22更新)

編號	學期別	學院	系所	課程名稱	教師	必選修	學分	時數	修課人數
1	1101	餐旅學院	餐旅管理研究所	餐旅人力資源管理研究	陳淑娟	選修	3	3	27
2	1101	餐旅學院	餐旅管理研究所	餐旅企業教育訓練研究	陳淑娟	選修	3	3	5
3	1101	餐旅學院	餐旅暨會展行銷管理系	管理學	葉上葆	必修	3	3	46
4	1101	餐旅學院	餐旅暨會展行銷管理系	觀光學	葉上葆	必修	2	2	76
5	1101	餐旅學院	餐旅暨會展行銷管理系	專題研究(一)	苟澎生	必修	2	2	42
6	1101	餐旅學院	餐旅暨會展行銷管理系	專題研究(一)	曾紀壽	必修	2	2	33
7	1101	廚藝學院	烘焙管理系	烘焙地方伴手禮製作	廖漢雄、汪文雄	選修	3	4	42
8	1101	廚藝學院	烘焙管理系	中式點心製作	葉連德	選修	3	4	39
9	1101	廚藝學院	烘焙管理系	設計概論	黃靜純	必修	2	2	34
10	1101	廚藝學院	烘焙管理系	巧克力製作	廖漢雄	選修	3	4	29
11	1101	廚藝學院	烘焙管理系	歐式麵包製作	陳豐昇	選修	5	6	26
12	1101	廚藝學院	烘焙管理系	造型與色彩原理	黃靜純	必修	2	2	22
13	1101	廚藝學院	烘焙管理系	烘焙競賽實務(一)	王先正、陳豐昇	必修	6	6	22
14	1101	廚藝學院	烘焙管理系	蛋糕與西點製作	葉連德	必修	5	10	50
15	1101	廚藝學院	烘焙管理系	盤飾點心暨節慶蛋糕	廖漢雄	選修	3	4	19
16	1101	廚藝學院	烘焙管理系	餐旅專題講座(二)	黃靜純	必修	2	2	51
17	1101	廚藝學院	中餐廚藝系	烹調概論與實務	謝旭初	選修	2	4	12
18	1101	廚藝學院	中餐廚藝系	廚藝概論	林致信	必修	2	2	48
19	1101	廚藝學院	中餐廚藝系	菜單規劃與設計	謝旭初	必修	2	2	53
20	1101	廚藝學院	中餐廚藝系	進階中式點心	李木生	必修	2	2	53
21	1101	廚藝學院	中餐廚藝系	廚房管理與設備規劃	趙憶蒙	必修	2	2	42
22	1101	廚藝學院	中餐廚藝系	餐旅專題講座(二)	陳嘉謨	必修	1	2	42
23	1101	廚藝學院	餐飲廚藝科	數學(一)	馮莉雅	必修	2	2	50
24	1101	廚藝學院	餐飲廚藝科	觀光餐旅導論(一)	陳紫玲	必修	2	2	49
25	1101	廚藝學院	餐飲廚藝科	西餐烹調(一)	屠國城	必修	4	4	41
26	1101	廚藝學院	餐飲廚藝科	性別教育	蔡天生	必修	2	2	51
27	1101	廚藝學院	餐飲廚藝科	英文(三)	黃穎儀	必修	3	3	52
28	1101	廚藝學院	餐飲廚藝科	菜單設計與製作	林建安	必修	2	2	51
29	1101	廚藝學院	餐飲廚藝科	進階中式米食加工	李木生	選修	3	4	46
30	1101	廚藝學院	餐飲廚藝科	進階中餐烹調	李木生	選修	3	4	46
31	1101	廚藝學院	餐飲廚藝科	進階麵包製作	陳豐昇	選修	3	4	46
32	1101	廚藝學院	餐飲廚藝科	第二外語(法文)(一)	林豪森	必修	2	2	53
33	1101	廚藝學院	餐飲廚藝科	英文(五)	黃穎儀	必修	3	3	50
34	1101	廚藝學院	餐飲廚藝科	進階西餐烹調	屠國城	選修	2	4	41
35	1101	廚藝學院	餐飲廚藝科	飲料實務(一)	林建安	必修	3	4	50
36	1101	廚藝學院	餐飲廚藝科	餐飲服務技術(二)	林建安	必修	4	4	50
37	1101	廚藝學院	餐飲廚藝科	觀光餐旅英語會話(一)	陳紫玲	必修	2	2	50
38	1101	廚藝學院	餐飲廚藝科	蔬果切雕與刀工實務	蔡承興	必修	2	2	49
39	1101	廚藝學院	餐飲廚藝科	廚藝概論	林建安	必修	2	2	49
40	1101	廚藝學院	餐飲廚藝科	生物	黃文瑜	必修	2	2	49
41	1101	廚藝學院	餐飲廚藝科	藝術與生活	黃麗玲	必修	2	2	49
42	1101	廚藝學院	餐飲廚藝科	中餐烹調(一)	李木生	必修	4	8	49
43	1101	觀光學院	旅運管理系	人力資源管理	顧景昇	必修	2	2	11

編號	學期別	學院	系所	課程名稱	教師	必選修	學分	時數	修課人數
44	1101	觀光學院	旅運管理系	旅行業經營與管理	賴子敬	必修	2	2	11
45	1101	觀光學院	旅運管理系	觀光學	賴子敬	必修	3	3	99
46	1101	觀光學院	休閒暨遊憩管理系	人力資源管理	陳永賓	必修	3	3	83
47	1101	觀光學院	休閒暨遊憩管理系	國際禮儀	蔡欣佑	選修	2	2	68
48	1101	觀光學院	休閒暨遊憩管理系	管理學	王東昇	必修	3	3	40
49	1101	觀光學院	航空暨運輸服務管理系	消費者行為學	黃振瑞	選修	2	2	54
50	1101	觀光學院	航空暨運輸服務管理系	服務管理	萬光滿	必修	2	2	102
51	1101	觀光學院	航空暨運輸服務管理系	人力資源管理	呂昆樺	選修	2	2	55
52	1101	國際學院	國際觀光餐旅全英文碩士學位學程	研究方法	陳俐欣	必修	3	3	9
53	1101	國際學院	應用英語系	專題講座	王美蓉	必修	3	3	44
54	1101	國際學院	應用日語系	日語聽講練習(一)	吳岳樺	必修	2	2	45
55	1101	國際學院	應用日語系	日語(三)	黃如萍	必修	2	2	44
56	1101	國際學院	應用日語系	職場日語會話	黃女玲	必修	1	2	42
57	1101	國際學院	國際觀光學士學位學程	創業經營管理	陳喬安	選修	3	3	23
58	1101	國際學院	國際觀光學士學位學程	永續觀光	陳喬安	必修	3	3	40
59	1101	國際學院	國際觀光學士學位學程	活動、會議與展覽實務	陳喬安	必修	3	3	41
60	1101	國際學院	國際觀光學士學位學程	客務實務	洪爾漢	選修	3	3	25
61	1101	國際學院	國際廚藝學士學位學程	食品衛生安全	葛艾睿	必修	2	2	36
62	1101	國際學院	國際廚藝學士學位學程	西餐烹調概論	葛艾睿	選修	2	2	25
63	1101	國際學院	國際廚藝學士學位學程	基礎西餐烹調	葛艾睿	選修	3	5	31
64	1101	國際學院	國際廚藝學士學位學程	中式點心	江敏慧、任佩霞	必修	3	5	31
65	1101	國際學院	國際廚藝學士學位學程	食材認識	葛艾睿	必修	2	2	37
66	1101	國際學院	國際廚藝學士學位學程	菜單規劃與設計	葛艾睿	必修	2	2	29
67	1101	國際學院	國際廚藝學士學位學程	烘焙與西點製作	司道格	選修	3	5	30

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	餐旅管理研究所		填表日期：111 年 1 月 26 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
571005 餐旅人力資源 管理研究	陳淑娟副教授	110 學年度 1 學 期	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修	3 學分 3 小時
572018 餐旅企業教育 訓練研究	陳淑娟副教授	110 學年度 1 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
		___ 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： 110 學年

學 期： 第 1 學期

開課班級： 571A餐旅管理研究所一 科目名稱： 571005餐旅人力資源管
年級 理研究*

英文版教學大綱

學 分 數： 3 學分

每週上課： 一(6,7,8)

任課老師： 陳淑娟

Office Hour： 週一二四 12:30-13:30
/ 16:30-17:30

※「遵守智慧財產權觀念」與「不得非法影印」※	
項 目	內 容
教學目標	本課程擬透過介紹人力資源管理的理論及個案研討的過程，增進學員對人力資源管理內涵與重要議題的瞭解，以期能培養學員對餐旅人資管理之相關知能與技巧。
教學內容	人力資源管理是企業提升與維持人力資源素質與組織發展重要的策略與藝術。本課程期透過引導學生探討人力資源管理相關重要任務的過程，如因應知識經濟與綠色經濟時代如何選才，用才，育才，留才，離才等相關課題之討論，同時搭配餐旅企業人資管理之個案研討，以期能兼顧理論與實務的探討，以達教學目標。
第 一 週	課程介紹 (Google Meet 遠距教學)
第 二 週	人力資源管理的理論簡介-知識經濟與綠色經濟時代的人力資源管理 (Google Meet 遠距教學)
第 三 週	人力資源管理的實務簡介-人力資源管理策略與企業競爭優勢
第 四 週	員工招募、甄選與安置 -性別平等與就業
第 五 週	員工訓練與開發
第 六 週	薪資管理
第 七 週	績效評估與管理
第 八 週	餐旅人力資源管理個案討論
第 九 週	期中評量
第 十 週	策略人力資源管理
第十一週	國際人力資源管理
第十二週	餐旅人力資源管理實務-業師協同教學
第十三週	工作生活平衡與家庭友善策略 -性別升遷的天花板效應
第十四週	組織的變革與管理

國立高雄餐旅大學 教學大綱

學 年： 110 學年

學 期： 第 1 學期

開課班級： 572A餐旅管理研究所二
年級

科目名稱： 572018餐旅企業教育訓練研究*

英文版教學大綱

學 分 數： 3 學分

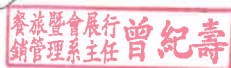
每週上課： 二(6,7,8)

任課老師： 陳淑娟

Office Hour： 星期一二四 12:20-13:10 / 16:30-17:20

※「遵守智慧財產權觀念」與「不得非法影印」※	
項 目	內 容
教學目標	本課程擬透過介紹企業教育訓練的理論及個案分析的過程，增進學員對餐旅企訓的瞭解，同時介紹台灣職訓體系研發與推動人才管理品質系統TTQS的重要規劃與內涵，以及經由引導學(GT)的技巧培訓，期培養學員餐旅企業教育訓練之相關知能與技術。
教學內容	1.企業教育訓練是企業提升與維持人力資源素質與組織發展重要的具體執行策略。教育訓練的規劃、執行、檢核與修正是落實教育訓練的基本要項，配合台灣人才管理品質系統 (Taiwan Talent Quality-management System,TTQS) 的推動，餐旅產業尤其是中小型企業如何借助政府推動產業人力升級的相關政策，導入TTQS系統以有效提升教育、訓練與發展之成效，是值得探討與研究的課題。 2.另外處於疫情肆虐且變遷劇烈的時代，企業組織需要正向能量來增進員工的身心健康與工作平衡，期望透過引導學(Guidance Technology)的認識與實施，促進組織與個人的工作能量得以相輔相成。
第一週	課程簡介(Google Meet 遠距教學)
第二週	企業教育訓練的理論基礎(Google Meet 遠距教學) -組織發展與教育訓練
第三週	人才管理品質系統介紹
第四週	教育訓練規劃
第五週	教育訓練設計
第六週	教育訓練執行
第七週	教育訓練檢視
第八週	教育訓練成效
第九週	期中評量與討論
第十週	企訓專業能力 -引導學簡介(平權下的教育訓練)
第十一週	引導學技術(I) -場域營造的技巧(性別與訓練差異)
第十二週	引導學技術(II)

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： 111 年 2 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
管理學	葉上葆	_110 學年度 _1 學 期	<input checked="" type="checkbox"/> 必修	<u> 3 </u> 學分 <u> 3 </u> 小時
觀光學	葉上葆	_110 學年度 _1 學 期	<input checked="" type="checkbox"/> 必修	<u> 2 </u> 學分 <u> 2 </u> 小時
專題研究(一)	苟澎生、曾紀壽	_110 學年度 _1 學 期	<input checked="" type="checkbox"/> 必修	<u> 2 </u> 學分 <u> 2 </u> 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： 110 學年

學 期： 第 1 學期

開課班級： 491A四技餐旅暨會展行銷管理系一年A班

科目名稱： 491020管理學

英文版教學大綱

學 分 數： 3 學分

每週上課： 一(5,6,7)

任課老師： 葉上葆

Office Hour： Tue. 10-12

Wed. 10-12

※「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. 瞭解觀光產業之發展史及學理架構。 2. 瞭解觀光相關產業及市場之運作體系。 3. 瞭解觀光行政體系及相關組織之運作。 4. 觀光產業之發展趨勢與衝擊。
教學內容	管理學可以很有趣，也可以很容易學！科技大廠友達為何要找國光劇團來學創新？京劇能給這些科技人員什麼新思維？大戶屋如何巧妙地運用全家超商的經營智慧，只憑一年四道新菜，卻能愈賣愈熱？ 一、理論深度：具有足夠理論深度，有助於建立清楚的管理理論架構。二、系統性：有系統地呈現管理理論，能收「見木又見林」的效果。 三、本土化與生活化：設計了「現場掃描」、「亮點講義」和「聚光燈下」等單元，以有趣和相關的實務範例來闡釋理論。 四、生動的圖片：穿插了上百幅照片，以更貼近、更有趣，以及更攸關個人的方式來呈現理論。五、實務問題：在章後精心撰擬思考問題，來激發理論思維和活學活用。六、頁側重點：在頁側適時標註重點觀念，有助掌握課文內容。
第一週	01 學期課程及授課介紹 組織與性別平權
第二週	第1章 組織、管理與管理者
第三週	第2章 管理環境
第四週	第3章 組織文化、企業道德與社會責任
第五週	第4章 決策
第六週	第5章 規劃
第七週	第6章 組織設計
第八週	第7章 組織變革與學習
第九週	期中考
第十週	第8章 用人

國立高雄餐旅大學 教學大綱

學 年： 110 學年

學 期： 第 1 學期

開課班級： 491A四技餐旅暨會展行銷管理系一年A班

科目名稱： 495060觀光學

英文版教學大綱

學 分 數： 2 學分

每週上課： 四(6,7)

任課老師： 葉上葆

Office Hour： Tue. 10-12

Wed. 10-12

※「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. 瞭解觀光產業之發展史及學理架構。 2. 瞭解觀光相關產業及市場之運作體系。 3. 瞭解觀光行政體系及相關組織之運作。 4. 觀光產業之發展趨勢與衝擊。
教學內容	1. 瞭解觀光產業之發展史及學理架構。 2. 瞭解觀光相關產業及市場之運作體系。 3. 瞭解觀光行政體系及相關組織之運作。 4. 觀光產業之發展趨勢與衝擊。
第 一 週	01 課程介紹 性別意識與觀光
第 二 週	02 什麼是觀光？觀光的源起與發展
第 三 週	03 對旅遊大眾行銷-需求與供給
第 四 週	04 落實高品質的觀光服務-品質與顧客滿意
第 五 週	05 觀光服務的中間商-觀光銷售通路
第 六 週	06 觀光業與科技的結合
第 七 週	07 旅遊服務的供應者-交通運輸
第 八 週	08 旅遊服務的供應者-觀光景點與娛樂場所
第 九 週	09 旅遊服務的供應者-觀光目的地
第 十 週	10 期中考/報告
第十一週	11 觀光對經濟及政治的衝擊(一)
第十二週	12 觀光對經濟及政治的衝擊(二)
第十三週	13 觀光對環境、社會文化的衝擊(一)
第十四週	14 觀光對環境、社會文化的衝擊(二)

國立高雄餐旅大學 教學大綱

學 年： 110 學年

學 期： 第 1 學期

開課班級： 494A四技餐旅暨會展行銷管理系四年A班

科目名稱： 491141專題研究(一)

英文版教學大綱

學 分 數： 1 學分

每週上課： 三(1,2)

任課老師： 苟澎生

Office Hour： 星期四:17:30-20:10

星期五:15:20-18:10

※「遵守智慧財產權觀念」與「不得非法影印」※	
項 目	內 容
教學目標	透過專題與企劃案之製作，整合餐旅暨會展行銷相關課程與專業能力，進行相關議題之探討與研究，增加邏輯思維、培養搜尋參考文獻方法、增進寫作能力，建立研究基礎，結合理論與實務提高解決問題之能力。
教學內容	每週上課前依據指定個案及討論方向，繳交一份個案分析報告，上課時由各組同學上台就個案內容做簡報，之後與指導教師進行個案討論。
第 一 週	1.課程介紹及上課規定 2.職場兩性工作平等觀察與討論
第 二 週	分組專題討論與指導
第 三 週	分組專題討論與指導
第 四 週	分組專題討論與指導
第 五 週	分組專題討論與指導
第 六 週	分組專題討論與指導
第 七 週	分組專題討論與指導
第 八 週	分組專題討論與指導
第 九 週	期中考/期中報告
第 十 週	分組專題討論與指導
第十一週	分組專題討論與指導
第十二週	分組專題討論與指導
第十三週	分組專題討論與指導
第十四週	分組專題討論與指導
第十五週	分組專題討論與指導
第十六週	分組專題討論與指導
第十七週	分組專題討論與指導
第十八週	期末考/期末報告 繳交專題及企劃案紙本

國立高雄餐旅大學 教學大綱

學 年： 110 學年

學 期： 第 1 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： 791331專題研究(一)

英文版教學大綱

學 分 數： 1 學分


每週上課： 三(10)、四(10)

任課老師： 曾紀壽

Office Hour： Tue2,3,4, Wed6,7,8

※「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. 規劃及執行畢業專題或企劃案。 2. 協助同學完成分組及選定研究議題。 3. 釐清研究計畫之動機及目的，協助尋求指導老師。 4. 期末完成研究計劃之前三章。
教學內容	1. 解說本系規定之畢業專題相關規定。 2. 設定專題研究之流程與時程。 3. 協助分組與選定研究議題。 4. 協助尋找指導老師。
第一週	課程說明 性平意識宣導
第二週	專題與企劃案規範說明
第三週	分組原則說明
第四週	如何選定研究議題
第五週	規劃專題研究流程與時程
第六週	說明尋找指導老師之規定與原則，介紹個老師之研究主題與專長。
第七週	研究議題分組報告(一)
第八週	研究議題分組報告(二)
第九週	研究議題分組報告(三)
第十週	專題與企劃案資料收集(一)
第十一週	專題與企劃案資料收集(一)
第十二週	洽詢指導老師與簽訂同意書
第十三週	洽詢指導老師與簽訂同意書
第十四週	與指導老師討論研究議題並進行研究計畫
第十五週	與指導老師討論研究議題並進行研究計畫
第十六週	與指導老師討論研究議題並進行研究計畫
第十七週	與指導老師討論研究議題並進行研究計畫
第十八週	期末報告 (研究之前三章，經指導老師簽署)
成績意見調查	1. 期中報告 30%

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	烘焙管理系		填表日期：111年1月26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
烘焙地方伴手禮製作	廖漢雄 汪文雄	110 學年度 1 學 期	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修	__3__ 學分 __4__ 小時
中式點心製作	葉連德	110 學年度 1 學 期	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修	__3__ 學分 __4__ 小時
設計概論	黃靜純	110 學年度 1 學 期	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	__2__ 學分 __2__ 小時
巧克力製作	廖漢雄	110 學年度 1 學 期	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修	__3__ 學分 __4__ 小時
歐式麵包製作	陳豐昇	110 學年度 1 學 期	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修	__5__ 學分 __6__ 小時
造型與色彩原理	黃靜純	110 學年度 1 學 期	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	__2__ 學分 __2__ 小時
烘焙競賽實務(一)	王先正 陳豐昇	110 學年度 1 學 期	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	__6__ 學分 __6__ 小時
蛋糕與西點製作	葉連德	110 學年度 1 學 期	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	__5__ 學分 __10__ 小時
盤飾點心暨節慶蛋糕	廖漢雄	110 學年度 1 學 期	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修	__3__ 學分 __4__ 小時
餐旅專題講座(二)	黃靜純	110 學年度 1 學 期	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input 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： 110 學年

學 期： 第 1 學期

開課班級： 461A四技烘焙管理系一
年A班

科目名稱： 465491烘焙地方伴手禮
製作*

英文版教學大綱

學 分 數： 3 學分

每週上課： 四(1,2,3,4)

任課老師： 廖漢雄

Office Hour： 每週星期三 (6.7.8.9
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	<ol style="list-style-type: none"> 1.培養正確的烘焙從業概念，工作態度及安全衛生教育。 2.了解的烘焙原料、器具設備、烘焙計算、及作業流程。 3.能獨立完成烘焙食品之中式糕餅製作
教學內容	以中式糕餅為課程主軸，增強在校學生實作能力，厚植對烘焙文化與技術之熱情，以培養務實致用之人才。
第 一 週	<ol style="list-style-type: none"> 1. 課程說明、學生分組與安全衛生教育。(線上課程連結) 2. 認識烘焙原料、器具、設備。 3. 百分比計算及規範說明。 4. 性別平等教育宣導
第 二 週	題意說明、烘焙計算、學科解析(線上課程連結) 產品製作：桃山餅、花蓮薯
第 三 週	題意說明、烘焙計算、學科解析(線上課程連結) 產品製作：香蕉酥、地瓜茶餅
第 四 週	題意說明、烘焙計算、學科解析(線上課程連結) 產品製作：水果餅、Q餅
第 五 週	題意說明、烘焙計算、學科解析 產品製作：竹塹餅、芋頭酥
第 六 週	題意說明、烘焙計算、學科解析 產品製作：奶油酥餅、冬瓜酥
第 七 週	題意說明、烘焙計算、學科解析 產品製作：肚臍餅、牛舌餅
第 八 週	題意說明、烘焙計算、學科解析 產品製作：花生糖、咖哩餃
第 九 週	期中考：紙筆測驗與實作測驗
第 十 週	題意說明、烘焙計算、學科解析 產品製作：芝麻脆糖、方塊酥
第十一週	題意說明、烘焙計算、學科解析 產品製作：南棗核桃糕、油皮蛋塔
	題意說明、烘焙計算、學科解析

國立高雄餐旅大學 教學大綱

學 年： 110 學年

學 期： 第 1 學期

開課班級： 461A四技烘焙管理系一
年A班

科目名稱： 465100中式點心製作*

英文版教學大綱

學 分 數： 3 學分

每週上課： 三(6,7,8,9)

任課老師： 葉連德

Office Hour： 星期一，1-8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	本課程教學目標：學生看到中式點心配方後，能獨立完成產品製作，並懂得嘗試研發新產品。
教學內容	本課程教學內容主要介紹台灣傳統糕餅和中式麵食酥油皮類、糕漿皮類及市面上流行性產品。酥油皮類產品包括：水油皮法、燙麵油皮法、小包酥、大包酥、明酥、暗酥等。本課程架構:以中式麵食乙、丙級技術士術科測試為基礎，最後延伸至中式點心流行性產品製作。
第一週	中式點心製作大綱介紹、教室管理規範介紹及編組、環境整理、安全衛教育說明、性平等教育宣導、徵選小老師、器具組、物料組、整潔組、稱料組。
第二週	調課(因應疫情嚴峻，延後實體上課)
第三週	調課(因應疫情嚴峻，延後實體上課)
第四週	調課(因應疫情嚴峻，延後實體上課)
第五週	桃酥、蛋黃酥(水油皮法、小包酥、暗酥)
第六週	椰蓉酥、老婆餅、菊花酥
第七週	白豆沙月餅、蒜蓉酥、廣式月餅
第八週	台式椰蓉月餅、酥皮椰塔、綠豆椪
第九週	期中考、繳交期中實習報告
第十週	太陽餅、油皮蛋塔、蘇式豆沙月餅
第十一週	芝麻喜餅、蘇式椒鹽月餅、鳳梨酥
第十二週	咖哩餃、泡椪餅、台式豆沙月餅
第十三週	龍鳳喜餅、酥皮蛋塔
第十四週	金露酥、芋頭酥(水油皮法、大包酥、明酥)
第十五週	花蓮薯、月眉酥(燙麵油皮法、小包酥、暗酥)
第十六週	期末考(第一批次單獨操作)
第十七週	期末考(第二批次單獨操作)、繳交期末實習報告
第十八週	期末大掃除
成績意見調查	期中成績20%、期末成績50%、實習報告20%、平常表現10%
指定教科書及參考書籍	自編教材
Office Hour	星期一，1-8節
評估本課程是否為「創新教學課程」	<input type="text" value="暫未採用"/> <input type="button" value="v"/>

國立高雄餐旅大學 教學大綱

學 年： 110 學年

學 期： 第 1 學期

開課班級： 461A四技烘焙管理系一
年A班

科目名稱： 461135設計概論

英文版教學大綱

學 分 數： 2 學分

每週上課： 三(3,4)

任課老師： 黃靜純

Office Hour： (四)6-9

※「遵守智慧財產權觀念」與「不得非法影印」※	
項 目	內 容
教學目標	奠基學生設計基礎概念，以期應用於烘焙產品製作與設計。
教學內容	1.兼顧理論與實務，以深入淺出方式，帶領學生瞭解設計領域基礎課題。 2.因應疫情1012前實施遠距教學，請修課同學皆能使用 Google Meet 加入會議 meet.google.com/oaw-pvjx-xhj，課程將進行點名與結束問卷調查，以供學校後續備查。
第一週	課程介紹以及性別平等教育宣導
第二週	1.何謂設計/設計的要素
第三週	2.造形要素
第四週	3.造形構成
第五週	期中作業分組圖稿討論(一)
第六週	期中作業分組圖稿討論(二)
第七週	期中作業分組製作討論(一)
第八週	期中作業分組製作討論(二)
第九週	期中作業繳交
第十週	4.美的形式原理
第十一週	5.食物設計_1
第十二週	6.食物設計_2
第十三週	期末作業練習(一)
第十四週	期末作業練習(二)
第十五週	期末作業練習(三)
第十六週	期末作業練習(四)
第十七週	期末作業繳交
第十八週	教師彈性補充教學週
成績意見調查	平常(含出席率與課堂互動)40%、期中(含討論互動)30%、期末(含討論互動)30%
指定教科書及參考書籍	(1)林書堯，色彩學，台北市：三民書局。 (2)陳俊宏、楊東民，視覺傳達設計概論，台北市：全華。 (3)佐口七朗，設計概論，台北市：藝風堂。 (4)呂清夫，造形原理，雄師出版社。
Office Hour	(四)6-9

國立高雄餐旅大學 教學大綱

學 年： 110 學年

學 期： 第 1 學期

開課班級： 461B四技烘焙管理系一
年B班

科目名稱： 46B1020巧克力製作*

英文版教學大綱

學 分 數： 3 學分

每週上課： 三(1,2,3,4)

任課老師： 廖漢雄

Office Hour： 每週三(6.7.8.9.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	<ol style="list-style-type: none"> 1.瞭解製作巧克力產品之工藝技術 2.瞭解如何應用國內外食材與巧克力之結合 3.獲得國內外農產之資訊 4.啟發以巧克力為材料之文創商品暨開發烘焙伴手禮之能力 5.培養學生運用-磨課師網路平臺自學能力
教學內容	手工巧克力製作方法與技巧
第一週	巧克力概論及性別平等教育宣導(線上課程連結)
第二週	巧克力的製程(線上課程連結)
第三週	巧克力實作：球殼型（一）(線上課程連結)
第四週	巧克力實作：球殼型（二）(線上課程連結)
第五週	巧克力實作：球殼型（三）
第六週	巧克力實作：模具型（一）
第七週	巧克力實作：模具型（二）
第八週	巧克力實作：模具型（三）
第九週	期中考
第十週	巧克力實作：披覆型、浸覆型（一）
第十一週	巧克力實作：披覆型、浸覆型（二）
第十二週	巧克力實作：披覆型、浸覆型（三）
第十三週	巧克力實作：披覆型、浸覆型（四）
第十四週	巧克力實作：與水果結合
第十五週	巧克力實作：與堅果結合（一）
第十六週	巧克力實作：與堅果結合（二）
第十七週	巧克力實作：與堅果結合（三）
第十八週	期末考
成績意見調查	平時成績(40%),期中成績(25%),期末成績(25%),筆記成績(10%)
指定教科書 及參考書籍	廖漢雄，「巧克力製作」，品度股份有限公司出版，ISBN：957824865-2
Office Hour	每週三(6.7.8.9.節)
評估本課程是否為「創新 教學課程」	部分週次採用 ▼

國立高雄餐旅大學 教學大綱

學 年： 110 學年

學 期： 第 1 學期

開課班級： 461B四技烘焙管理系一年B班

科目名稱： 465503歐式麵包製作*

英文版教學大綱

學 分 數： 5 學分

每週上課： 一(4,5,6,7,8,9)

任課老師： 陳豐昇

Office Hour： (一)17:50-18:20

※「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.瞭解歐式麵包的各種操作製程 2.培育並開發出100%自行培養之歐式麵包
教學內容	1.透過各種不同的製程方法,老麵的培養與運用,可較多元的了解歐式麵包 2.服儀必須確實符合烘焙系上規範,符合學習態度的第一步 3.課程產品於課程時間內完成才評分 4.課程開始即點名
第 一 週	1.分組,徵選物料管理員,值日組輪替制度及職責,烘焙教室衛生習慣之規定,設備操作說明及器具維護講解,實習作業之重點說明,烘焙計算講解及性平教育宣導,教室環境整理 2.線上,關注教學平台訊息或line群組訊息
第 二 週	硬式麵包製作(彈性放假調課)
第 三 週	實習工廠清潔
第 四 週	硬式麵包製作
第 五 週	硬式麵包製作
第 六 週	高成分麵包製作
第 七 週	高成分麵包製作
第 八 週	理論說明與練習
第 九 週	期中考
第 十 週	裹油麵包製作
第十一週	裹油麵包製作
第十二週	健康穀物雜糧麵包製作
第十三週	100%自行培養天然酵母法製作
第十四週	100%自行培養天然酵母法製作
第十五週	理論說明與練習
第十六週	期末考
第十七週	期末考
第十八週	期末大掃除
成績意見調查	平常40%;期中30%;期末30%
指定教科書 及參考書籍	自編
Office Hour	(一)17:50-18:20
評估本課程是否為「創新 教學課程」	全學期皆採用 ✓

國立高雄餐旅大學 教學大綱

學 年： 110 學年

學 期： 第 1 學期

開課班級： 461B四技烘焙管理系一
年B班

科目名稱： 46B1004造型與色彩原
理

英文版教學大綱

學 分 數： 2 學分

每週上課： 二(6,7)

任課老師： 黃靜純

Office Hour： (四)6-9

※「遵守智慧財產權觀念」與「不得非法影印」※	
項 目	內 容
教學目標	培養學生建構設計造形與色彩計畫的基礎能力。
教學內容	1.分別闡述造形的目的、構成以及色彩的要素與混色等基礎性理論，搭配課堂演練，藉以增進學生於烘焙產品實作時之造形與配色能力，除能涵養學生的美感素養外，亦有助增進產品的視覺效果。 2.因應疫情1012前實施遠距教學，請修課同學皆能使用 Google Meet 加入會議 meet.google.com/bwe-niva-nzx ，課程將進行點名與結束問卷調查，以供學校後續備查。
第一週	課程介紹以及性別平等教育宣導
第二週	中秋節放假
第三週	設計美學概述
第四週	形態美學
第五週	期中作業分組圖稿討論(一)
第六週	期中作業分組圖稿討論(二)
第七週	期中作業分組圖稿討論(三)
第八週	期中作業半成品呈現
第九週	期中作業繳交
第十週	美的形式原理
第十一週	認識色彩(一)+(二)
第十二週	色彩三要素與色彩體系
第十三週	色彩對比與調和
第十四週	期末作業練習(一)
第十五週	期末作業練習(二)
第十六週	期末作業練習(三)
第十七週	期末作業繳交
第十八週	教師彈性補充教學週
成績意見調查	平常(含出席率、學習態度與課堂互動)40%、期中(含參與率)30%、期末(含參與率)30%
指定教科書及參考書籍	(1)林書堯，色彩學，台北市：三民書局。 (2)陳俊宏、楊東民，視覺傳達設計概論，台北市：全華。 (3)佐口七朗，設計概論，台北市：藝風堂。 (4)呂清夫，造形原理，雄師出版社。 (5)鄭國裕(2003)。色彩計劃。藝風堂出版。 (6)賴瓊琦(1997)。設計的色彩心理。視傳文化出版。
Office Hour	(四)6-9

國立高雄餐旅大學 教學大綱

學 年： 110 學年

學 期： 第 1 學期

開課班級： 461B四技烘焙管理系一
年B班

科目名稱： 46B1002烘焙競賽實務
(一)

英文版教學大綱

學 分 數： 6 學分

每週上課： 五(5,6,7,8,9,10)

任課老師： 王先正

Office Hour： (五)11:20~12:10

※「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"> 1.培養正確的烘焙從業概念，工作態度及安全衛生教育。 2.培養烘焙競賽技能 3.涉獵國內外賽事或觀摩學習。
教學內容	<ol style="list-style-type: none"> 1.授課由教師示範後，學生實際操作練習，培養學生對競賽項目及賽事流程認知，厚植烘焙技能及競賽實務技巧。 2.服儀必須確實符合烘焙系上規範,符合學習態度的第一步 3.課程作品於課程時間內完成才評分 4.課程開始即點名
第一週	<ol style="list-style-type: none"> 1.課程說明、學生分組與安全衛生教育。 2.認識烘焙原料、器具、設備。 3.性平教育宣導 4.線上,關注教學平台訊息或line群組訊息
第二週	<ol style="list-style-type: none"> 1.麵包類競賽項目與規則解說 2.麵包類競賽實務訓練 3.線上,關注教學平台訊息或line群組訊息
第三週	<ol style="list-style-type: none"> 1.麵包類競賽項目與規則解說 2.麵包類競賽實務訓練
第四週	<ol style="list-style-type: none"> 1.麵包類競賽項目與規則解說 2.麵包類競賽實務訓練
第五週	<ol style="list-style-type: none"> 1.麵包類競賽項目與規則解說 2.麵包類競賽實務訓練
第六週	<ol style="list-style-type: none"> 1.麵包類競賽項目與規則解說 2.麵包類競賽實務訓練
第七週	<ol style="list-style-type: none"> 1.西點蛋糕類競賽項目與規則解說 2.西點類競賽實務訓練
第八週	期中實作測驗練習
第九週	期中考：報告測驗與實作測驗
第十週	<ol style="list-style-type: none"> 1.西點蛋糕類競賽項目與規則解說 2.西點類競賽實務訓練
第十一週	<ol style="list-style-type: none"> 1.西點蛋糕類競賽項目與規則解說 2.西點類競賽實務訓練

國立高雄餐旅大學 教學大綱

學 年： 110 學年

學 期： 第 1 學期

開課班級： 462A四技烘焙管理系二年A班

科目名稱： 465150蛋糕與西點製作

英文版教學大綱

學 分 數： 5 學分

每週上課： 二(6,7,8,9,10)、四(1,2,3,4,5)

任課老師： 葉連德

Office Hour： 星期一：第1節到第8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	本課程教學目標:學生看到蛋糕與西點配方後，能獨立完成產品製作。
教學內容	本課程內容主要介紹蛋糕與西點之製作.蛋糕包括:麵糊類蛋糕.乳沫類蛋糕及戚風類蛋糕.西點包括:派.塔.慕斯.鬆餅與泡芙等 課程架構:以烘焙食品乙、丙級技術士術科檢定內容為基楚.並延伸到市面上流行性蛋糕與西點產品
第一週	西式點心製作大綱，教室管理規範介紹、器材、設備、環境整理、安全衛生教育說明、性平等教育宣導、編組及選出小老師及器具組.秤料組.物料組.整潔組 調課(因應疫情嚴重，延後實體上課)
第二週	中秋節放假 調課(因應疫情嚴重，延後實體上課)
第三週	調課(因應疫情嚴重，延後實體上課)
第四週	調課(因應疫情嚴重，延後實體上課)
第五週	巧克力戚風蛋糕捲、海綿蛋糕檸檬、大理石蛋糕 水果蛋糕、巧克力海綿屋頂蛋糕、奶油空心餅
第六週	英式水果蛋糕、巧克力榛果金字塔蛋糕、香草天使蛋糕 三層式乳酪慕斯派、蘋果塔、檸檬布丁派
第七週	百香芒果乳酪慕斯、金砂糖豆渣蘋果塔、蒸烤布丁 奶油棋格蛋糕、虎皮戚風蛋糕捲、脆皮泡芙
第八週	香橙酥粒奶油棋格蛋糕、虎皮抹茶蜜紅豆蛋糕捲 小藍莓慕斯、裝飾鬆餅
第九週	期中考 (5小時內完成兩種乙級產品.一種蛋糕.一種西點) 期中考 (5小時內完成兩種乙級產品.一種蛋糕.一種西點)
第十週	紫羅蘭慕斯.Ricotta洋梨松子、杏桃杏仁鬆餅 覆盆子藍莓慕斯、迷迭香培根起士、芋頭蘋果鬆餅(繳交期中報告)
第十一週	巧克力慕斯、奶酥皮水果塔 伯爵茶巧克力慕斯、巴黎水果塔
第十二週	乳酪蛋糕、雙皮核桃塔 豆渣乳酪蛋糕、葡萄英迪娜塔
第十三週	蕃茄乳酪蛋糕、夏威夷核桃塔 愛爾蘭蛋糕、白醬鬆餅
第十四週	業師協同教學 業師協同教學
第十五週	薑餅屋、馬芬 新產品研發發表會

國立高雄餐旅大學 教學大綱

學 年： 110 學年

學 期： 第 1 學期

開課班級： 464A四技烘焙管理系四年A班

科目名稱： 465465盤飾點心暨節慶蛋糕*

英文版教學大綱

學 分 數： 3 學分

每週上課： 五(1,2,3,4)

任課老師： 廖漢雄

Office Hour： 每週三(6.7.8.9.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	<ol style="list-style-type: none"> 1.培養正確的烘焙從業概念，工作態度及安全衛生教育。 2.了解的烘焙原料、器具設備、烘焙計算、及作業流程。 3.能獨立完成烘焙伴手禮之製作及盤飾技巧。
教學內容	<p>本科目標主要協助學生瞭解烘焙原料、烘焙器材的一般知識、規範，並熟練烘焙之專業技能。期能獨立完成烘焙伴手禮之製作及盤飾技巧。並培養學生正確的工作態度與職業道德。本科目教學時實務操作宜重於理論教導，從事操作練習應充份運用專業教室與器具，並善用各種輔助教具，教學評量時以紙筆測驗評量認知部分，技能與情意部分應施以實作評量方能強化學習效果並增進學生對烘焙業的瞭解與實際經驗。</p>
第一週	<p>緒論-(線上課程連結)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.課程說明、學生分組與安全衛生教育。 2.認識烘焙原料、器具、設備。 3.百分比計算及規範說明。 4.性別平等教育宣導
第二週	<p>母親節(線上課程連結)</p> <ol style="list-style-type: none"> (一) 優格藍莓起士 (二) 低脂檸檬天使蛋糕 <p>題意說明、烘焙計算、學科解析</p>
第三週	<p>母親節(線上課程連結)</p> <ol style="list-style-type: none"> (一) 日式柚香蛋糕 (二) 主題盤飾 <p>-題意說明、烘焙計算、學科解析</p>
第四週	<p>萬聖節 (一) 南瓜起士派(線上課程連結)</p> <ol style="list-style-type: none"> (二) 娣娜米茲 <p>題意說明、烘焙計算、學科解析</p>
第五週	<p>萬聖節</p> <ol style="list-style-type: none"> (一) 桑椹林芝塔 (二) 主題盤飾 <p>題意說明、烘焙計算、學科解析</p>
第六週	<p>中秋節</p> <ol style="list-style-type: none"> (一) 三Q米餅 (二) 日式蜂蜜蛋糕 <p>題意說明、烘焙計算、學科解析</p>
第七週	<p>中秋節</p> <ol style="list-style-type: none"> (一) 藍莓米穀餅 (二) 什錦養生米果 <p>題意說明、烘焙計算、學科解析</p>
第八週	<p>聖誕節(一) 樞磯卿蛋糕</p> <ol style="list-style-type: none"> (二) 聖誕水果蛋糕

國立高雄餐旅大學 教學大綱

學 年： 110 學年

學 期： 第 1 學期

開課班級： 464A四技烘焙管理系四年A班

科目名稱： 465331餐旅專題講座
(二)

英文版教學大綱

學 分 數： 1 學分


每週上課： 三(6,7)

任課老師： 黃靜純

Office Hour： (四)6-9

※「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"> 1.充實學生烘焙產業相關之專業知識及理論基礎。 2.增進學生對烘焙產業現況與發展趨勢的瞭解。 3.訓練學生貴賓接待，演講會場佈置及準備等工作能力。 4.訓練學生團隊合作的能力。 5.訓練學生收集、分析資料、製作成功簡報以及口語表達的能力。
教學內容	<ol style="list-style-type: none"> 1.本課程藉由邀請業界專家專題講座分享,使學生了解烘焙產業現況及發展趨勢,烘焙技術變化及最新烘焙產品,藉以吸取業界寶貴經驗。 2.因應疫情1012前實施遠距教學，請修課同學皆能使用 Google Meet 加入會議 meet.google.com/nhp-kupe-izf，課程將配合點名、結束問卷調查及心得報告等方式進行，以供學校後續備查。
第一週	課程進行與分組說明以及性別平等教育宣導
第二週	專題講座
第三週	專題講座報告分享
第四週	專題講座
第五週	專題講座
第六週	專題講座
第七週	專題講座
第八週	專題講座報告分享
第九週	期中考
第十週	專題講座
第十一週	專題講座報告分享
第十二週	專題講座
第十三週	專題講座報告分享
第十四週	專題講座報告分享
第十五週	專題講座報告分享
第十六週	專題講座報告分享
第十七週	期末心得報告繳交
第十八週	教師彈性補充教學週
成績意見調查	<ol style="list-style-type: none"> 1.平時成績40% =出席率(30%)+來賓接待(5%)+團隊表現(5%),個人期中報告心得報告繳交30%，期末心得報告繳交30%。 2.各報告心得內容嚴禁抄襲，否則除以零分計算外，並以校規懲處。
指定教科書及參考書籍	無
Office Hour	(四)6-9

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	中餐廚藝系		填表日期：111 年 2 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
烹調概論與實務	謝旭初	_110_ 學年度 _1_ 學 期	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修	_2_ 學分 _4_ 小時
廚藝概論	林致信	_110_ 學年度 _1_ 學 期	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	_2_ 學分 _2_ 小時
菜單規劃設計	謝旭初	_110_ 學年度 _1_ 學 期	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	_2_ 學分 _2_ 小時
進階中點	李木生	110_ 學年度 _1_ 學 期	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	_2_ 學分 _2_ 小時
廚房管理與設備規劃	趙憶蒙	110_ 學年度 _1_ 學 期	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	_2_ 學分 _2_ 小時
餐旅專題講座(二)	陳嘉謨	_110_ 學年度 _1_ 學 期	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	_1_ 學分 _2_ 小時
單 位 主 管 簽 章				

國立高雄餐旅大學 教學大綱

學 年： 110 學年

學 期： 第 1 學期

開課班級： 431A四技中餐廚藝系一
年A班

科目名稱： 436090烹調概論與實務*

英文版教學大綱

學 分 數： 2 學分

每週上課： 四(1,2,3,4)

任課老師： 謝旭初

Office Hour： W2.3.4全天

※「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"> 1.具備不同刀工技術與應用能力 2.具備不同食材處理及運用能力 3.具備各種食材量的觀念並掌握之 4.了解不同烹調原理並運用之 5.具備不同烹調操作技術並熟練之 6.培養良好的職場倫理與職業道德 7.具備從事職場基層從業人員紮實之基礎能力 8.運用正確而紮實的廚務教育培育全人化的優質人格
教學內容	<ol style="list-style-type: none"> 1.瞭解中華飲食文化 2.學習中餐烹調的基本知能 3.熟悉中餐烹調基本刀法 4.熟練中餐烹調各式烹調技巧與烹調法 5.培養中餐烹調產品之感官品評能力 7.具備餐飲從業人員之衛生知識與職業道德 8.體認廚藝專業職場的基礎工作內涵
第一週 ✓	1.廚房安全講習、2.廚務管理簡介、3.D504廚房機具設備佈置與使用規則、4.性別平等的意義與實踐
第二週	烹調概論、正確的衛生與操作流程，刀工概論
第三週	刀工刀法練習與作業、預習規定
第四週	單元1-1示範與實作、預習規定
第五週	單元1-2示範與實作、預習規定
第六週	單元1-3.1-4實作、預習規定
第七週	單元1-5.1-6實作、預習規定
第八週	單元1-7.1-8實作、預習規定
第九週	期中考週期中大掃除，單元1-9.1-10實作、預習規定
第十週	協同教學
第十一週	單元1-11.1-12實作、預習規定
第十二週	單元2-1.2-2實作、預習規定
第十三週	單元2-3.2-4實作、預習規定
第十四週	單元2-5.2-6實作、預習規定
第十五週	單元2-7.2-8實作、預習規定
第十六週	單元2-9.2-10實作、預習規定
第十七週	單元2-11.2-12實作、預習規定
第十八週	期末考週-科系內單人操作檢定檢定內容自課程大綱進度命題

國立高雄餐旅大學 教學大綱

學 年： 110 學年

學 期： 第 1 學期

開課班級： 431A四技中餐廚藝系一年A班

科目名稱： 436010廚藝概論

英文版教學大綱

學 分 數： 2 學分

每週上課： 五(3,4)

任課老師： 林致信

Office Hour： 週五下午在D420室

※「遵守智慧財產權觀念」與「不得非法影印」※

項 目	內 容
教學目標	(一)認識中餐烹調相關基本知識。(二)熟悉中餐烹調相關基本技術操作要領。(三)了解中餐烹調課程涵蓋內容。(四)養成中餐烹調技能檢定衛生講習相關知識
教學內容	1.中餐烹調的起源與發展 2.中餐烹調的基本知識 3.中餐烹調原料的特性與製備原理 4.廚房的組織與管理 5.烹調材料的加工 6.切配技術 7.烹調技術 8.烹調方法 9.食品雕飾 10.筵席與菜單設計 11.烹調整體美學與研發
第一週	介紹:上課方式.報告分組.課程目的.作業規定.評量方法)(線上課程)
第二週	專業廚藝人員應有之素養(含性平意識相關議題)(線上課程)
第三週	餐飲衛生與安全介紹(線上課程)
第四週	中餐烹調的起源與發展:1.烹飪與烹調 2.起源與發展 3.特色 4.發揚 分組發表(線上課程)
第五週	中餐烹調的基本知識:1.菜系分類 2.度量衡 3.設備和工具 4.維修與保養5.作業知識 6.工具保養
第六週	原料的特性與製備原理:1.各類材料的介紹 2.各類材料的特性 3.烹調原理 4.烹調與營養
第七週	原料的特性與製備原理:1.各類材料的介紹 2.各類材料的特性 3.烹調原理 4.烹調與營養
第八週	廚房的組織與管理:1.廚房設計 2.設備管理 3.人員管理 4.成本管理 5.衛生管理
第九週	期中考
第十週	十.烹調材料的加工:1.選購與保存 2.切割 3.初步加工 4.漲發 分組發表
第十一週	十一.切配技術:1.基本知識 2.刀具砧板保養 3.刀法? 4.分割及用途 5.配菜 分組發表
第十二週	十二.烹調技術:1.烹調知識 2.烹調流程 3.火候 4.初熟處理 5.後熟處理 6.調味 7.烹調後處理 8.裝盤 分組發表
第十三週	十三.烹調技術:1.烹調知識 2.烹調流程 3.火候 4.初熟處理 5.後熟處理 6.調味 7.烹調後處理 8.裝盤 分組發表
第十四週	十四.烹調方法:1.烹調法的分類 2.熱菜的烹調 3.冷菜的烹調 4.甜菜的烹調 分組發表
第十五週	十五.烹調方法:1.烹調法的分類 2.熱菜的烹調 3.冷菜的烹調 4.甜菜的烹調 分組發表
第十六週	十六.筵席與菜單設計:1.筵席的知識 2.筵席的種類 3.筵席菜單與菜單設計 4.準備與作業順序 分組發表
第十七週	十七.烹調整體美學與研發:1.色、香、味、形、質 2.創新與研發
第十八週	十八.期末考

國立高雄餐旅大學 教學大綱

學 年： 110 學年

學 期： 第 1 學期

開課班級： 432A四技中餐廚藝系二年A班

科目名稱： 433130菜單規劃與設計

英文版教學大綱

學 分 數： 2 學分

每週上課： 二(3,4)

任課老師： 謝旭初

Office Hour： W1.2.3.4 every 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	本科目適於開設在大二第一學期，目標在協助學生瞭解菜單設計與餐廳經營的關係，經由熟練菜單設計的能力，能精確掌控餐廳經營中之直接成本並作為餐廳的行銷工具。
教學內容	餐飲經營最重要的依據為菜單設計與成本控制，將此重要元素歸納統整，系列地傳授於學生，並時刻地刺激並啟發其思考與創意，合而為此課程，依以下進度陸續實施
第一週	緒論:菜單的作用、形式與菜系
第二週	中秋節
第三週	菜單與飲食:菜單與用餐習慣、禁忌與編製依據
第四週	菜單設計的基本素養:食物、營養、思考邏輯
第五週	菜單的種類:用餐的形式及種類、特色餐廳（特餐、主題、一般餐廳）
第六週	性別平權專題－職場性別平等之真諦
第七週	菜單設計的原則:菜單設計的前題、分析與選擇
第八週	菜單設計的程序:思考程序、格式與整體
第九週	期中考
第十週	菜單的命名:材料命、原始名、引申名、美化名
第十一週	菜單的定價:定價基礎成本、因素、目標與策略
第十二週	菜單的編製:單套菜單與餐廳菜單
第十三週	菜單藝術:命名的藝術與設計的美化藝術
第十四週	菜單的評估:分析、回饋與修正
第十五週	菜單與行銷:概念、時機與方法
第十六週	菜單編排與設計:設計流程與實際
第十七週	創意的菜單:思考內容與促銷的創意
第十八週	期末考:期末報告
成績意見調查	平常成績40%、期中考30%、期末考及報告30%
指定教科書 及參考書籍	自編，百通圖書菜單規劃與設計
Office Hour	W1.2.3.4 every hour
評估本課程是否為「創新 教學課程」	部分週次採用 <input type="checkbox"/>

國立高雄餐旅大學 教學大綱

學 年： 110 學年

學 期： 第 1 學期

開課班級： 432A四技中餐廚藝系二年A班

科目名稱： 436160進階中式點心

英文版教學大綱

學 分 數： 2 學分

每週上課： 一(6,7,8,9)

任課老師： 李木生

Office Hour： 星期三 09:00-12:00

星期四 12:00-15:00

※「遵守智慧財產權觀念」與「不得非法影印」※

項 目	內 容
教學目標	(1) 認識中國點心的淵源與文化 (2) 瞭解各省之傳統點心 (3) 熟練中國點心設備及工具的正確操作方法及管理方式 (4) 認識各種中式點心材料之特性 (5) 實習熟練基礎中式麵食及中式米食技能 (6) 提昇學生職業道德並養成節約用料觀念 (7) 培養學生學習興趣並能鑑賞各式點心之優劣
教學內容	主要課程內容包含中式點心材料特性介紹，基礎餃子類點心、粉點類點心、發麵類點心及酥餅類點心的實作與盤飾等，方法宜兼重教師課堂理論講授及實作示範，並特別重視學生實作練習。
第一週	開學週線上課程 中式點心教室守則及環境區域介紹 任務分組 宣導性平意識教育:理解差異、接納自己、理解他人 因疫情改為網路上課。課程將用google meet 進行。
第二週	調整放假
第三週	中式點心的原料選用與用途說明(產品製作:魚子燒賣、豬肉餡餅) 因疫情改為網路上課。課程將用google meet 進行。
第四週	中式點心器具選用與說明(產品製作:蝦仁腸粉(叉燒)、芝麻蟹肉捲(作花枝漿)) 因疫情改為網路上課。課程將用google meet 進行。
第五週	國慶日補假
第六週	水調麵及冷水麵製作技術說明(產品製作:奶黃包、香茜魚翅餃)
第七週	發麵及發酵麵糰製作技術說明(產品製作:蓮蓉芝麻球、臘味蘿蔔糕)
第八週	油炸類製作技術說明(產品製作:炸蝦餅、竹葉果)
第九週	期中考
第十週	燒餅類製作說明(業師協同教學:蔥油餅、蒸餃)
第十一週	油酥油皮類製作技術說明(產品製作:桂琳馬提條(酥炸粉)、高餐蝦餃皇)
第十二週	糕漿皮麵食製作技術說明(產品製作:芋頭糕、羊城鹹水角)
第十三週	介紹中式點心胚麵基本成形法(產品製作:黃金球、糯米雞)
第十四週	介紹中式點心原物料採購與保存法(產品製作:掛包、蝦捲)
第十五週	中式點心原料之營養成分及計算說明(產品製作:芋頭角、蘿蔔絲酥餅)
第十六週	中式點心配方制定及製作百分比計算說明(產品製作:炸粉果、播沙湯圓)

國立高雄餐旅大學 教學大綱

學 年： 110 學年

學 期： 第 1 學期

開課班級： 434A四技中餐廚藝系四年A班

科目名稱： 431160廚房管理與設備
規劃

英文版教學大綱

學 分 數： 2 學分

每週上課： 一(3,4)

任課老師： 趙憶蒙

Office Hour： 星期一：6~9節

星期四：1~2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	1.了解廚房設計所需考慮因素及如何進行廚房規劃與設備採購 2.了解廚房管理理論與方法 3.了解廚房衛生管理重要性及HACCP對餐飲衛生之重要性
教學內容	本科目教學目標在使同學了解廚房設備規劃流程並具備廚房之規劃設計與廚房衛生、安全及設備管理能力。主要課程內容在廚房規劃之流程、考慮因素、人體工學及各項設備需求介紹；而管理方面則就廚房設備管理與維護、生產、衛生、安全及人事管理進行講授，教學方法分別為多媒體教學進行理論講授、分組討論與校外參觀教學進行。
第一週 ✓	課程介紹與評分方式及性別平等意識相關議題宣導 meet.google.com/yir-ocvp-cyn
第二週	緒論：廚房規劃設計與餐廳經營關係、廚房種類與功能、生產的特點、與其他部門的關係 meet.google.com/yir-ocvp-cyn
第三週	廚房規劃之目標：廚房規劃之目標、影響廚房規劃廚房規劃人員組成、廚房規劃考慮因素
第四週	廚房規劃相關法規：廚房規劃設計應注意之有關設施、面積、油煙、廢水、廢棄物、消防等法規
第五週	國慶日補假
第六週	廚房格局設計：廚房基本功能及作業流程、各式廚房格局介紹
第七週	廚房規劃人體工學考量：溫度、溼度、作業高度、作業空間等考量與規劃
第八週	卸貨、驗收、垃圾區之規劃：卸貨、驗收、垃圾區位置之選定、空間需求及設備需求
第九週	冷凍、冷藏及乾料庫房之規劃：冷凍、冷藏及乾料庫房之規劃與注意事項
第十週	廚房地面及排水處理之規劃：廚房地面材質之選擇、排水溝之設置、截油設備規劃
第十一週	廚房照明、瓦斯及消防設備規劃：廚房照明、顏色、排煙、空調、瓦斯等考量與規劃
第十二週	廚房設備採購與管理：廚房調理機械及相關設備選購、採購、維護保養
第十三週	廚房管理的基本知識：廚房管理的概念、作用、基本職能、主要任務、廚房組織架構的設置、人員配置
第十四週	廚房生產管理：廚房生產的成本控制、品質控制、營養控制與效率管理
第十五週	廚房衛生管理：餐飲業食品安全管制系統
第十六週	廚房安全管理：防止意外、防火、防震、停水、停電之處理
第十七週	期末考
第十八週	彈性補充教學週：

國立高雄餐旅大學 教學大綱

學 年： 110 學年

學 期： 第 1 學期

開課班級： 434A四技中餐廚藝系四年A班

科目名稱： 433142餐旅專題講座(二)

英文版教學大綱

學 分 數： 1 學分

每週上課： 三(6,7,8,9)(單週)

任課老師： 陳嘉謨


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	1.認識全方位的學程本能、加強餐飲創新、創業背景與發展過程。2.透過相關演講與觀摩、欣賞等活動，瞭解相關之專業知識與技能並培養基本職業道德與態度。 3.學習如何餐廳營運管理組織與表達。 4.學習準備畢業前的工作規劃與職業選項。
教學內容	演講或參訪專題大綱 1.課程介紹與人員分組。 2.大專院校教學的人生大設限。 3.企業經營、產業分析與人才培育。 4.水產養殖發展趨勢。
第一週 ✓	課程介紹與人員分組，性平教育之男女平權，網路線上教學
第二週	隔週上課
第三週	9/29 中台科技大學副教授（級）-呂哲維 藝海奇航-人生大設限
第四週	10/6 老新台菜執行長-薛舜迪 台灣品牌的創新與發展趨勢
第五週	10/13 味丹集團品冠行銷（股）公司總經理-陳美津 企業經營與人才培育
第六週	隔週上課
第七週	10/27 宏銘的廚房執行總監-黃宏銘 我的創業廚師路
第八週	隔週上課
第九週	11/10 紫金堂月子中心董事長-吳金德 坐月子產業結構分析與營運趨勢發展
第十週	隔週上課
第十一週	11/24 塩與胡椒餐廳負責人-黃佳瑋 餐廳與品牌經營之路
第十二週	隔週上課
第十三週	12/8 凱亞養殖場董事長-鄭志強 水產養殖與太陽光電發展趨勢
第十四週	隔週上課
第十五週	12/22 膳馨創作料理創辦人-鄭乃綱 12張桌子的創業歷程
第十六週	12/29 萃食工作室負責人-羅富冠 畢業後創業心路歷程
第十七週	隔週上課

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：111年1月26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
數學(一)	馮莉雅	110 學年度 _1_ 學 期	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	2 學分 2 小時
觀光餐旅導論(一)	陳紫玲	110 學年度 _1_ 學 期	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	2 學分 2 小時
西餐烹調(一)	屠國城	110 學年度 _1_ 學 期	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	4 學分 4 小時
性別教育	蔡天生	110 學年度 _1_ 學 期	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	2 學分 2 小時
英文(三)	黃穎儀	110 學年度 _1_ 學 期	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	3 學分 3 小時
菜單設計與製作	林建安	110 學年度 _1_ 學 期	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	2 學分 2 小時
進階中式米食加工	李木生	110 學年度 _1_ 學 期	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修	3 學分 4 小時
進階中餐烹調	李木生	110 學年度 _1_ 學 期	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修	3 學分 4 小時
進階麵包製作	陳豐昇	110 學年度 _1_ 學 期	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修	3 學分 4 小時

第二外語(法文)(一)	林豪森	110 學年度 _1_ 學 期	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	2 學分 2 小時
英文(五)	黃穎儀	110 學年度 _1_ 學 期	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	3 學分 3 小時
進階西餐烹調	屠國城	110 學年度 _1_ 學 期	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修	2 學分 4 小時
飲料實務(一)	林建安	110 學年度 _1_ 學 期	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	3 學分 4 小時
餐飲服務技術(二)	林建安	110 學年度 _1_ 學 期	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	4 學分 4 小時
觀光餐旅英語會話 (一)	陳紫玲	110 學年度 _1_ 學 期	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	2 學分 2 小時
蔬果切雕與刀工實務	蔡承興	110 學年度 _1_ 學 期	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	2 學分 2 小時
廚藝概論	林建安	110 學年度 _1_ 學 期	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	2 學分 2 小時
生物	黃文瑜	110 學年度 _1_ 學 期	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	2 學分 2 小時
中餐烹調(一)	李木生	110 學年度 _1_ 學 期	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	4 學分 8 小時
單 位 主 管 簽 章				

國立高雄餐旅大學 教學大綱

學 年： 110 學年

學 期： 第 1 學期

開課班級： A11A五專餐飲廚藝科一年級A班

科目名稱： A10031數學(一)

英文版教學大綱

學 分 數： 2 學分

每週上課： 二(8,9)

任課老師： 馮莉雅

Office Hour： 週一、週二、週三 上午

※「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.認知目標：學生能了解本學期教學知識之原理原則，並熟練基本試題 2.情意目標：學生能在生活周遭察覺本學期數學知識之連結。 3.技能目標：能利用資訊技術解說數學知識之應用。"
教學內容	"本課程以國中的數學知識為基礎,教授直角座標、距離公式、分點座標、三角函數等數學單元,以講授法為主,輔以實作活動。 (教師視學生學習情況調整教學進度)"
第一週	09/14 性平教育宣導、課程介紹及學期課程大綱介紹
第二週	09/21 中秋連假
第三週	09/28 數線與絕對值含絕對值的一元一次不等式 (小考) 連結網址: 數線 http://ee-learning.nkuht.edu.tw/media/223717/ 實數系 http://ee-learning.nkuht.edu.tw/media/223718/ 絕對值 http://ee-learning.nkuht.edu.tw/media/223720/ 含絕對值的一元一次不等式 http://ee-learning.nkuht.edu.tw/media/223722/
第四週	10/05 平面坐標系、函數圖形 (小考) 連結網址: 直角坐標系 http://ee-learning.nkuht.edu.tw/media/223724/ 距離公式 http://ee-learning.nkuht.edu.tw/media/223725/ 中點坐標 http://ee-learning.nkuht.edu.tw/media/223726/ 分點公式 http://ee-learning.nkuht.edu.tw/media/223727/ 線型函數 http://ee-learning.nkuht.edu.tw/media/223732/
第五週	10/12 函數圖形、一元二次不等式 (小考) 連結網址: 二次函數 (一) http://ee-learning.nkuht.edu.tw/media/223733/ (二) http://ee-learning.nkuht.edu.tw/media/223734/ (三) http://ee-learning.nkuht.edu.tw/media/223727/ 一元二次不等式 (一) http://ee-learning.nkuht.edu.tw/media/223736/ (二) http://ee-learning.nkuht.edu.tw/media/223737/
第六週	10/19 斜率 (小考) 連結網址: 直線的斜率 http://ee-learning.nkuht.edu.tw/media/223738/ 平行線的斜率 http://ee-learning.nkuht.edu.tw/media/223739/ 垂直線的斜率 http://ee-learning.nkuht.edu.tw/media/223740/
第七週	10/26 直線方程式、直線與二元一次方程式的關係 (小考) 連結網址: 點斜式 http://ee-learning.nkuht.edu.tw/media/223741/

國立高雄餐旅大學 教學大綱

學 年： 110 學年

學 期： 第 1 學期

開課班級： A11A五專餐飲廚藝科一年級A班

科目名稱： A10917觀光餐旅導論(一)

英文版教學大綱

學 分 數： 2 學分

每週上課： 三(3,4)

任課老師： 陳紫玲

Office Hour： 星期三13:00-17:00

星期四13:00-17:00

※「遵守智慧財產權觀念」與「不得非法影印」※	
項 目	內 容
教學目標	本課程為基本必修課程，針對觀光餐旅相關產業介紹。使學生能夠熟悉相關行業，進一步分析行業所需人才及應用於其他專業課程。
教學內容	包含:觀光餐旅業的基本概念;觀光餐旅業之從業理念, 以及介紹餐飲業及住宿業。課程除了知識的建構外，並強調課程反思，以及綜合應用。學生在習得知識之外，並要利用團隊合作學習，針對一產業分析及介紹給共同學習的且儕，增進合作能力及表達能力。
第 一 週	課程介紹;分組10組。性別平等意識介紹:行業中的兩性平等議題。因疫情改為網路上課。課程將用google meet 進行。
第 二 週	第1章觀光餐旅業的概述及特性 因疫情改為網路上課。課程將用google meet 進行。線上小測驗
第 三 週	第1章：觀光餐旅業的概述及特性 第一章總測驗(eelearning)
第 四 週	第2章：觀光餐旅業的發展及組織 第二章 測驗(eelearning)
第 五 週	第3章：觀光餐旅從業人員的條件 與職涯規劃 作業1
第 六 週	第3章：觀光餐旅從業人員的條件 與職涯規 作 業1 分享(口頭報告)
第 七 週	第4章：餐飲業概述
第 八 週	第4章：餐飲業概述 第5章：餐飲業的類別與餐廳種類
第 九 週	期中考
第 十 週	第5章：餐飲業的類別與餐廳種類 第6章：餐飲業的組織與部門
第十一週	第6章：餐飲業的組織與部門 第7章：餐飲業的經營概念
第十二週	第8章：住宿業概述
第十三週	第8章：住宿業概述 第9章：住宿業的組織與部門
第十四週	第9章：住宿業的組織與部門

國立高雄餐旅大學 教學大綱

學 年： 110 學年

學 期： 第 1 學期

開課班級： A12A五專餐飲廚藝科二年級A班

科目名稱： A10183西餐烹調(一)

英文版教學大綱

學 分 數： 4 學分

每週上課： 一(6,7,8,9)

任課老師： 屠國城

Office Hour： 一、三10:00~12:00

※「遵守智慧財產權觀念」與「不得非法影印」※	
項 目	內 容
教學目標	西餐烹調的課程從認識各種蔬菜、澱粉類食材及肉類、家禽、海鮮的分切及部位名稱，更能從烹調原理的了解再加上示範與實作，讓學生學習到正確的技能，在未來更能與產業界結合，培養主動、積極、創新及國際化的未來餐飲廚藝尖兵
教學內容	了解西餐器具、刀具及磨刀方法 了解西式高湯的製作與運用 了解西式母醬汁的製備與運用 了解傳統烹調法與技巧，更能以科學觀點來了解 了解蔬菜、澱粉類食材的分切與烹調技法 如何正確的切割與處理肉類及家禽 了解海鮮及魚類的分切與烹調方法 了解蛋類的特性及烹調方法 了解沙拉及沙拉醬汁製備與運用 性別互動，互動模式，性別認同
第一週	(線上課程搭配ee-learning填寫問卷及上課討論評分)西餐烹調的烹調法介紹及西餐歷史典故 性平意識教育、兩性關係教育
第二週	(線上課程搭配ee-learning填寫問卷及上課討論評分)西餐廚房器具、刀具介紹及磨刀方法
第三週	(線上課程搭配ee-learning填寫問卷及上課討論評分)西餐蔬菜刀工的分切與認識
第四週	(線上課程搭配ee-learning填寫問卷及上課討論評分)西餐基本家禽的前製，雞肉的切分方法
第五週	西餐基本海鮮的前製，魚肉及龍蝦的分切方法
第六週	西餐牛肉部位的認識及切割方法
第七週	西餐豬肉部位的認識及切割方法
第八週	西餐高湯製備，各式高湯理論與操作
第九週	期中考
第十週	西餐母醬汁的製作與烹調方法
第十一週	澱粉類食材的認識與烹調技巧
第十二週	西餐烹飪，煎炒法認識與製備
第十三週	西餐烹飪，油炸法認識與製備
第十四週	西餐烹飪，乾熱法認識與製備

國立高雄餐旅大學 教學大綱

學 年： 110 學年

學 期： 第 1 學期

開課班級： A12A五專餐飲廚藝科二
年級A班

科目名稱： A10712性別教育

英文版教學大綱

學 分 數： 2 學分

每週上課： 五(3,4)

Office Hour： 使用line教學群組。

Line教學群組：

<https://line.me/R/ti/g/iC2V5CRMAo>

因應遠距教學相關因素，所有選課同學請
事先加入教學群組

任課老師： 蔡天生

遠距教學之google meet 會議室網址，將
定期於每節課上課前10分鐘公告於教學群
組。

指定教材(教科書)於第1週&第2週上課時
說明。

※「遵守智慧財產權觀念」與「不得非法影印」※	
項 目	內 容
教學目標	(一)能認識性別與生理及心理發展的差異、性別刻板印象、建立正確的性別平等觀念、進而得以尊重異性。 (二)能說出並練習兩性溝通技巧。 (三)能認識兩性關係之風險管理。 (四)能規劃兩性關係之生涯發展。
教學內容	本課程旨在探討性別與生理及心理發展的差異、人際溝通、友情關係、愛情關係、婚姻、性行為與性教育、同性戀、性騷擾、性別平等教育、性別職業區隔、性別與飲食、情緒勞動等議題。引導學生自我探索與覺察性別的角色及行為特質，以培養合宜的性別觀念，發展和諧圓融的性別關係。
第 一 週	(一)兩性關係學緒論 1-1從人生發展角度看兩性關係 1-2兩性關係的重要性與範圍
第 二 週	(一)兩性關係學緒論 2-1 性別大不同：性別角色及行為特質 2-2 性別大不同：性別與心理及生理的差異
第 三 週	(二)愛情導論 3 愛情理論
第 四 週	(二)愛情導論 4 愛情發展階段
第 五 週	(三)兩性關係中的自我瞭解 5 愛情迷思
第 六 週	(三)兩性關係中的自我瞭解 6 心理需求與愛情類型
第 七 週	(三)兩性關係中的自我瞭解 7 性別刻板印象與性別平權
第 八 週	(三)兩性關係中的自我瞭解 8 同性戀情

第九週	(四)期中考 9 期中考
第十週	(五)愛戀追求 10-1兩性交往的基本概念;10-2邀請與拒絕的社交技巧
第十一週	(六)兩性溝通 11 人際敏感度與溝通技巧練習
第十二週	(六)兩性溝通 12 男女溝通的差異
第十三週	(七)分手的藝術 13-1 分手的因素與相關理論 13-2 分手後的調適
第十四週	(八)兩性關係風險管理 14婚前性行為、性騷擾、性侵害
第十五週	(八)兩性關係風險管理 15 性別與情緒勞動(期末報告1)
第十六週	(九)兩性關係生涯發展 16 性別職業區隔(期末報告2)
第十七週	(九)兩性關係生涯發展 17 性別與飲食(期末報告3)
第十八週	(九)兩性關係生涯發展 18 夫妻關係經營與溝通(期末報告4)
成績意見調查	(一)教學方法： 1. 課前閱讀。2. 教師講述。3. 小團體討論。4. 分組報告。5. 影片欣賞與討論。6. 情境模擬與角色扮演。 (二)教學評量： 期中考(30%)、期末報告(30%)、平時成績(40%)；視學生學習狀況，可全班調整比例。
指定教科書 及參考書籍	(一)教材編選：※「遵守智慧財產權觀念」與「不得非法影印」※ 1. 主要教材： (1)柯淑敏 (2002)·兩性關係學。台北：揚智。 (2)游美惠、楊幸真、楊巧玲等 (2010)·性別教育。台北：華都文化。 (3)葉肅科 (2013.09 初版二刷)·性別教育：超越兩性關係。台北：洪葉文化。 2. 參考教材： (1)莊祖宜 (2012)·廚房裡的人類學家：其實大家都想做菜。台北：貓頭鷹出版社。 (2)莊祖宜 (2009)·廚房裡的人類學家。台北：大塊文化。 (3)葉舒憲、戶曉輝 譯，Marvin Harris 著 (2007)·什麼都能吃：令人驚異的飲食文化(Good to Eat: riddles of food and culture)。台北：書林出版有限公司。 (4)黃正德等 (2010)·印象蘭嶼。台北：內政部營建署。 (5)黃金山 (2010)·兩性關係。台北：普林斯頓。 (6)彭大鈿 (2008)·兩性生命教育：雕塑E世代伊甸園的兩性角色與實作。台北：新文京開發。 (7)劉秀娟 (2000)·兩性教育。台北：揚智。 (8)謝臥龍 (1996)·兩性、文化與社會。台北：心理出版社。 (9)林燕卿、楊明磊 (1998)·兩性關係。台北：華騰。

國立高雄餐旅大學 教學大綱

學 年： 110 學年

學 期： 第 1 學期

開課班級： A12A五專餐飲廚藝科二年級A班

科目名稱： A10023英文(三)

英文版教學大綱

學 分 數： 3 學分

每週上課： 二(6,7,8)

任課老師： 黃穎儀

Office Hour： 請電郵

(yhuang0926@gmail.com 或line群組預約

※「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"> 1. 使學生習得青少年用語。 2. 使學生了解年輕族群的思維及生活習慣。 3. 使學生能認識英美兩國的文化背景、社會動態與性平教育環境。 4. 使學生能掌握日常生活用語並有系統地吸收及活用。 5. 培養學習英文閱讀的興趣。
教學內容	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教材涵蓋青少年生活範圍的主題與單字。 2. 包含基本個人基本資料、家庭、朋友、飲食、興趣嗜好、居住環境、運動與時尚。 3. 先以暖身入門使學生有效地歸納及應用基本生活單字(國別/人名/數字)與教室用語，能流暢地銜接並加強後續課程的吸收能力。 4. 每單元結束後有活潑的小段對話的情節插曲提升口語能力。 5. 每兩個單元結束後有文化性評議題增進閱讀、寫作及口說能力。 6. 閱讀與聽力後有主題思考的問答。 7. 完成兩個單元可進行劍橋CEC的自我檢測，提升學生主動學習。
第 一 週	9/14 線上課程:認識彼此 / 課程介紹 及相關須知/ Welcome : A/B/C
第 二 週	9/21 中秋節 9/14 Welcome : D / Unit 1 /p.12-15 9/14 Welcome : D / Unit 1 /p.12-15
第 三 週	9/28 Welcome : D / Unit 1 /p.12-15
第 四 週	10/5 Unit 1 : p. 16-19 (Episode)
第 五 週	10/12 1st平測 Unit 2 / p.20-22
第 六 週	10/19 Unit 2/ p.23-27 (創新教學)

第七週	10/26 Unit 3 / p. 30-33
第八週	11/2 Unit 3 / p. 34-37
第九週	11/9 期中考
第十週	11/16 Unit 4 / p.38-41 (創新教學)/家的定義及兩性互動議題
第十一週	11/23 Unit 4 / p.42-45
第十二週	11/30 Unit 4 Test, 2nd 平時考 Unit 5/p.48-51
第十三週	12/7 Unit 5 /p.52-55
第十四週	12/14 Unit 6 / p.56-59 (創新教學) 主題: 朋友的定義與兩性迷思
第十五週	12/21 Unit 6 / p.60-63/
第十六週	12/28 總複習
第十七週	1/4 期末考
第十八週	1/11 彈性補充教學時間
成績意見調查	<p>課堂要求:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 請準時上課教室保持安靜整潔，如非教學用途請將手機關機。 2. 準時繳交作業 (遲交扣分)，平時考、期中及期末考試如有特殊原因無法如期考試請務必提前一週告知並出示佐證方能擇期考試。 <p>評分標準: 平時考 2 次 共佔40% 期中考 30% 期末考 30% 註: 全勤及表現良好者予以加分。</p>
指定教科書及參考書籍	<p>教材: American Think , Student's Book 1 (A2) Herbert Puchta, Jeff Stranks & Peter Lewis-Jones, 2016 ISBN 978-1-107-59607-8</p>
Office Hour	請電郵(yhuang0926@gmail.com 或line群組預約
評估本課程是否為「創新教學課程」	部分週次採用 ✓
評估本課程是否為「創新創業課程」	皆未採用 ✓
評估本課程是否為「程式設計課程」	皆未採用 ✓

※「創新教學課程」定義說明：係指為改善學生學習動機低落及學習成效不佳之情形，有賴學校翻轉傳統教學模式，透過問題解決等創新教學方法，以學習者為重心，引發學生學習動機及熱情，提升學習成效。

※「創新創業課程」定義說明：係指學校得依據不同系科屬性及學生學習需求，開設具適當之設計思考、創新實踐課程或其他創新自造學習活動之創新創業課程，開設以啟發學生創意思維及創新想法為主軸之創業課程。

※「程式設計課程」定義說明：係教育部鼓勵學校針對不同專業領域及應用型態發展客製化之程式設計

國立高雄餐旅大學 教學大綱

學 年： 110 學年

學 期： 第 1 學期

開課班級： A12A五專餐飲廚藝科二年級A班

科目名稱： A10301菜單設計與製作

英文版教學大綱

學 分 數： 2 學分

每週上課： 四(6,7)

任課老師： 林建安

Office Hour： 星期三10:00-13:00

星期四08:20-10:00

※「遵守智慧財產權觀念」與「不得非法影印」※	
項 目	內 容
教學目標	<p>餐飲的投資成本低，大部份的人都可以跨入市場經營，但市場存活率卻很低。想要在市場中佔有一席之地，除產品好吃，特別外，還需掌握餐飲的精髓『菜單設計與成本分析』。本課程是專門介紹如何為各餐廳設計成功的菜單並分析菜單與成本關係。</p> <p>「菜單」為餐廳介紹本身產品必備工具，有如餐廳的產品型錄或代言人，在餐飲經營者與顧客之間扮演舉足輕重的地位。故本課程乃針對菜單設計做系統性的介紹及教授學生菜單與成本關係，建立同學基礎理論知識，輔以詳細圖例介紹各類菜單在設計前的計畫、設計要求和製作方法。</p>
教學內容	<ol style="list-style-type: none"> 1.與學生共同討論菜單的各種類型，使學生了解菜單設計的概念與重點。 2.要求學生設計不同菜單供各類膳食所需。 3.使學生能具有成本分析概念。
第 一 週	課程介紹、分組、性別平等教育、菜單設計前必作功課 - 市場調查
第 二 週	菜單編製的依據、菜單設計前必作功課 - 市場調查
第 三 週	菜單規劃設計的流程、餐飲營業型態與菜單的呈現
第 四 週	菜單設計心理學、菜單的種類
第 五 週	菜單的結構與必要品項、菜單的組合、菜單安排的要領
第 六 週	資料分析、菜單項目確定
第 七 週	菜單製作五項原則、菜單製作常見的通病、菜單格式的設計
第 八 週	菜單成本控制
第 九 週	期中考
第 十 週	菜單命名
第十一週	市場調查報告及菜單設計構想提案
第十二週	菜單的編排、美工與色彩設計
第十三週	菜單設計實務
第十四週	菜單設計實務
第十五週	送印及注意事項
第十六週	菜單分析、修正與檢討；菜單行銷

國立高雄餐旅大學 教學大綱

學 年： 110 學年

學 期： 第 1 學期

開課班級： A12A五專餐飲廚藝科二年級A班

科目名稱： A10411進階中式米食加工* 英文版教學大綱

學 分 數： 3 學分

每週上課： 一(1,2,3,4)

任課老師： 李木生

Office Hour： 星期三 09:00-12:00

星期四 12:00-15:00

※「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"> 1.了解中式米食加工分類與各項原、材料使用介紹 2.了解米食加工基本原理 3.熟練基礎中式米食之米飯米粒類與漿粿粉糰類食品之製作方法
教學內容	<ol style="list-style-type: none"> 1.本課程主要使學生了解中式米食加工之分類 2.各類米食之加工程序與製備原理。藉由教師示範並學生實際操作使學生熟悉製備方式與注意事項 3.協助並輔導學生考取中式米食麵食執照
第 一 週	中式米食加工緒論-課程簡介、廚房環境設備介紹、編組與教學助理、中式米食分類與使用材料介紹、廚房清潔 宣導性平意識教育:理解差異、接納自己、理解他人 因疫情改為網路上課。課程將用google meet 進行。
第 二 週	調整放假
第 三 週	粘米粉類:月眉酥、炸粉粿 因疫情改為網路上課。課程將用google meet 進行。
第 四 週	米粒類:鳳梨酥、荷葉糯米雞 因疫情改為網路上課。課程將用google meet 進行。
第 五 週	國慶日補假
第 六 週	糯米粉類:彰化肉圓(做皮凍)(煮叉燒漿)、芋泥八寶糕
第 七 週	糯米粉類:草莓大福、灌湯包
第 八 週	澄粉類:韭菜餃、叉燒包
第 九 週	期中考
第 十 週	粘米粉類:碗糕、蝦餃
第十一週	澄粉類:燒賣、咖哩飯
第十二週	澄粉類:太陽餅(做皮凍)、鳳尾蝦
第十三週	糯米粉類:帶子酥、流沙芝麻球
第十四週	米粒類:糯米捲、小籠包

國立高雄餐旅大學 教學大綱

學 年： 110 學年

學 期： 第 1 學期

開課班級： A12A五專餐飲廚藝科二年級A班

科目名稱： A10421進階中餐烹調*

英文版教學大綱

學 分 數： 3 學分

每週上課： 三(6,7,8,9)

任課老師： 李木生

Office Hour： 星期三 09:00-12:00

星期四 12:00-15:00

※「遵守智慧財產權觀念」與「不得非法影印」※	
項 目	內 容
教學目標	1.認識中菜菜餚種類·餐廳與飯店的手法 2.各類菜系菜單設計與應用 3.培養應用創新菜色與物料成本控管
教學內容	1.臺、粵、川、閩..等菜類型 2.成本控制與評估 3.認知技法運用介紹、進而菜單設計與創意
第一週	授課內容簡介與說菜做法、說明與評量 宣導性平意識教育:理解差異、接納自己、理解他人 因疫情改為網路上課。課程將用google meet 進行。
第二週	醉雞腿、掛霜腰果、四寶燉湯、蒸龍膽、豆苗雙冬(老師示範) 因疫情改為網路上課。課程將用google meet 進行。
第三週	醉雞腿、掛霜腰果、四寶燉湯、蒸龍膽、豆苗雙冬(學生實作) 因疫情改為網路上課。課程將用google meet 進行。
第四週	蒜香蒸大蝦(加芙蓉)、杭式鱈魚、綠湖海鮮羹、和風鮑魚、鳳眼果蟹鉗(XO醬)(老師示範) 因疫情改為網路上課。課程將用google meet 進行。
第五週	蒜香蒸大蝦(加芙蓉)、杭式鱈魚、綠湖海鮮羹、和風鮑魚、鳳眼果蟹鉗(XO醬)(學生實作) 因疫情改為網路上課。課程將用google meet 進行。
第六週	麒麟紅斑、野味鴨舌、佛跳牆、荷葉鴨胸、竹筍藏珍寶(老師示範)
第七週	麒麟紅斑、野味鴨舌、佛跳牆、荷葉鴨胸、竹筍藏珍寶(學生實作)
第八週	乾煎帶子、剝椒魚頭、長豆干燉子排、三杯中卷、鹹香牛仔骨(老師示範)
第九週	期中考
第十週	乾煎帶子、剝椒魚頭、長豆干燉子排、三杯中卷、鹹香牛仔骨(學生實作)
第十一週	豆酥肥腸、香蟹粉絲煲、麻油雙腰(雞、豬)、無錫排骨、烤烏魚子(老師示範)
第十二週	豆酥肥腸、香蟹粉絲煲、麻油雙腰(雞、豬)、無錫排骨、烤烏魚子(學生實作)
第十三週	百合炒蘆筍、紅燒獅子頭、芙蓉炒青蟹、豆瓣煎土魷、十全大補烏骨雞(老師示範)

國立高雄餐旅大學 教學大綱

學 年： 110 學年

學 期： 第 1 學期

開課班級： A12A五專餐飲廚藝科二年級A班

科目名稱： A10461進階麵包製作*

英文版教學大綱

學 分 數： 3 學分

每週上課： 三(1,2,3,4)

任課老師： 陳豐昇

Office Hour： (三)17:30-18:20

※「遵守智慧財產權觀念」與「不得非法影印」※	
項 目	內 容
教學目標	對麵包製作具操作與理論基礎
教學內容	1.進階麵包製作 2.服儀必須確實符合烘焙系上規範,符合學習態度的第一步 3.課程產品於課程時間內完成才評分 4.課程開始即點名
第 一 週	1.分組，徵選物料管理員，值日組輪替制度及職責，烘焙教室衛生習慣之規定，設備操作說明及器具維護講解，實習作業之重點說明，烘焙計算講解及性平教育宣導，教室環境整理 2.線上,關注教學平台訊息或line群組訊息
第 二 週	1.辮子麵包;產品變化 2.線上,關注教學平台訊息或line群組訊息
第 三 週	菠蘿麵包;產品變化
第 四 週	沙菠蘿麵包; 產品變化
第 五 週	墨西哥麵包; 產品變化
第 六 週	帶蓋白吐司;產品變化
第 七 週	帶蓋全麥吐司;產品變化
第 八 週	理論說明與練習
第 九 週	期中考
第 十 週	紅豆吐司;產品變化
第十一週	三瓣丹麥吐司;產品變化
第十二週	起酥麵包;產品變化
第十三週	半月型牛角麵包;產品變化
第十四週	商業性產品
第十五週	商業性產品
第十六週	理論說明與練習
第十七週	期末考
第十八週	大掃除
成績意見調查	期中考(30%)、期末考(30%)、實習態度(30%)、實習報告(10%)

國立高雄餐旅大學 教學大綱

學 年： 110 學年

學 期： 第 1 學期

開課班級： A13A五專餐飲廚藝科三年級A班

科目名稱： A10776第二外語(法文)(一) 英文版教學大綱

學 分 數： 2 學分

每週上課： 四(3,4)

任課老師： 林豪森

Office Hour： 預約

※「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.認識並瞭解法文基本發音及拼音規則。 2.熟悉運用基礎法語日常生活對話。 3.初級餐飲法文認識。
教學內容	藉由此課程，讓學生習得法語基本字母及音標之發音，並熟悉拼音規則； 基礎日常生活對話用語； 法文食譜關鍵字句之初步認識與瞭解。 性別平等教育相關課程與議題探討。 課程之進度與內容若有所更動，依老師課堂宣佈為準。
第 一 週	課程介紹；初探法國
第 二 週	法文字母及音標認識 Lecon 0 : Bonjour 認識教材；課堂常用字介紹與練習。
第 三 週	複習法文字母；發音規則 Lecon 0 : Bonjour 認識教材；課堂常用字介紹與練習。
第 四 週	加強發音規則；日常生活法語表達（一） Lecon 1 : Contact 打招呼
第 五 週	法文字母；發音規則；日常生活法語表達（二） Lecon 1 : Contact 打招呼
第 六 週	法文字母；發音規則；日常生活法語表達（三） Lecon 1 : Contact 打招呼
第 七 週	法文字母；發音規則；日常生活法語表達（四） Lecon 1 : Contact 打招呼
第 八 週	法文字母；發音規則；日常生活法語表達；考前複習 性別平等教育課程宣導
第 九 週	

國立高雄餐旅大學 教學大綱

學 年： 110 學年

學 期： 第 1 學期

開課班級： A13A五專餐飲廚藝科三年級A班

科目名稱： A10673英文(五)

英文版教學大綱

學 分 數： 3 學分

每週上課： 三(7,8,9)

任課老師： 黃穎儀

Office Hour： 請mail預約：
yhuang0926@gmail.com

※「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"> 1. 使學生習得青少年用語。 2. 使學生了解年輕族群的思維及生活習慣。 3. 使學生能認識英美兩國的文化背景、社會與性平教育環境。 4. 使學生能掌握日常生活用語並有系統地吸收及活用。 5. 培養學習英文的興趣。
教學內容	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教材涵蓋青少年生活範圍的主題與單字。 2. 包含基本喜好事物、感受、運動、請求、建議、新奇事物 電影、性平議題、音樂、團體活動。 3. 先以暖身入門使學生有效地歸納及應用基本生活單字(國別/人名/數字)與教室用語，能流暢地銜接並加強後續課程的吸收能力。 4. 每單元結束後有活潑的小段對話的情節插曲提升口語能力。 5. 每兩個單元結束後有國情文化增進閱讀、寫作及口說能力。 6. 閱讀與聽力後有主題思考的問答。 7. 完成兩個單元可進行劍橋CEC的自我檢測，提升學生主動學習。
第一週	9/15 線上課程 認識彼此/ 課程介紹 及相關須知/ Welcome : A/B/C
第二週	9/22 Welcome : D / Unit 1 / p.12-15
第三週	9/29 Unit 1/ p.16-19
第四週	10/6 Unit 2 : p. 24-27 (Episode)
第五週	10/13 1st平測 Unit 2 / p.20-22
第六週	10/20 Unit 3/ p.30-31 主題: 電影與兩性互動議題討論
第七週	10/27 Unit 3 / p. 34-37
第八週	11/ 3 測驗檢討 & 總複習
第九週	11/10 期中考 Unit 4/ p.38-41 (創新教學)
第十週	11/17 Unit 4 / p.42-45
第十一週	11/24 2nd 平時考 , Unit 5/p.48-51
第十二週	12/1 Unit 5 /p.52-55 主題: 音樂與性平議題
第十三週	12/8 Unit 6 / p.56-59
第十四週	12/15 Unit 6 / p.60-63/
第十五週	

國立高雄餐旅大學 教學大綱

學 年： 110 學年

學 期： 第 1 學期

開課班級： A13A五專餐飲廚藝科三年級A班

科目名稱： A10430進階西餐烹調*

英文版教學大綱

學 分 數： 2 學分

每週上課： 三(1,2,3,4)

任課老師： 屠國城

Office Hour： 一、三-10:00~12:00

※「遵守智慧財產權觀念」與「不得非法影印」※	
項 目	內 容
教學目標	認識西洋烹飪的理論與實作及廚房點心、派、慕斯、舒芙蕾等製作
教學內容	本課程的目的是要讓學生能夠了解基本的烹調技巧及相關理論，食物是烹調的主體，學習烹調不能不了解食物，舉凡中、外之各種食物如：澱粉類、油脂類、蔬菜類、水果類及肉類、海鮮類、豆蛋奶類等之物理化學性質及烹調時所產生之變化均必須有所了解，以便應用於日常之食物製備及菜單。
第 一 週	(線上課程搭配ee-learning填寫問卷及上課討論評分)介紹本課程教學目標，介紹廚房安全與預防、性平意識教育、兩性關係教育
第 二 週	(線上課程搭配ee-learning填寫問卷及上課討論評分)焦化作用的烹飪、肉品海鮮生熟度的認知 燒烤Grill:倫敦燒烤佐布丁、羊肉串燒等
第 三 週	(線上課程搭配ee-learning填寫問卷及上課討論評分)爐烤Roast:燒烤牛腰肉、法國紅標薩索雞、阿爾薩斯烘餅 肉類中心溫度的認知及實作(菲力、肋眼、莎朗、牛小排生熟度測試三分、五分、七分、全熟)
第 四 週	(線上課程搭配ee-learning填寫問卷及上課討論評分)烘烤Bake:烤海鮮、鹽烤魚、法式肉派、法式舒芙蕾等
第 五 週	鍋燒烤:Pan Broil:鍋燒烤鴨等 烹飪用酒及香料運用和味道的科學與分子料理(仿石頭分子)(晶球)(反轉晶球)(泡沫應用)(氮氣瓶運用)
第 六 週	焗烤:Gratin:焗烤扇貝、里密克烤蠔等 手工自製乳酪
第 七 週	深油炸Deep fry、淺油炸Pan fry:油炸軟殼蟹、法南蛙腿、基輔雞、空氣馬鈴薯枕等
第 八 週	煎炒Saute、真空烹調的運用:粉煎扇貝佐嫩青豆、香煎雞佐獵人醬汁等
第 九 週	期中考 Mid-term exam
第 十 週	軟化作用的烹飪: 沸煮Boil、慢煮Simmer:義式水餃佐乳酪醬、梭子魚丸加維尼西安沙司、半熟蛋雞肝沙拉、法式慕斯等
第十一週	燙煮Blanch:路易斯安那海鮮飯、奶油菠菜、葉綠素製作等
第十二週	蒸Steam:鮮蝦蒸蛋佐菌菇卡布奇諾、蒸鯛魚春天醬汁等
第十三週	微波烹飪Microwave oven:微波蛋糕、微波氮氣瓶披薩 褐醬汁、白醬汁、奶油醬汁、冷醬汁、番茄醬汁等的運用

國立高雄餐旅大學 教學大綱

學 年： 110 學年

學 期： 第 1 學期

開課班級： A13A五專餐飲廚藝科三年級A班

科目名稱： A10922飲料實務(一)

英文版教學大綱

學 分 數： 3 學分

每週上課： 一(6,7,8,9)

任課老師： 林建安

Office Hour： 星期三10:00-13:00

星期四08:20-10:00

※「遵守智慧財產權觀念」與「不得非法影印」※	
項 目	內 容
教學目標	<<未成年請勿飲酒>> 本課程透過上下兩學期的實際操作課程，以培育學生成為bartender為主要目標及sommelier與咖啡師為次要目標，透過實際操作及品評，讓學生對各式酒精性飲料及非酒精性飲料、葡萄酒品種之選購、品評、甚至酒食搭配皆能熟捻。
教學內容	<<未成年請勿飲酒>> 一、咖啡豆選購、烘培、品評、及各式咖啡飲品調製練習 二、茶類介紹、品評、及調飲練習 三、飲酒安全 四、葡萄酒之種類及特性並教授酒食搭配技巧 五、六大基酒介紹及相關調酒練習 六、啤酒介紹及品評
第一週	課程介紹、分組、性別平等教育、飲酒安全介紹、調酒相關酒標辨識
第二週	咖啡相關理論講解、咖啡豆辨識及挑選、烘豆機操作示範、咖啡器具種類及使用介紹
第三週	咖啡豆挑豆、烘豆、品評
第四週	咖啡豆挑豆、烘豆、品評、咖啡沖煮練習
第五週	咖啡豆挑豆、烘豆、品評、咖啡沖煮練習
第六週	茶類介紹及品評
第七週	茶類飲料調製
第八週	期中考-術科考試
第九週	期中考-術科考試、筆試
第十週	啤酒種類介紹、品評
第十一週	葡萄酒相關基礎知識、聞香訓練、美國葡萄酒介紹
第十二週	琴酒介紹及飲品調製練習
第十三週	聞香訓練、澳洲葡萄酒介紹
第十四週	伏特加介紹及飲品調製練習
第十五週	聞香訓練、阿根廷及智利葡萄酒介紹
第十六週	期末報告
第十七週	期末考-術科考試

國立高雄餐旅大學 教學大綱

學 年： 110 學年

學 期： 第 1 學期

開課班級： A13A五專餐飲廚藝科三年級A班

科目名稱： A10920餐飲服務技術(二)

英文版教學大綱

學 分 數： 4 學分

每週上課： 五(6,7,8,9)

任課老師： 林建安

Office Hour： 星期三10:00-13:00

星期四08:20-10:00

※「遵守智慧財產權觀念」與「不得非法影印」※	
項 目	內 容
教學目標	本課程主要培育學生(1)餐飲服務專業技能(2)桌邊服勤之技巧(3)培養團隊合作之精神與溝通能力(4)培養跨域整合之能力
教學內容	1.餐廳及宴會服務流程之講授與示範。 2.桌邊服務之講授與示範。
第 一 週	1. 課程介紹、分組、推選組長、值日組排定、MD排定 2. special silverware, glassware, chinaware, and other equipment for dining room 3. 性別平等教育
第 二 週	1. review and practice: napkin folding 2. extending the basic table setting、breakfast setting
第 三 週	1. wine etiquette 2. wine serving 3. rules and suggestions for food and wine paring
第 四 週	1. introduction to gueridon service 2. carving、jointing 3. comprehensive practice: from setting to cleaning
第 五 週	review and practice: table cloth setting、table setting, plate carrying、and tray carrying
第 六 週	1. service procedure with fixed menu 2. comprehensive practice: from setting to cleaning
第 七 週	1. service procedure with menu variation 2. comprehensive practice: from setting to cleaning
第 八 週	術科期中考
第 九 週	術科期中考、學科期中考
第 十 週	1. filleting 2. comprehensive practice: from setting to cleaning
第十一週	1. tossing/ mixing 2. comprehensive practice: from setting to cleaning
第十二週	1. cooking and flambeing-1 2. comprehensive practice: from setting to cleaning
第十三週	1. flambeing-2 2. comprehensive practice: from setting to cleaning

國立高雄餐旅大學 教學大綱

學 年： 110 學年

學 期： 第 1 學期

開課班級： A13A五專餐飲廚藝科三年 科目名稱： A10924觀光餐旅英語會話
級A班

英文版教學大綱

學 分 數： 2 學分

每週上課： 二(8,9)

任課老師： 陳紫玲

Office Hour： Thursday:10:00-17:00

Friday: 10:00-17:00

※「遵守智慧財產權觀念」與「不得非法影印」※	
項 目	內 容
教學目標	<p>After completing this course, students should be able to:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. use English for successful interaction with clients in tourism and hospitality industries 2. understand language and behavior related to customer service and increase their awareness on different expectations about customer service 3. improve their spoken communication skills and use vocabulary related to tourism and hospitality accurately 4. exhibit in productive skills and proper non-verbal communication for quality customer service 5. understand the trends and issues in tourism and hospitality industries
教學內容	<p>In the Listening/Speaking III course students will learn basic communication skills needed to communicate effectively in a variety of different work situations in tourism and hospitality industries. This course seeks to prepare students for their future internship or career by advancing them in the following English-language skills:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Listening comprehension • Oral fluency • Active vocabulary • Pronunciation <p>Active participation in individual, pair, and group activities is required in each class session.</p>
第 一 週	<p>Class Introduction team building ; Gender Equality at Work 本週為線上上課,將以google meet線上上課</p>
第 二 週	<p>Restaurant English -Unit 1 Receiving and Attending to Guests 本週為線上上課,原將以google meet線上上課,但遇中秋節放假一次。</p>
第 三 週	<p>Restaurant English -Unit 1 Receiving and Attending to Guests Restaurant English -Unit 2 At an Asian Restaurant</p>
第 四 週	<p>Restaurant English -Unit 2 At an Asian Restaurant Restaurant English -Review Units 1-2</p>
第 五 週	<p>Restaurant English -Unit 3 Taking Beverage Orders Quiz 1</p>
第 六 週	<p>Restaurant English -Unit 4 Dealing with Situations and Bills</p>
第 七 週	<p>Restaurant English -Review Units 3-5 Receiving and Attending to Guests</p>

國立高雄餐旅大學 教學大綱

學 年： 110 學年

學 期： 第 1 學期

開課班級： A11A五專餐飲廚藝科一年級A班

科目名稱： A10390蔬果切雕與刀工實務

英文版教學大綱

學 分 數： 2 學分

每週上課： 一(1,2,3,4)(雙週)

任課老師： 蔡承興

Office Hour： 一 (1,2,3,4)

※「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)學習目標 在完成本課程後，同學將可以獲得下列目標： 熟悉蔬果切雕的重要性，熟練蔬果切雕的技巧，培養蔬果切雕的鑑賞能力，培養正確的工作態度與衛生習慣。</p> <p>(2)學習成果 完成本課程的同學將可以展現下列能力： 希望學習後同學們能在菜餚盤飾藝術美學上有提升並在技術操作上有所進步。</p>
教學內容	選用一些常見的蔬菜水果運用基礎刀工技巧將它搭配在盤飾藝術上作為附加價值。
第 一 週	講解上課規範與注意事項
第 二 週	盤飾藝術教學與示範 性別平等教育
第 三 週	平面雕 – 水花片〈中餐丙級題庫〉
第 四 週	平面雕 – 水花片〈中餐丙級題庫〉
第 五 週	水果雕 – 蘋果切雕 材料：蘋果
第 六 週	水果雕 – 柳丁、檸檬切雕 材料：柳丁、檸檬
第 七 週	創意雕 – 容器與幾何圖形 材料：小黃瓜、紅白蘿蔔
第 八 週	盤飾雕 – 大黃瓜切雕 材料：大黃瓜、紅蘿蔔
第 九 週	盤飾雕 – 大黃瓜切雕 材料：大黃瓜、紅蘿蔔
第 十 週	立體雕 – 繡球、魔術方塊 材料：紅蘿蔔、白蘿蔔
第十一週	立體雕 – 小南瓜、小蘿蔔 材料：紅蘿蔔、大黃瓜
第十二週	立體雕 – 盆栽 材料：大黃瓜、紅辣椒、韭菜花
第十三週	立體雕 – 五瓣花 材料：白蘿蔔、紅蘿蔔

國立高雄餐旅大學 教學大綱

學 年： 110 學年

學 期： 第 1 學期

開課班級： A11A五專餐飲廚藝科一年級A班

科目名稱： A10149廚藝概論

英文版教學大綱

學 分 數： 2 學分

每週上課： 三(1,2)

任課老師： 林建安

Office Hour： 星期三10:00-13:00

星期四08:20-10:00

※「遵守智慧財產權觀念」與「不得非法影印」※	
項 目	內 容
教學目標	此堂課程為單一學期課程，主要讓學生對於廚藝領域有一定認知，並建立學生的基礎廚藝專業知識。學生學習此堂課之後，應能透過所學，對於其所興趣之國家或地區之廚藝進行分析，並且在五年廚課、實習、及未來就業能快速進入技術之學習及應用。
教學內容	藝專業養成、廚藝工具及設備辨識、食材辨識、中西烹調原理、各國高湯、醬汁、及湯品認識、冷廚及烘焙認識等。
第一週	課程介紹、性別平等教育、introduction to the culinary profession
第二週	menu and recipe、food and kitchen safety
第三週	equipment identification
第四週	identification: meat、poultry、game、fish、and shellfish
第五週	identification: fruit, vegetable, herb
第六週	identification: dairy、egg、dry goods,
第七週	STOCKS、SAUCES、SOUPS
第八週	SOUPS、review before midterm exam
第九週	期中考
第十週	cooking methods (eastern and western)Meats, Poultry, Fish, and Shellfish
第十一週	cooking methods (eastern and western)Meats, Poultry, Fish, and Shellfish
第十二週	cooking vegetables, potatoes, grains and legumes, and pasta and dumplings
第十三週	breakfast
第十四週	garde manger
第十五週	baking and pastry
第十六週	期末報告
第十七週	期末報告
第十八週	期末考
成績意見調查	**組別上課互動：20% **組別報告：20%

國立高雄餐旅大學 教學大綱

學 年： 110 學年

學 期： 第 1 學期

開課班級： A11A五專餐飲廚藝科一年級A班

科目名稱： A10020生物

英文版教學大綱

學 分 數： 2 學分

每週上課： 二(6,7)

任課老師： 黃文瑜

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	<p>1、經由探討生物學的基本知識，了解生命現象的奧秘以及生物學與人生的關係，以培養現代國民應具備的基本生物學素養。</p> <p>2、經由認識生物圈中生命的共同性和多樣性，培養學生鑑賞生命與自然的和諧之美，以及尊重生命、愛護生態環境和維持永續發展的情操。</p> <p>3、培養觀察、資料蒐集、推理及理性思辨的能力，開發創造潛能，以應用於解決日常生活中所遭遇的問題。</p>
教學內容	<p>生物學是生命科學的基礎課程。教學內容是使學生具有生物學的基本概念和基本理論。以生物學為基礎，簡明敘述生物多樣性，細胞、代謝、遺傳、進化、發育、生態及分子生物學及生物技術等方面的基本概念和理論。</p>
第一週	生命的起源與生命的特性
第二週	生命的特徵 生命的組成分子
第三週	中秋節
第四週	細胞的構造及 細胞生理
第五週	光合作用及呼吸作用 植物構造與生理
第六週	繁殖-有性生殖及無性生殖 兩性的自我瞭解及青春期時的兩性生理發展
第七週	遺傳
第八週	DNA, 染色體,基因表現 基因轉殖技術及其應用
第九週	期中考
第十週	刺激與感應、恆定
第十一週	動物生理學:循環與呼吸
第十二週	動物生理學:激素與調節 青春期時的兩性生理發展
第十三週	動物生理學:免疫與防禦
第十四週	動物生理學:生殖與胚胎的發生 繁殖生理與認識性別角色發展與性別角色刻板印象
第十五週	

國立高雄餐旅大學 教學大綱

學 年： 110 學年

學 期： 第 1 學期

開課班級： A11A五專餐飲廚藝科一年級A班

科目名稱： A10161中餐烹調(一)

英文版教學大綱

學 分 數： 4 學分

每週上課： 五(1,2,3,4,6,7,8,9)

任課老師： 李木生

Office Hour： 星期三 09:00-12:00

星期四 12:00-15:00

※「遵守智慧財產權觀念」與「不得非法影印」※	
項 目	內 容
教學目標	熟悉中餐烹調基本智能，熟練中餐烹調基本技術，培養職業道德。
教學內容	課程綱要:將烹調內涵以理論與實務並重的授課方式傳遞給學生，以實際操作表現其所能接受的程度，教師將依其表現，逐次地補強。尤其在職業道德與從業精神的涵養，將有更積極薰陶。
第一週	安全講習:實習場所衛生安全教育課前講習`分組`課程介紹 宣導性平意識教育.理解差異、接納自己、理解他人 因疫情改為網路上課。課程將用google meet 進行。
第二週	烹調法 燒(紅燒.白燒.乾燒):紅燒茄段(紅燒).馬鈴薯燒雞腿(白燒).乾燒豆腐(乾燒).港式廣炒飯 因疫情改為網路上課。課程將用google meet 進行。
第三週	烹調法 燒(糟燒.蔥燒.扒):糟燒吳郭魚(糟燒).蔥燒芋頭鴨(蔥燒).香菇扒清江菜(扒). 乾炒牛河 因疫情改為網路上課。課程將用google meet 進行。
第四週	烹調法 (煮.燴.熬):薑味麻油肉片(煮).茄汁燴魚片(燴).肉骨茶(熬).滑蛋牛肉飯 因疫情改為網路上課。課程將用google meet 進行。
第五週	烹調法 炸(酥炸.紙包炸.軟炸):炸春捲(酥炸).威化糯米捲(紙包炸).軟烹調法炸:炸鮮魚條(軟炸).大腸麵線糊(羹).煨牛筋(煨) 因疫情改為網路上課。課程將用google meet 進行。
第六週	烹調法 溜(脆溜.滑溜.軟溜):菊花溜魚球(脆溜).黑胡椒豬柳(滑溜).焦溜豆腐塊(軟溜). 腊味飯
第七週	烹調法 爆(油爆.醬爆.蔥爆):油爆蒜香蝦(油爆.)醬爆雞丁(醬爆).蔥爆肉絲(蔥爆). 金瓜炒烏龍麵
第八週	烹調法 炒(生炒.熟炒.滑炒):涼瓜炒牛肉(生炒).滑炒三椒雞柳(滑炒).客家小炒(熟炒).福州炒飯
第九週	烹調法 炒(乾炒.清炒.爆炒):乾煸四季豆(乾炒).芥蘭炒臘肉(清炒).木耳炒三絲(爆炒).星洲炒米粉(期中考)
第十週	烹調法 (煎.塌.貼):蘿蔔煎蛋(煎).鍋塌豆腐(塌).鍋貼(貼).油飯
第十一週	烹調法 蒸(清蒸.粉蒸.扣蒸):三絲魚捲(清蒸).地瓜粉蒸肉(粉蒸).梅干扣肉(扣蒸).皮蛋瘦肉粥
第十二週	烹調法 (暗烤.明烤.鹽焗):奶油焗白菜(暗烤).烤青椒肉串(明烤).胡椒蝦(鹽焗).海鮮炒油麵

國立高雄餐旅大學 教學大綱

學 年： 110 學年

學 期： 第 1 學期

開課班級： A11A五專餐飲廚藝科一年級A班

科目名稱： A10915藝術與生活

英文版教學大綱

學 分 數： 2 學分

每週上課： 四(1,2)

任課老師： 黃麗玲

Office Hour： 401-402

※「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"> 1.探索各類藝術及生活的關聯。 2.增進生活中的藝術知能。 3.奠定各類藝術的應用基礎。 4.培養藝術文化的素養。 5.將藝術生活化。
教學內容	<ol style="list-style-type: none"> 1.加強對生活中各類藝術型態觀察、探索及表達的能力。 2.培養對各類藝術型態感知及鑑賞的能力。 3.理解各類藝術型態之創作原則、組合要素及表現方法。 4.參與藝術活動，啟發個人藝術創作潛能。 5.瞭解藝術與社會、歷史及生活文化的關係。
第 一 週	課程簡介暨上課分組規定說明
第 二 週	美學概說&基本美學概念
第 三 週	視覺之美 /生活與藝術的關係
第 四 週	食的藝術 /食器創作(一)
第 五 週	食的藝術 /食器創作(二)
第 六 週	穿著藝術(加入性平議題)
第 七 週	空間藝術
第 八 週	期中報告 /城市美感角落&不夠美角落(一)
第 九 週	期中報告 /城市美感角落&不夠美角落(二)
第 十 週	藝術賞析
第十一週	美術館參觀 /分組報告
第十二週	藝術牌卡的魅力(一) /創作牌卡
第十三週	藝術牌卡的魅力(二) /創作牌卡
第十四週	3D小畫家圖文編輯&簡報製作
第十五週	我的藝術生活創作活動(一)
第十六週	我的藝術生活創作活動(二)
第十七週	期末發表(一)
第十八週	期末發表(二)

成績意見調查	平時40%(依據出席率.學習態度.平時作業等項目評分) 期中30%(依據期中作業項目評分) 期末30%(依據期末作業項目評分)
指定教科書 及參考書籍	教科書:藝術生活/丘永福·幼獅文化事業股份有限公司
Office Hour	401-402
評估本課程是否為「創新 教學課程」	部分週次採用 ▾
評估本課程是否為「創新 創業課程」	皆未採用 ▾
評估本課程是否為「程式 設計課程」	皆未採用 ▾
<p>※「創新教學課程」定義說明：係指為改善學生學習動機低落及學習成效不佳之情形，有賴學校翻轉傳統教學模式，透過問題解決等創新教學方法，以學習者為重心，引發學生學習動機及熱情，提升學習成效。</p> <p>※「創新創業課程」定義說明：係指學校得依據不同系科屬性及學生學習需求，開設具適當之設計思考、創新實踐課程或其他創新自造學習活動之創新創業課程，開設以啟發學生創意思維及創新想法為主軸之創業課程。</p> <p>※「程式設計課程」定義說明：係教育部鼓勵學校針對不同專業領域及應用型態發展客製化之程式設計課程，使大學因應學生面對數位經濟環境的學習需求，提供學生(不限資訊科技相關專業領域)修讀程式設計課程機會，藉以提升學生具備運用資訊科技能力，進而增進學生對邏輯運算及程式設計之基本認知。</p>	
※「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	旅運管理系		填表日期：111 年 2 月 8 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
人力資源管理	顧景昇	110 學年度 _1_ 學 期	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	_2_ 學分 _2_ 小時
旅行業經營與管理	賴子敬	110 學年度 _1_ 學 期	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	_2_ 學分 _2_ 小時
觀光學	賴子敬	110 學年度 _1_ 學 期	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	_3_ 學分 _3_ 小時
遊程規劃與設計	徐世杰	110 學年度 _1_ 學 期	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	_3_ 學分 _3_ 小時
國內旅遊經營管理	徐世杰	110 學年度 _1_ 學 期	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input 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： 110 學年

學 期： 第 1 學期

開課班級： 841A 進二技旅運管理系
一年級 A 班

科目名稱： 841011 人力資源管理

學 分 數： 2 學分

每週上課： 二(11,12)

任課老師： 顧景昇

Office Hour： WED 10:00-12:00

※「遵守智慧財產權觀念」與「不得非法影印」※	
項 目	內 容
教學目標	本課程對於人力資源管理理論有深入淺出的介紹，範圍涵括人力資源管理各項管理功能之概念、理論基礎、實施方式及應用時機等，讓學生瞭解複雜的人力資源詞彙與實務工作，對於初學者掌握人力資源管理全貌有很大的幫助。另外，本課程介紹有關旅遊產業人力資源管理實務現況與應用分析，讓學生瞭解產業人力資源管理之現況與發展。
教學內容	人力資源各項策略性功能 (納入性平意識相關議題)
第 一 週	Orientation
第 二 週	人力資源管理：一項策略性功能(Chap1)
第 三 週	人力資源管理的法律環境(Chap3)
第 四 週	工作分析與設計(Chap4)
第 五 週	人力資源規劃(Chap5)
第 六 週	員工的招募(Chap6)納入性平意識相關議題
第 七 週	評估一項招募計劃的優缺點
第 八 週	員工的甄選(Chap7)
第 九 週	期中考
第 十 週	員工訓練(chap8)管理與組織發展(chap9)
第十一週	(VCR 分組競賽)
第十二週	生涯發展(chap10)
第十三週	績效評核系統(chap11)

國立高雄餐旅大學 教學大綱

學 年： 110 學年

學 期： 第 1 學期

開課班級： 841A 進二技旅運管理系 科目名稱： 841051 旅行業經營與管理
一年級 A 班

學 分 數： 2 學分

每週上課： 二(8,9)

任課老師： 賴子敬

Office Hour： 星期三 09:00-12:00

※「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.使學生了解台灣旅行業市場與經營現況。 2.培養學生具備基本之專業技能與經營管理知識。 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.旅行業部門工作職掌與經營管理。 2.旅行業管理個案。 3.旅行業市場經營現況。 ***本課程會依授課實際進度進行彈性調整*** ***部份課程會採用線上教學方式實施***
第 一 週	課程說明與旅行業介紹 *本週上課採遠距教學方式(使用 Google Meet 軟體工具/視訊上課連結： https://meet.google.com/rtk-amtz-ycx) *性別平等宣導*
第 二 週	旅行業定義與性質 *本週上課採遠距教學方式(使用 Google Meet 軟體工具/視訊上課連結： https://meet.google.com/rtk-amtz-ycx)
第 三 週	旅行業經營方式 *本週上課預計採遠距教學方式(使用 Google Meet 軟體工具/視訊上課連結： https://meet.google.com/rtk-amtz-ycx)
第 四 週	旅遊產品概況與規劃設計
第 五 週	遊程經營成本控制與預算
第 六 週	旅行社網站與行銷
第 七 週	經營個案討論(一)
第 八 週	經營個案討論(二)

國立高雄餐旅大學 教學大綱

學 年： 110 學年

學 期： 第 1 學期

開課班級： 441A 四技旅運管理系一
年 A 班

科目名稱： 443010 觀光學

學 分 數： 3 學分

每週上課： 二(5,6,7)

任課老師： 賴子敬

Office Hour： 星期二 1730--1900

星期三 0900--1200

※「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.使學生了解觀光基本的定義。 2.使學生了解觀光及相關的產業。 3.建立學生對觀光應有的認知與態度。
教學內容	1.觀光事業定意與產業。 2.觀光組織與發展。 3.觀光從業人員應具備的態度與特質。 ***本課程會依授課實際進度進行彈性調整*** ***部份課程將以視訊線上教學方式進行***
第 一 週	課程介紹與導論 *本週上課採遠距教學方式(使用 Google Meet 軟體/視訊上課連結： https://meet.google.com/ndm-cstn-hpx) *性別平等宣導*
第 二 週	觀光人應有的態度與特質／ *本週上課採遠距教學方式(使用 Google Meet 軟體工具/視訊上課連結： https://meet.google.com/ndm-cstn-hpx)
第 三 週	觀光發展與演進 *本週上課預定採遠距教學方式(使用 Google Meet 軟體工具/視訊上課連結： https://meet.google.com/ndm-cstn-hpx)
第 四 週	觀光需求與動機及觀光景點事業
第 五 週	觀光工作機會與職涯發展

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：110年2月8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
人力資源管理	陳永賓	110 學年度 1 學 期	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	__3__ 學分 __3__ 小時
國際禮儀	蔡欣佑	110 學年度 1 學 期	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修	__2__ 學分 __2__ 小時
管理學	王東昇	110 學年度 1 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： 110 學年

學 期： 第 1 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： 487606 人力資源管理

學 分 數： 3 學分

每週上課： 三(2,3,4)

Office Hour： TUESDAY

09:00~12:00

任課老師： 陳永賓

WENSDAY 09:00~10:00

※「遵守智慧財產權觀念」與「不得非法影印」※

項 目	內 容
教學目標	使學生了解餐旅產業人力資源的重要性
教學內容	使學生瞭解餐旅產業之人力資源管理之基本功能
第 一 週	1 人力資源管理之定義 範圍及功能 第一週線上課程 Google meet 網址： https://meet.google.com/jmv-baxk-tre 代碼：jmv-baxk-tre
第 二 週	2 餐旅產業之組織設計 第二週線上課程 Google meet 網址： https://meet.google.com/jmv-baxk-tre 代碼：jmv-baxk-tre
第 三 週	3 工作分析及工作設計
第 四 週	4 員工招募及面試
第 五 週	5 訓練及發展(人力資源管理性別平等議題)
第 六 週	6 績效評估
第 七 週	7 生涯規劃與管理
第 八 週	8 激勵與領導
第 九 週	9 薪資管理

第十週	10 獎金及福利
第十一週	11 勞工安全與職災防範
第十二週	12 人力資源發展及未來
第十三週	13 分組討論及整組報告
第十四週	14 分組討論及整組報告
第十五週	15 分組討論及整組報告
第十六週	16 分組討論及整組報告
第十七週	17 分組討論及整組報告
第十八週	18 期末考試
成績意見調查	期中考 30% 平時 30% 期末考 40%
指定教科書 及參考書籍	餐旅人力資源管理二版 陳永賓 五南圖書
Office Hour	TUESDAY 09:00~12:00 WEDNESDAY 09:00~10:00
評估本課程是否為 「創新教學課程」	<input type="text"/>
評估本課程是否為 「創新創業課程」	<input type="text"/>
評估本課程是否為 「程式設計課程」	<input type="text"/>

※「創新教學課程」定義說明：係指為改善學生學習動機低落及學習成效不佳之情形，有賴學校翻轉傳統教學模式，透過問題解決等創新教學方法，以學習者為重心，引發學生學習動機及熱情，提升學習成效。

※「創新創業課程」定義說明：係指學校得依據不同系科屬性及學生學習需求，開設具適當之設計思考、創新實踐課程或其他創新自造學習活動之創新創業課程，開設以啟發學生創意思維及創新想法為主軸之創業課程。

※「程式設計課程」定義說明：係教育部鼓勵學校針對不同專業領域及應用型態發展客製化之程式設計課程，使大學因應學生面對數位經濟環境的學習需求，提供學生(不限

資訊科技相關專業領域)修讀程式設計課程機會，藉以提升學生具備運用資訊科技能力，進而增進學生對邏輯運算及程式設計之基本認知。

※「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 教學大綱

學 年： 110 學年

學 期： 第 1 學期

開課班級： 481B 四技休閒暨遊憩管理系一年 B 班

科目名稱： 482170 國際禮儀*

學 分 數： 2 學分

每週上課： 一(6,7)

任課老師： 蔡欣佑

Office Hour： 預約

※「遵守智慧財產權觀念」與「不得非法影印」※

項 目	內 容
教學目標	由於全球化的趨勢，國際禮儀不再只是商務人士必備之常識，更是國與國之間，國民與國民之間往來互動，理應遵守與重視的規範之一。
教學內容	本課程涵蓋基本禮儀(食衣住行育樂)與應用禮儀(職場、社交、書信、觀光、會展與各國禮儀)，使自己能適時適地，應對進退，並予人深刻良好的印象。
第 一 週	線上授課：說明課程大綱 https://meet.google.com/iia-iibb-hai
第 二 週	線上授課：國際禮儀概論 https://meet.google.com/iia-iibb-hai
第 三 週	食的禮儀： 「太陽王」法國路易十四 吃的藝術 法國人的飲食文化《端出世界》 餐桌上的人際學
第 四 週	穿衣品味

第 五 週	衣的禮儀 觀看《The Devil Who Wears Prada》（穿著 Prada 的惡魔）
第 六 週	衣的禮儀 觀看《The Devil Who Wears Prada》（穿著 Prada 的惡魔）
第 七 週	形象色彩學
第 八 週	住的禮儀 Youtube 【溫泉情愫-日本溫泉泡湯法的解說】
第 九 週	期中考週
第 十 週	行的禮儀(國際禮儀性別平等議題)
第十一週	會議接待禮儀 11/22 人才天下有限公司 文麗鳳主任
第十二週	餐旅溝通技巧
第十三週	好書分享
第十四週	好書分享
第十五週	好書分享
第十六週	好書分享
第十七週	好書分享
第十八週	期末考週
成績意見調查	個人作業 (一) 業師協同教學反思-陳俞君老師 1.我從課堂學到什麼重點？ 2.聽完業師分享後對我產生哪些改變？ 20% 個人作業 (二) 業師協同教學反思-文麗鳳主任/黃偉豪總經理 1.我從課堂學到什麼重點？ 2.聽完業師分享後對我產生哪些改變？ 20% 小組作業 (一)好書分享小組口頭報告 30% 個人作業(三)好書分享 1000 字個人心得反思 30%

指定教科書 及參考書籍	國際禮儀：時尚新顯學，汪芷榆著，華立，2021年7月出版。
Office Hour	預約
評估本課程是否為 「創新教學課程」	<input type="text" value="部分週次"/>
評估本課程是否為 「創新創業課程」	<input type="text" value="皆未採用"/>
評估本課程是否為 「程式設計課程」	<input type="text" value="皆未採用"/>
<p>※「創新教學課程」定義說明：係指為改善學生學習動機低落及學習成效不佳之情形，有賴學校翻轉傳統教學模式，透過問題解決等創新教學方法，以學習者為重心，引發學生學習動機及熱情，提升學習成效。</p> <p>※「創新創業課程」定義說明：係指學校得依據不同系科屬性及學生學習需求，開設具適當之設計思考、創新實踐課程或其他創新自造學習活動之創新創業課程，開設以啟發學生創意思維及創新想法為主軸之創業課程。</p> <p>※「程式設計課程」定義說明：係教育部鼓勵學校針對不同專業領域及應用型態發展客製化之程式設計課程，使大學因應學生面對數位經濟環境的學習需求，提供學生(不限資訊科技相關專業領域)修讀程式設計課程機會，藉以提升學生具備運用資訊科技能力，進而增進學生對邏輯運算及程式設計之基本認知。</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： 110 學年

學 期： 第 1 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：481020 管理學

學分數：3 學分

每週上課：五(2,3,4)

Office Hour：請參見系辦公室公布欄
與課堂說明

1101 管理學休憩一 A 群組

<http://line.me/ti/g/likxBuuh6b>

任課老師：王東昇

管理學休憩一 A

9月 17 & 24 日 (星期五) · 上午 9:00 -
下午 12:00

如何加入 Google Meet 會議

視訊通話連結：


<https://meet.google.com/yua-eyjsj-rwo>

※「遵守智慧財產權觀念」與「不得非法影印」※

項 目	內 容
教學目標	在現今競爭激烈的時代，對企業而言，如何「管理」是一個重要的課題。本課程首先介紹何謂管理的本質，接下來將介紹企業的管理及其職能活動，並輔以一些管理新知的介紹。
教學內容	茲透過書籍內容介紹、資料研讀與分組討論，俾使學生具備管理的基本概念，可將其應用在工作及人生規劃。
第 一 週	課程簡介/組織、管理與管理者
第 二 週	管理環境
第 三 週	組織文化、企業道德與社會責任
第 四 週	決策
第 五 週	規劃
第 六 週	組織設計/組織變革與學習
第 七 週	用人
第 八 週	激勵理論/領導
第 九 週	期中考週
第 十 週	群體與團隊(管理學性別平等議題)

第十一週	溝通與衝突管理
第十二週	控制的基礎
第十三週	管理個案討論
第十四週	管理個案討論
第十五週	管理個案討論
第十六週	開國紀念日調整放假
第十七週	期末考週
第十八週	補充教學
成績意見調查	<ul style="list-style-type: none"> ★平時成績：40% ★期中報告：35% (期中個人報告 & 期末個人報告) ★期末報告：25%
指定教科書 及參考書籍	<ul style="list-style-type: none"> ★林建煌，管理學概論五版，台北市：華泰文化，2019 (ISBN：978-957-43-6243-1) ★曹先進等，一個人的獲利模式：用這張圖，探索你未來要走的路，台北市：早安財經，2017 (ISBN：9789866613890) ★自編講義
Office Hour	<p>請參見系辦公室公布欄與課堂說明</p> <p>1101 管理學休憩一 A 群組 http://line.me/ti/g/likxBuuh6b</p> <p>管理學休憩一 A 9 月 17 & 24 日 (星期五) · 上午 9:00 - 下午 12:00 如何加入 Google Meet 會議 視訊通話連結：https://meet.google.com/yua-eyjsj-rwo</p>
評估本課程是否為 「創新教學課程」	<input type="text"/>
評估本課程是否為 「創新創業課程」	<input type="text"/>
評估本課程是否為 「程式設計課程」	<input type="text"/>

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：111 年 02 月 07 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
消費者行為學	黃振瑞	110 學年度 1 學 期	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修	2 學分 2 小時
服務管理	萬光滿	110 學年度 1 學 期	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	2 學分 2 小時
人力資源管理	呂昆樺	110 學年度 1 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： 110 學年

學 期： 第 1 學期

開課班級： 472A 四技航空暨運輸服務管
理系二年 A 班

科目名稱： 473490 消費者行為學*

學 分 數： 2 學分

每週上課： 二(1,2)

Office Hour： ***為因應前二周線上課

程，請選課同學於表定上課時間以

google meet 授課，上課代碼 wrr-vrhq-

bai***

任課老師： 黃振瑞

※「遵守智慧財產權觀念」與「不得非法影印」※

項 目	內 容
教學目標	期許學生了解消費者行為之定義與內涵，進而掌握消費者行為行銷之技巧，終能融合消費者行為與服務業行銷，達到相輔相成之境。
教學內容	課堂講解為主，並輔以個案分析討論，理論與實例並重，佐以問題討論，激發學生自我獨立思考尋求最適解決方案之能力 為因應前二周線上課程，請選課同學於表定上課時間以 google meet 授課，上課代碼 wrr-vrhq-bai
第 一 週	消費者行為導論
第 二 週	消費者行為與行銷策略
第 三 週	消費者購買決策
第 四 週	消費者動機
第 五 週	消費者涉入與價值
第 六 週	消費者知覺
第 七 週	消費者學習與記憶
第 八 週	消費者態度
第 九 週	期中考
第 十 週	消費者情緒
第十一週	消費者人格、自我概念

第十二週	消費者生活型態
第十三週	消費者購買情境
第十四週	消費者文化與次文化
第十五週	消費者參考團體與意見領袖
第十六週	性別平等議題：消費者社會階層【探討：階級結構的轉型與社會不平等】
第十七週	消費者家庭
第十八週	期末考
成績意見調查	平時 30% 期中考 30% 期末考 40%
指定教科書 及參考書籍	消費者行為-洞察生活、掌握行銷 曾光華著 前程文化
Office Hour	***為因應前二周線上課程，請選課同學於表定上課時間以 google meet 授課，上課代碼 wrr-vrhq-bai***
評估本課程是否為「創新教學課程」	<input type="text"/>
評估本課程是否為「創新創業課程」	<input type="text"/>
評估本課程是否為「程式設計課程」	<input type="text"/>

※「創新教學課程」定義說明：係指為改善學生學習動機低落及學習成效不佳之情形，有賴學校翻轉傳統教學模式，透過問題解決等創新教學方法，以學習者為重心，引發學生學習動機及熱情，提升學習成效。

※「創新創業課程」定義說明：係指學校得依據不同系科屬性及學生學習需求，開設具適當之設計思考、創新實踐課程或其他創新自造學習活動之創新創業課程，開設以啟發學生創意思維及創新想法為主軸之創業課程。

※「程式設計課程」定義說明：係教育部鼓勵學校針對不同專業領域及應用型態發展客製化之程式設計課程，使大學因應學生面對數位經濟環境的學習需求，提供學生(不限資訊科技相關專業領域)修讀程式設計課程機會，藉以提升學生具備運用資訊科技能力，進而增進學生對邏輯運算及程式設計之基本認知。

國立高雄餐旅大學 教學大綱

學 年： 110 學年

學 期： 第 1 學期

開課班級： 472A 四技航空暨運輸服務
管理系二年 A 班

科目名稱： 476040 服務管理

學 分 數： 2 學分

每週上課： 三(1,2)

任課老師： 萬光滿

Office Hour： 週三 3.4.6.7 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	藉由本課程使學生瞭解服務的本質特性，服務業分析的架構，服務管理的基本概念，以增進學生對服務業運作理論與實務之瞭解，並培養服務管理之專業能力。
教學內容	本課程旨在從餐旅服務產業的觀點，介紹服務管理領域之相關理論使學生瞭解服務的本質特性，服務業分析的架構，服務管理的基本概念，以增進學生對服務業運作理論與實務之瞭解，並培養服務管理之專業能力。
第 一 週	課程大綱介紹 (此課程為遠距教學-同步)
第 二 週	單元一-服務在經濟體扮演的角色 (此課程為遠距教學-同步)
第 三 週	單元二-服務行為分析
第 四 週	單元三-服務的本質
第 五 週	單元四-服務策落
第 六 週	單元五-服務品質
第 七 週	單元六-開發新服務
第 八 週	單元七-服務設施
第 九 週	期中考
第 十 週	我們的校園 -服務設施與標示檢視
第十一週	業師授課-協同教學(1)-餐旅服務業的科技應用

第十二週	單元八-科技與服務發展
第十三週	業師授課-協同教學(2)-會員及顧客關係管理實務介紹
第十四週	單元九-服務行銷
第十五週	單元十-顧客抱怨與服務補救
第十六週	案例影片研討
第十七週	期末考-小組報告
第十八週	性別平等議題：【探究各種符號中的性別意涵及人際溝通中的性別問題】
成績意見調查	1.課堂參與及討論 30%(包含遠距教學線上貼文回應與討論) 2.期中考：30% 3.期末報告：40%
指定教科書及參考書籍	服務業管理
Office Hour	週三 3.4.6.7 節
評估本課程是否為「創新教學課程」	<input type="text"/>
評估本課程是否為「創新創業課程」	<input type="text"/>
評估本課程是否為「程式設計課程」	<input type="text"/>

※「創新教學課程」定義說明：係指為改善學生學習動機低落及學習成效不佳之情形，有賴學校翻轉傳統教學模式，透過問題解決等創新教學方法，以學習者為重心，引發學生學習動機及熱情，提升學習成效。

※「創新創業課程」定義說明：係指學校得依據不同系科屬性及學生學習需求，開設具適當之設計思考、創新實踐課程或其他創新自造學習活動之創新創業課程，開設以啟發學生創意思維及創新想法為主軸之創業課程。

※「程式設計課程」定義說明：係教育部鼓勵學校針對不同專業領域及應用型態發展客製化之程式設計課程，使大學因應學生面對數位經濟環境的學習需求，提供學生(不限資訊科技相關專業領域)修讀程式設計課程機會，藉以提升學生具備運用資訊科技能力，進而增進學生對邏輯運算及程式設計之基本認知。

※「遵守智慧財產權觀念」與「不得非法影印」※

國立高雄餐旅大學 教學大綱

學 年： 110 學年

學 期： 第 1 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： 472130 人力資源管理*

學 分 數： 2 學分

每週上課： 三(6,7)

任課老師： 呂昆樺


Office Hour： 無

※「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>人力資源管理理論在觀光與餐旅行業方面之運用，以學術理論為本，應用淺顯的文字和實際案例，能輕易理解觀光與餐旅業之人力資源管理重點。</p> <p>The application of human resource management theory in the tourism and catering industry is based on academic theory, using simple text and practical cases, and can easily understand the key points of human resource management in the tourism and catering industry.</p>
教學內容	<p>觀光產業包含了旅行業、交通、餐飲和銷售等各個不同業者，因而，以觀光暨餐旅產業為主要對象，為人力資源管理之相關理論參考。</p> <p>The tourism industry includes various players in the travel industry, transportation, catering, and sales. Therefore, the tourism and catering industry is the main target for the relevant theoretical reference of human resource management.</p>
第 一 週	<p>課程介紹 Course Introduction</p> <p>9/15 週三下午 13：20 視訊通話連結：https://meet.google.com/jbq-wbtv-uyt</p> <p>書本：書名：解析觀光人力資源管理 前程文化事業公司</p> <p>作者：鄭天明 2018 年 8 月初版</p>
第 二 週	<p>1.導論 Introduction</p> <p>9/22 週三下午 13：20 視訊通話連結：https://meet.google.com/jbq-wbtv-uyt</p>
第 三 週	<p>2.策略與人力資源管理</p> <p>Strategy and Human Resource Managemen</p>
第 四 週	<p>3.組織設計</p> <p>Organization Design</p>

第 五 週	4.工作分析 Job Analysis
第 六 週	5.人力資源規劃、招募與遴選 Human Resource Planning, Recruitment, and Selection
第 七 週	6.訓練與發展 Training and Development
第 八 週	7.績效評估 Performance Appraisal
第 九 週	期中考試 Midterm Exam
第 十 週	8.策略性報酬管理 Strategic Compensation Management
第十一週	9.人力資源之企業倫理 Business Ethics of Human Resource
第十二週	10.員工安全與健康 Employee Safety and Health
第十三週	11.員工激勵與紀律管理 Employee Motivation and Discipline Management
第十四週	12.員工領導 Employee Leadership
第十五週	13.國際人力資源管理 International Human Resource Management
第十六週	14.新冠肺炎影響之人力資源管理議題 1 The Impact of COVID-19 on Human Resource Management 1
第十七週	性別平等議題：【企業性別平等標準再發想】
第十八週	期末考 Term final exam

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：111 年 1 月 26 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
研究方法	陳俐欣	110 學年度 1 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
		___ 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<u>各系科至少 3 門</u>、<u>各研究所至少 1 門</u>。</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<u>明確納入性平意識相關議題的具體文字</u>，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： 110 學年

學 期： 第 1 學期

開課班級： 5A1A國際觀光餐旅全英文

科目名稱： 5A0001研究方法

英文版教學大綱

碩士學位學程一年級

學 分 數： 3 學分


每週上課： 二(2,3,4)

任課老師： 陳俐欣

Office Hour： 預約制。第一及二週為線上討論，其餘為實體討論。

※「遵守智慧財產權觀念」與「不得非法影印」※	
項 目	內 容
教學目標	本課程旨在為研究生提供研究方法的基本背景。本課程將研究規劃、設計、評估和應用餐旅研究的原則、方法和策略進行基本介紹。
教學內容	A. 學生將能夠找到、閱讀、理解和利用餐旅相關學科領域的研究文獻。 B. 學生將能夠理解、解釋和使用基礎研究術語和研究程序。 C. 學生將能夠理解各種基本的研究方法，包括它們的優點和缺點。 D. 學生將能夠分析研究問題並了解如何構建適當的研究設計和數據分析。 E. 學生將能夠批判性地評估已完成或提議的研究，以確定餐旅領域的實際用途和政策效用。 F. 學生將能夠制定研究計劃。 G. 學生將獲得教育部學術倫理課程通過證明。
第 一 週	介紹教學大綱（線上授課）
第 二 週	中秋節假期
第 三 週	文獻探討
第 四 週	研究的性質和意義
第 五 週	研究計畫介紹討論
第 六 週	研究設計和研究問題
第 七 週	量化研究和相關問題
第 八 週	研究採樣
第 九 週	期中考
第 十 週	問卷設計
第十一週	問卷發放流程及分析方法
第十二週	質性研究基礎
第十三週	混合式研究
第十四週	文本分析方法
第十五週	實驗研究法
第十六週	研究倫理課程及性別平等議題探討
第十七週	餐旅研究的當前問題和新技術
第十八週	期末考

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：111 年 1 月 26 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
專題講座	王美蓉	_110_學年度 _1_學 期	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	_3_ 學分 _3_ 小時
辦公室英語(一)	高士景	_110_學年度 _1_學 期	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	_2_ 學分 _2_ 小時
校內實習(二)	黃德威	110 學年度 _1_學 期	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	_1_ 學分 _1_ 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： 110 學年

學 期： 第 1 學期

開課班級： 4A2A四技應用英語系二年A班

科目名稱： 4A2649專題講座

英文版教學大綱

學 分 數： 3 學分

每週上課： 二(8,9,10)


任課老師： 王美蓉

Office Hour： Tuesday 10:30-13:30

Thursday 1:30-4:30

※「遵守智慧財產權觀念」與「不得非法影印」※	
項 目	內 容
教學目標	This course focuses on information about hospitality field. By the end of the course, students should be able to (1) familiarize with English listening & speaking and reading & writing skills; (2) lecturing of some hospitality field like hotel management and travel management; and (3) integration of the knowledge of English into the hospitality field.
教學內容	Students will attend a number of professionally-themed lectures given by guest speakers from different sectors of the hospitality industry, including hotel/accommodation, restaurant/F&B, transportation/cruise, travel/tourism, MICE/event planning, and career planning. Students will also obtain practice with small-scale event planning by doing preliminary anticipatory research work in hosting these lectures, attending to the speakers' needs during the lectures, and doing follow-up performance evaluations.
第 一 週	Orientation (gender-equality issues)
第 二 週	Holiday
第 三 週	Lecture #1—Hotel 1
第 四 週	Lecture #2—Restaurant 1
第 五 週	Preparation for Lecture #3 and 4
第 六 週	Lecture #3—Hotel 2
第 七 週	Lecture #4—Airline 1
第 八 週	Follow-up to Lectures #1, #2, #3 & #4
第 九 週	Midterm Report
第 十 週	Lecture #5--Travel
第十一週	Preparation for Lecture #6
第十二週	Lecture #6-- Airline 2
第十三週	Preparation for Lecture #7
第十四週	Follow-up to Lectures #5 & #6
第十五週	Lecture #7--Hotel 3
第十六週	Lecture #8--Hotel 4
第十七週	Summarization of the whole semester
第十八週	Final Report
成績意見調查	Midterm and final reports (group and individual) 70% Attendance, and participation 30%
指定教科書 及參考書籍	N/A
Office Hour	Tuesday 10:30-13:30 Thursday 1:30-4:30
評估本課程是否為「創新教學 課程」	皆未採用 ✓
評估本課程是否為「創新創業 課程」	皆未採用 ✓

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：111 年 1 月 26 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(一)	吳岳樺	<u>110</u> 學年度 <u>1</u> 學 期	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	<u>2</u> 學分 <u>2</u> 小時
日語(三)	黃如萍	<u>110</u> 學年度 <u>1</u> 學 期	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	<u>2</u> 學分 <u>2</u> 小時
職場日語會話	黃女玲	<u>110</u> 學年度 <u>1</u> 學 期	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	<u>1</u> 學分 <u>2</u> 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： 110 學年

學 期： 第 1 學期

開課班級： 4B1A四技應用日語系一年A班 科目名稱： 4B3555日語聽講練習(一)

英文版教學大綱

學 分 數： 2 學分

每週上課： 二(8,9)

任課老師： 吳岳樺

Office Hour： (二)67
(三)1234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訓練與口語演練、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	導入と概説(性平教育)
第二週	情報提供型スピーチ(自己紹介、他人紹介)
第三週	聴解練習と特集
第四週	発表
第五週	情報提供型スピーチ(個人の情報を語る)
第六週	聴解練習と特集
第七週	発表
第八週	情報提供型スピーチ(個人の経験を語る)
第九週	中間試験
第十週	要約力をアップ
第十一週	聴解練習と特集
第十二週	発表
第十三週	情報提供型スピーチ(身の回りの出来事や社会現象を説明する)
第十四週	聴解練習と特集(加入性別平等議題)
第十五週	発表
第十六週	情報提供型スピーチ(方法や手順を説明する)
第十七週	意見表明型スピーチ(自分の立場を明確にする)
第十八週	期末テスト
成績意見調査	平時成績40%(出席率、発表、作業) 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)
Office Hour	(二)67 (三)1234節
評估本課程是否為「創新教學課程」	部分週次採用 ✓

國立高雄餐旅大學 教學大綱

學 年： 110 學年

學 期： 第 1 學期

開課班級： 4B2A四技應用日語系二年A班 科目名稱： 4B3171日語(三)

英文版教學大綱

學 分 數： 2 學分

每週上課： 二(6,7)

Office Hour： 星期三1000-1200

任課老師： 黃如萍

星期四1000-1400

(請email預約)

※「遵守智慧財產權觀念」與「不得非法影印」※	
項 目	內 容
教學目標	培養中階日語聽說讀寫之能力
教學內容	1. 『日本語上級読解』(大新書局)STEP3第1課~第5課 2. 『上級で学ぶ日本語』(尚昂出版)第1課~第6課
第一週	課程說明+性平宣導(因應COVID-19疫情影響,第一週第二週授課改為視訊上課) 『日本語上級読解』(大新書局)STEP3第1課「物のこころ」
第二週	中秋節
第三週	『日本語上級読解』(大新書局)STEP3第1課「物のこころ」
第四週	『日本語上級読解』(大新書局)STEP3第2課「店員の対応」
第五週	『日本語上級読解』(大新書局)STEP3第2課「店員の対応」
第六週	『日本語上級読解』(大新書局)STEP3第3課「さかさまのカレンダー」
第七週	『日本語上級読解』(大新書局)STEP3第3課「さかさまのカレンダー」
第八週	總複習
第九週	期中考
第十週	『日本語上級読解』(大新書局)STEP3第4課「100億頭のゾウ」
第十一週	『日本語上級読解』(大新書局)STEP3第4課「100億頭のゾウ」
第十二週	『日本語上級読解』(大新書局)STEP3第5課「日本とロボットの共生」
第十三週	『日本語上級読解』(大新書局)STEP3第5課「日本とロボットの共生」
第十四週	『上級で学ぶ日本語』(尚昂出版)第1課「コロンブスの卵」
第十五週	『上級で学ぶ日本語』(尚昂出版)第1課「コロンブスの卵」
第十六週	『上級で学ぶ日本語』(尚昂出版)第2課「宇宙との出会い」
第十七週	期末考
第十八週	教師彈性補充教學
成績意見調查	期中考30%(筆試)、期末考30%(筆試)、平時成績40%(出席率、平時考、上課參與度、學習態度)
指定教科書 及參考書籍	『日本語上級読解』(大新書局) 『上級で学ぶ日本語』(尚昂出版)
Office Hour	星期三1000-1200 星期四1000-1400 (請email預約)
評估本課程是否為「創新教學課程」	部分週次採用 ✓

國立高雄餐旅大學 教學大綱

學 年： 110 學年

學 期： 第 1 學期

開課班級： 4B4A四技應用日語系四年A班 科目名稱： 4B2421職場日語會話

英文版教學大綱

學 分 數： 1 學分


每週上課： 四(3,4)

任課老師： 黃女玲

Office Hour： (星期二) 1200-1300, (星期三) 1100-1500, (星期四) 1200-1300

※「遵守智慧財產權觀念」與「不得非法影印」※	
項 目	內 容
教學目標	秘書事務の基本及び日本のビジネスマナーを日本語で学びながら、日本企業や日本人を顧客として仕事を行う人に必要な知識や実践的なやり方を学習することを目標とする
教學内容	秘書事務の基本から、接待業務、敬語知識、訪問や紹介のマナー、来客や電話の対応、情報管理業務及び文章の作成に関するあらゆる場面の実践的なやり方を勉強する
第一週	事務の基本—秘書とその仕事、秘書に求められる資質と心構え(遠距教学)
第二週	接待業務(遠距教学)
第三週	敬語の知識
第四週	紹介と訪問のマナー
第五週	話し方と聞き方、報告の仕方
第六週	来客対応(導入性平議題)
第七週	電話対応
第八週	その他のマナー
第九週	期中考
第十週	情報管理業務—スケジュール管理
第十一週	出張業務
第十二週	文章の作成1
第十三週	文章の作成2
第十四週	文章の管理・ファイリング
第十五週	文書の受発信
第十六週	オフィスマネジメント—会議の運営
第十七週	法律・会計業務 オフィスの環境整備と管理
第十八週	期末考
成績意見調査	平時表現：30% 期中考：30% 期末考：40%
指定教科書 及参考書籍	『商用日文—秘書事務與商務礼儀』豪風出版
Office Hour	(星期二) 1200-1300, (星期三) 1100-1500, (星期四) 1200-1300

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：111 年 1 月 26 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
創業經營管理	陳喬安老師	110 學年度 上 學 期	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修	3 學分 3 小時
永續觀光	陳喬安老師	110 學年度 上 學 期	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	3 學分 3 小時
活動、會議與展覽實務	陳喬安老師	110 學年度 上 學 期	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	3 學分 3 小時
客務實務	洪爾漢老師	110 學年度 上 學 期	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" 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>				

National Kaohsiung University of Hospitality and Tourism Course Outline

Grade : 110

Semester : 1

Class : 4D4ASenior Year,
Four-Year Technical College
Program in International
Bachelor Program in Tourism
Management

Subject : 創業經營管理
4D0196Entrepreneurship

Chinese Course Outline

Credit : 3

Course Hours : TU(2,3,4)

Instructor : 陳喬宇
Thitikan Satch

Office Hour : Monday to Thursday
16.00 to 18.00 hr.

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

Item	Content
Teaching Purpose	The purpose of this course is to provide all business concepts related to the process of designing, launching and running a new business. Through the course, students will be encouraged to design innovative products for one of the campus' events. Also, the course will equip them to draft, pitch, and prototype their future business plans.
Course Content	<ul style="list-style-type: none"> ◆X Business concepts for entrepreneurs ◆X Entrepreneurship fundamentals ◆X Innovation and entrepreneurship ◆X Business plan and pitching ◆X Design thinking
Week 1	Introduction, class rules, and gender equality
Week 2	Holiday
Week 3	Business concepts for entrepreneurs
Week 4	Customer behaviors and blackbox model
Week 5	Design thinking
Week 6	Business transformation and innovation
Week 7	Project: Innovative product
Week 8	Review
Week 9	Midterm exam
Week 10	Business plan
Week 11	Marketing plan
Week 12	Promotion mix
Week 13	Branding, digital marketing, and content writing
Week 14	Business plan completion and model canvas
Week 15	Business pitching
Week 16	Prototype your business

National Kaohsiung University of Hospitality and Tourism Course Outline

Grade : 110

Semester : 1

Class : 4D4ASenior Year,
Four-Year Technical College
Program in International
Bachelor Program in Tourism
Management

Subject : 4D0208Sustainable
Tourism

永續觀光

Chinese Course Outline

Credit : 3

Course Hours : WE(6,7,8)

Instructor : Thitikan Satch

Office Hour : Monday to
Thursday 16.00-18.00

陳喬宇

※ 「 Please be aware of the copyright law 」 and 「 Do not make copies illegally 」 ※	
Item	Content
Teaching Purpose	This course will introduce students to sustainability concept that is applied to tourism. Students will learn about alternative tourism and how to manage (conserve/preserve) tourism destination naturally and culturally.
Course Content	<ul style="list-style-type: none"> ◆X Mass tourism and tourism impacts ◆X Alternative tourism ◆X Sustainability concept ◆X Sustainable tourism ◆X Conservation: natural and cultural ◆X Interpretation and storytelling
Week 1	Introduction, class rules, and gender equality
Week 2	Mass tourism
Week 3	Tourism impacts
Week 4	Tourism and natural resources
Week 5	Sustainability concept
Week 6	Alternative tourism
Week 7	Field trip
Week 8	Review
Week 9	Midterm exam
Week 10	Tourism and culture
Week 11	The art of interpretation and storytelling
Week 12	Travel vlog fieldwork
Week 13	Ladder of participation
Week 14	Project consultation and rehearsal
Week 15	International Festival I
Week 16	International Festival II

National Kaohsiung University of Hospitality and Tourism Course Outline

Grade : 110

Semester : 1

Class : 4D2ASophomore Year,
Four-Year Technical College
Program in International Bachelor
Program in Tourism Management

Subject : 4D0083Events,
Conventions, and Exhibition
Planning Practical

Chinese Course Outline

Credit : 3

Course Hours : TH(2,3,4)

Instructor : 陳喬安
Thitikan SatchOffice Hour : Monday to
Thursday 16.00 to 18.00

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

Item	Content
Teaching Purpose	The purpose of this course is to introduce students to the MICE Industry. Students should gain updated knowledge, business ideas, and trends for today's events through lecture studies and field trips. The course will equip students with skills to plan and host events on and off-campus, both for-profit and non-profit purposes, from theoretical foundations and practical examples.
Course Content	<ul style="list-style-type: none"> ◆X Overview of MICE industry and trends ◆X Event planning and pitching ◆X Marketing for events ◆X Hosting events for different business and communities
Week 1	Introduction, class rules, and gender equality
Week 2	Introduction to MICE industry and work division
Week 3	The power of photos
Week 4	Workshop: Design and artwork
Week 5	Workshop: F&B
Week 6	Event planning
Week 7	Even pitching and guidelines
Week 8	Pitching your event proposal
Week 9	Midterm exam
Week 10	Workshop: Performance
Week 11	Event I rehearsal
Week 12	Event I: International Week
Week 13	Workshop: PR and media
Week 14	Event II planning and team management
Week 15	Event II rehearsal: sequence and run-through
Week 16	Christmas party
Week 17	

National Kaohsiung University of Hospitality and Tourism Course Outline .

Grade : 110

Semester : 1

Class : 4D2ASophomore Year,
Four-Year Technical College
Program in International Bachelor
Program in Tourism Management

Subject : 4D0039Front Office
Operations*

客務實務

Chinese Course Outline

Credit : 3

洪爾漢

Course Hours : FR(2,3,4)


Instructor : Erhan Horozoglu

Office Hour :

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

Item	Content
Teaching Purpose	In this course, the importance of the Front Office operations in the hotels will be explained. After completion of the course, the students will have the basic information that is needed to operate one of the most important departments in the hotels.
Course Content	The course covers the subjects like an introduction to front office operations, reservation procedures, check-in procedures, check-out procedures, guest accounting, yield management, statistics, and reports, security and safety responsibilities, guest services and communications, selling methods used by front office staff. The course also includes preparing the students for the Guest Service Gold Certification of AHLEI.
Week 1	Introduction, class management, and gender equality.
Week 2	Introduction to front office operations
Week 3	Reservation procedures
Week 4	Check-in procedures
Week 5	Check-out procedures
Week 6	Guest accounting
Week 7	Yield management, statistics and reports
Week 8	Security and safety responsibilities, review for mid-term exam
Week 9	Mid-term exam
Week 10	Guest services and communications
Week 11	Interpersonal and selling skills
Week 12	Oral presentations
Week 13	Oral presentations
Week 14	AHLEI - Guest Service Gold Certification Program
Week 15	Review for the final exam
Week 16	Deferred holiday
Week 17	Final exam

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	國際廚藝學士學位學程		填表日期 111 年 02 月 09 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
食品衛生安全	葛艾睿	110 學年度 第 1 學 期	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	_2_ 學分 _2_ 小時
西餐烹調概論	葛艾睿	110 學年度 第 1 學 期	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修	_2_ 學分 _2_ 小時
基礎西餐烹調	葛艾睿	110 學年度 第 1 學 期	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修	_3_ 學分 _5_ 小時
中式點心	江敏慧、任佩霞	110 學年度 第 1 學 期	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	_3_ 學分 _5_ 小時
食材認識	葛艾睿	110 學年度 第 1 學 期	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	_2_ 學分 _2_ 小時
菜單規劃與設計	葛艾睿	110 學年度 第 1 學 期	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	_2_ 學分 _2_ 小時
烘焙與西點製作	司道格	110 學年度 第 1 學 期	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修	_3_ 學分 _5_ 小時
單 位 主 管 簽 章				

National Kaohsiung University of Hospitality and Tourism Course Outline

Grade : 110

Semester : 1

Class : 4C1A Freshman Year,
Four-Year Technical College

Subject : 4C0090 Food

Program in International Bachelor
Program in Chinese Culinary Arts

Hygiene and Safety 食品衛生安全

Chinese Course Outline

Credit : 2

Course Hours : FR(6,7)

Instructor : PENA ALVAREZ
NIGHOLASOffice Hour : Mon - Fri 8am to
4pm (or as needed)

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

Item	Content
Teaching Purpose	<p>Course Description: Hygiene and Safety will give students an introduction to important principles, data, and techniques used in the daily operations of Food & Beverage Service Companies to manage food processing and food safety along with injury and damage prevention. Throughout this course students will learn about and put into practice methods for setting up food safety programs, identifying and fixing problems in food safety systems, chemical identification and usage, HACCP, WHMIS, and PPE.</p> <p>Learning Outcomes:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Students will have an accurate understanding of how important hygiene is in the food service industry. 2. Ability to explain and demonstrate the flow of food from supplier to customer (end user). 3. Demonstrate safe working practices to avoid injuries, accidents, and property damage. 4. Understand and identify different types of fires, causes, and extinguishers. 5. Understand and explain the correct methods for safely processing, cooking, and cooling foods. Including safe cooking and cooling temperatures and times. 6. Ability to identify and explain the different food borne illnesses, germ, bacteria, and pathogens. 7. Students will be able to set up a basic food safety and HACCP plan. 8. Understand and Identify WHMIS, Chemicals, and PPEs.
Course Content	<ul style="list-style-type: none"> • Instructor and Student Introductions • Course and Syllabus Review • Class Rules and Regulations • Intellectual Property, Gender Equality, Academic Integrity • Personal Hygiene in the Workplace • Uniform Standards for Food Service and Front of House Employees PPT & Find the Problem Game • Safety in the Workplace Pt.1 • Minor Cuts, Wounds, and Injuries • Knife Safety • Large / Heavy Equipment in Kitchens • Preventing Major Accidents, Time Loss, & Death PPT & Knife Safety Video • Accidents and Accident Reporting • Workplace Illness • International Standards

- Mid Term Project Intro
- PPT & Accident and Prevention Video
- Food Flow Pt. 1
- Receiving and Storing Food
- PPT & Worksheet
- Food Flow Pt. 2
- Processing Food
- PPT & Video
- Food Flow Pt. 3
- Cooking and Cooling Temps
- PPT
- HACCP Introduction (Hazard Analysis and Critical Control Points)
- History and Development
- Material Review for Mid Term
- PPT
- Mid Term Exam
- Mid Term Project
- Mid Term Exam
- HACCP Introduction PT 2 (Hazard Analysis and Critical Control Points)
- Setting Up A Food Safety Plan
- Mid Term Test Review
- PPT & Handout
- HACCP Introduction PT 3 (Hazard Analysis and Critical Control Points)
- Identifying CCP's, Critical Limits, and Corrective Actions
- Final Project Introduction
- PPT & Problem-Solving Game
- Outline of Food Borne Illness & Food Hazards
- Types of Food Hazards
- Types of Food Borne Illness
- PPT & Word Search Team Game
- Food Pathogens Pt. 1
- Bacteria, Virus, Molds, Parasites
- Microbial Growth Types (Anaerobic vs Aerobic)
- PPT & Food Safety Bingo
- Food Pathogens Pt. 2
- Bacteria, Virus, Molds, Parasites
- Cross Contamination
- Common Types
- PPT & Food Borne Illness Video

- Types of Fires and Extinguishers
- Fire Prevention
- Fire Fighting
- GHS & WHMIS (Workplace Hazardous Material Identification System)
- PPE & Chemical Usage
- PPT & WHMIS Labelling Game
- Final Project Presentation Pt 1

- PPT
- Final Project Presentation Pt. 2
- Material Review (Final Exam Prep)

- PPT & Flash Card Exit

- Final Exam

Week 1	<ul style="list-style-type: none"> • Instructor and Student Introductions • Course and Syllabus Review • Class Rules and Regulations • Intellectual Property, Gender Equality, Academic Integrity
Week 2	<ul style="list-style-type: none"> • Personal Hygiene in the Workplace • Uniform Standards for Food Service and Front of House Employees
Week 3	<ul style="list-style-type: none"> • Safety in the Workplace Pt.1 • Minor Cuts, Wounds, and Injuries • Knife Safety • Large / Heavy Equipment in Kitchens • Preventing Major Accidents, Time Loss, & Death
Week 4	<ul style="list-style-type: none"> • Accidents and Accident Reporting • Workplace Illness • International Standards • Mid Term Project Intro
Week 5	<ul style="list-style-type: none"> • Food Flow Pt. 1 • Receiving and Storing Food
Week 6	<ul style="list-style-type: none"> • Food Flow Pt. 2 • Processing Food
Week 7	<ul style="list-style-type: none"> • Food Flow Pt. 3 • Cooking and Cooling Temps
Week 8	<ul style="list-style-type: none"> • HACCP Introduction (Hazard Analysis and Critical Control Points) • History and Development • Material Review for Mid Term
Week 9	<ul style="list-style-type: none"> • Mid Term Exam • Mid Term Project
Week 10	<ul style="list-style-type: none"> • HACCP Introduction PT 2 (Hazard Analysis and Critical Control Points) • Setting Up A Food Safety Plan • Mid Term Test Review
Week 11	<ul style="list-style-type: none"> • HACCP Introduction PT 3 (Hazard Analysis and Critical Control Points) • Identifying CCP's, Critical Limits, and Corrective Actions • Final Project Introduction
Week 12	<ul style="list-style-type: none"> • Outline of Food Borne Illness & Food Hazards • Types of Food Hazards • Types of Food Borne Illness
Week 13	<ul style="list-style-type: none"> • Food Pathogens Pt. 1 • Bacteria, Virus, Molds, Parasites • Microbial Growth Types (Anaerobic vs Aerobic)
Week 14	

National Kaohsiung University of Hospitality and Tourism Course Outline

Grade : 110

Semester : 1

Class : 4C2ASophomore Year,
Four-Year Technical CollegeProgram in International Bachelor
Program in Chinese Culinary ArtsSubject : 4C0472Introduction to
Western Culinary Arts

西烹概論

Chinese Course Outline

Credit : 2

Course Hours : MO(1,2)

Instructor : PENA ALVAREZ
NIGHOLASOffice Hour : Mon to Fri 8am to
4pm (or as needed)

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

Item	Content
Teaching Purpose	<p>Course Description: Intro to Western Culinary Arts will give students a wide variety of information, activities, and exercises aimed at developing their knowledge of ingredients, techniques, equipment, and core concepts related to classical and modern day Western Culinary Arts. During the course students will learn about knife skills, the basic principles of western cooking, classic / common dishes, terminology, equipment & tool identification, and usage, along with ingredient identity and descriptions.</p> <p>Learning Outcomes:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ability to identify and describe the characteristics of common western ingredients. 2. Understand and explain the principles of western cooking and how / why they are used. 3. Identify and explain the correct usage of key kitchen equipment. 4. Identify and name common kitchen tools used in Western Culinary Arts. 5. Recognize and define classical knife cuts. 6. Describe classical dishes from several regions associated with Western Culinary Arts. 7. Comprehend Western menu concepts, including A la carte, Degustation, and Buffet. 8. Understand how historical colonization has shaped the current global food chain.
Course Content	<ul style="list-style-type: none"> • Instructor and Student Introductions • Course and Syllabus Review • Class Rules and Regulations • Intellectual Property, Gender Equality, Academic Integrity, & Job Ethics • Western Culinary History • Ingredients, Spice Trade, & Colonization • Kitchen Brigade • Ingredients PT. 1 • Grains & Flours • Fruits and Vegetables • Dairy and Cheeses • Ingredients PT. 2 • Meats & Seafood • Oils, Fats, Etc. • Spices • Chefs Knives and Uses • Classic Knife Cuts • Kitchen Tools and Uses

	<ul style="list-style-type: none"> • Mid Term Project Intro • Common Kitchen Equipment and Usage • Modern Kitchen Equipment • Basics Principles of Food Cost • Menu Design & Recipe Creation • Basic Sales Info • Material Review (Mid Term Prep) • Mid Term Exam • Mid Term Project (Due) • Methods of Cooking Pt. 1 • Dry Heat Cooking Methods • Heat Transfer and Movement • Effects of Heat on Food • Mid Term Test Review <ul style="list-style-type: none"> • Methods of Cooking Pt. 2 • Moist Heat Cooking • Cold Kitchen • Final Project Info • Regional Cuisine of Europe PT. 1 • France, Italy, & Spain • Regional Cuisine of Europe PT. 2 • Germany, Austria, Switzerland • Levantine & Middle East • India & Pakistan • Regional Cuisine of North America • America & Canada • Regions Cuisine of Central & South America • Peru, Brazil, Chile, Mexico, Colombia • Final Exam Review • Final Project Preparation • Final Project Presentation • Final Exam
Week 1	<ul style="list-style-type: none"> • Instructor and Student Introductions • Course and Syllabus Review • Class Rules and Regulations • Intellectual Property, Gender Equality, Academic Integrity, & Job Ethics
Week 2	<ul style="list-style-type: none"> • Western Culinary History • Ingredients, Spice Trade, & Colonization • Kitchen Brigade
Week 3	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredients PT. 1 • Grains & Flours • Fruits and Vegetables • Dairy and Cheeses
Week 4	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredients PT. 2 • Meats & Seafood • Oils, Fats, Etc. • Spices
Week 5	<ul style="list-style-type: none"> • Chefs Knives and Uses • Classic Knife Cuts • Kitchen Tools and Uses • Mid Term Project Intro

National Kaohsiung University of Hospitality and Tourism Course Outline

Grade : 110

Semester : 1

Class : 4C2ASophomore Year,
Four-Year Technical College

Subject : 4C0473Basic

Program in International Bachelor
Program in Chinese Culinary Arts

Western Cookery*

Chinese Course Outline

基礎西餐烹調

Credit : 3

Course Hours : MO(6,7,8,9,10)

Instructor : PENA ALVAREZ
NIGHOLASOffice Hour : Mon to Fri 8am to
4pm (or as needed)

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

Item	Content
Teaching Purpose	<p>Course Description: In BWCA students will be learning the principles and core concepts behind western culinary arts, covering areas such as knife cuts, stocks, soups, sauces, salads, egg cookery and haute cuisine. Along with these skills, students will also have to perform basic skills related to butchery, baking, pastry, and menu design. During the course, students will be taught a variety of dishes from across Europe and North and South America to broaden their knowledge of ingredients and flavor combinations.</p> <p>Learning Outcomes:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Identify and produce classical mother sauces, dressings, soups, and entrees. 2. Understand and demonstrate the methods of hot cooking (dry, moist, combination, etc.) 3. Produce a variety of doughs and pastry related items. 4. Perform basic butchery and garde manger skills. 5. Correctly identify commonly used ingredients in western kitchens. 6. Correctly identify equipment commonly found in western kitchens and their uses. 7. Understand buffet set up, design, and production techniques. 8. Write and produce a balanced 3 course menu.
Course Content	<ul style="list-style-type: none"> • Instructor and Student Introductions • Course and Syllabus Review • Class Rules and Regulations • Intellectual Property, Gender Equality, Academic Integrity, & Job Ethics • Knife Skills • Mother Sauces • Basic Stocks • Soups Pt. 1 (Cream, Vegetable, Broth, Puree, etc.) • Dressings Pt. 1 (Vinaigrettes and Simple Emulsions) • Salads Pt. 1 (Composed and Plated Salads) • Soups Pt. 2 (Cream, Vegetable, Broth, Puree, etc.) • Dressings Pt. 2 (Secondary Dressings & Emulsions) • Salad Pt. 2 (Bound, Buffet, and Tossed) • Eggs & Egg Cookery (Fried Eggs, Omelet, Poached Eggs, Common Breakfasts and Side Dishes, Quiche, & Eggs Benedict) • Simple Doughs Pt. 1 (Pastry Dough and Bread Dough) • Basic Doughs Pt. 2 (Bread, Pasta, Puff Dough) • Basic Pasta Cookery • Principles of Dry Heat Cooking

	<ul style="list-style-type: none"> • Grilling, Sauté, Baking, Roasting, Broiling, etc. • Basic Meat & Fish Butchery • Standard Breading • Principles of Moist Heat Cooking • Braising, Stewing, Steaming, Poaching, etc. • Mid Term Exam Review • Mid Term Exam <ul style="list-style-type: none"> • Basics of Fish Cooking • Dry Heat Fish Cooking Methods • Moist Heat Fish Cooking Methods • Basics of Rice Cooking (Western) • Regional Dishes PT 1 • Regional Dishes PT 2 • Regional Dishes PT 3 • Head to Toe Cooking • Low waste cooking • Modern Cooking Trends • Material Review (Final Exam Prep) • Intro to Modern Cooking (Sous Vide) • Final Exam (Written) • Final Project (3 course menu) • Semester End Kitchen Cleaning
Week 1	<ul style="list-style-type: none"> • Instructor and Student Introductions • Course and Syllabus Review • Class Rules and Regulations • Intellectual Property, Gender Equality, Academic Integrity, & Job Ethics
Week 2	<ul style="list-style-type: none"> • Knife Skills • Mother Sauces • Basic Stocks <p>Roasted Chicken Breast, Truffle Veloute, Pomme Rostii, & Baked Macaroni</p>
Week 3	<ul style="list-style-type: none"> • Soups Pt. 1 (Cream, Vegetable, Broth, Puree, etc.) • Dressings Pt. 1 (Vinaigrettes and Simple Emulsions) • Salads Pt. 1 (Composed and Plated Salads) <p>Chicken Caesar Salad, Minestrone Soup, & Clam Chowder</p>
Week 4	<ul style="list-style-type: none"> • Soups Pt. 2 (Cream, Vegetable, Broth, Puree, etc.) • Dressings Pt. 2 (Secondary Dressings & Emulsions) • Salad Pt. 2 (Bound, Buffet, and Tossed) <p>Chicken Consommé, French Onion Soup & Niçoise Salad</p>
Week 5	<ul style="list-style-type: none"> • Eggs & Egg Cookery (Fried Eggs, Omelet, Poached Eggs, Common Breakfasts and Side Dishes, Quiche, & Eggs Benedict) • Simple Doughs Pt. 1 (Pastry Dough and Bread Dough) <p>Eggs Benedict, Quiche Lorraine, &</p>

National Kaohsiung University of Hospitality and Tourism Course Outline

Grade : 110

Semester : 1

Class : 4C2ASophomore Year,
Four-Year Technical College

Subject : 4C0428Chinese

Program in International Bachelor
Program in Chinese Culinary Arts

Pastry

中式點心

Chinese Course Outline

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 will provide students the core concepts of traditional Chinese Pastry through lectures and practical labs. Students will be exposed to a variety of ingredients and cooking techniques. Two main categories incorporated into Chinese Pastry are flour cuisine and rice cuisine. The student is exposed to recipes that are representative of these cuisines, which apply to distinct regions of Taiwan and other parts of Asia. The student prepares and presents traditional Asian dishes and incorporate current styling concepts. Students gain experience in food preparation knowledge and demonstrate their knowledge through a final practical exam.
Course Content	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identify equipment commonly used in Chinese Pastry kitchens. 2. Identify commonly used ingredients used in Chinese Pastry recipes. 3. Identify the categories and characteristics of flour products 4. Produce a variety of dough and pastry items based on a given recipe. 5. Identify and produce flour-based food products. 6. Apply the methods learned of making Chinese Pastry.
Week 1	Review the outline for the semester, assign teams Safty and sanitation in the kitchen Intellectual Property, Gender Equality, Integrity, & Job Ethics
Week 2	Pineapple Short Cake鳳梨酥 Taiwanese mooncake with red bean paste 台式豆沙月餅
Week 3	Short Dough Cantonese Mooncake廣式月餅 Walnut Cookies桃酥
Week 4	Short Dough Puff Pastry Egg Tart酥皮蛋塔 Dragon and Phoenix Wedding/Bride Cake龍鳳喜餅
Week 5	Short Dough Taiwanese mooncake with coconut 台式椰蓉月餅

National Kaohsiung University of Hospitality and Tourism Course Outline

Grade : 110

Semester : 1

Class : 4C1AFreshman Year,

Four-Year Technical College

Subject : 4C0404Introduction to

Program in International Bachelor Food Ingredients

食材認識

Chinese Course Outline

Program in Chinese Culinary Arts

Credit : 2

Course Hours : FR(1,2)

Instructor : PENA ALVAREZ

Office Hour : Mon to Fri 8am to

NIGHOLAS

4pm (or as needed)

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

Item	Content
Teaching Purpose	<p>Course Description: Study of ingredients will introduce students to a much wider base of food used in different cuisines from around the world. The course will include vegetables, fruits, herbs, spices and specialty items that are commonly used in different countries along with ones that are used in Taiwan. We will also look at the flavor profiles of these ingredients and how to use them and pair them with other ingredients.</p> <p>Learning Outcomes:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Identify local ingredients and their uses. 2. Identify different food ingredients from various regions around the world. 3. Accurately describe ingredients flavor profiles and how to use them. 4. Ability to recall where ingredients are from and their importance to regional cuisine. 5. Understand historical events that have affected ingredients usage globally. 6. Compare and detail ingredients that are commonly used in different areas of the world. 7. Able to describe the relationship between location, ingredients, agriculture, and cuisine.
Course Content	<ul style="list-style-type: none"> • Instructor and Student Introductions • Course and Syllabus Review • Class Rules and Regulations • Intellectual Property, Gender Equality, Academic Integrity, & Job Ethics • Western Culinary Ingredients • Europe – Mediterranean PT. 1 • France & Italy • Western Culinary Ingredients • Europe – Mediterranean PT. 2 • Spain & Greece • Western Culinary Ingredients • Europe – Central • Germany, Austria, & Switzerland • North America • Canada & USA • Central America • Mexico & Caribbean • South America • Peru, Columbia, Argentina, Brazil • Mid Term Exam Review • Mid Term Project Presentation PT. 1

	<ul style="list-style-type: none"> • Mid Term Exam • Mid Term Project Presentation PT. 2 • Mid Term Exam Q&A (Test Review) • Asia PT. 1 • China & Taiwan • South Korea & Japan • Asia PT. 2 • Thailand, Vietnam, Etc. • Oceania Australia, New Zealand, Etc • India, Pakistan, Sri Lanka • Middle East & Levant • Morocco, Lebanon, Turkey, etc • Baking & Pastry • Spices • Kitchen Equipment • Hand tools • Cooking Equipment & Machines • Final Project Presentation PT. 1 • Final Exam Review • Final Project Presentation PT. 2 • Final Exam
Week 1	<ul style="list-style-type: none"> • Instructor and Student Introductions • Course and Syllabus Review • Class Rules and Regulations • Intellectual Property, Gender Equality, Academic Integrity, & Job Ethics
Week 2	<ul style="list-style-type: none"> • Western Culinary Ingredients • Europe – Mediterranean PT. 1 • France & Italy
Week 3	<ul style="list-style-type: none"> • Western Culinary Ingredients • Europe – Mediterranean PT. 2 • Spain & Greece
Week 4	<ul style="list-style-type: none"> • Western Culinary Ingredients • Europe – Central • Germany, Austria, & Switzerland
Week 5	<ul style="list-style-type: none"> • North America • Canada & USA
Week 6	<ul style="list-style-type: none"> • Central America • Mexico & Caribbean
Week 7	<ul style="list-style-type: none"> South America • Peru, Columbia, Argentina, Brazil
Week 8	<ul style="list-style-type: none"> • Mid Term Exam Review • Mid Term Project Presentation PT. 1
Week 9	<ul style="list-style-type: none"> • Mid Term Exam

National Kaohsiung University of Hospitality and Tourism Course Outline

Grade : 110

Semester : 1

Class : 4C4ASenior Year, Four-
Year Technical College Program
in International Bachelor Program
in Chinese Culinary Arts

Subject : 4C0081Menu
Planning & Development

Chinese Course Outline

菜單設計與規畫

Credit : 2

Course Hours : TH(3,4)

Instructor : PENA ALVAREZ
NIGHOLAS

Office Hour : Mon to Fri 8am to
4pm (or as needed)

※ 「 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 about the different styles and formats of menus used in the F&B service industry, how to select which type(s) of menus are right for your operation(s), how to transition between menus, menu planning, costing, and menu development. We will also cover areas including reading sales mix reports, analyzing sales vs actual consumption, classifying menu items based on sales, menu implementation, and rotation.</p> <p>Learning Outcomes:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Understand the differences in menus for varying operations. 2. Able to analyze an F&B operation and devise a menu plan suitable for it. 3. Produce and accurately cost different menu items and basic menus. 4. Able to place menu items into different categories based on sales. 5. Students should be able to analyze a sales vs consumption report and identify problems. 6. Ability to research, develop, plan, and implement a new menu and menu change. 7. Understand and articulate the history of menus and the ever changing menus based on customer needs and customer knowledge. 8. Ability to write different full-length menus based on different F&B scenarios.
Course Content	<ul style="list-style-type: none"> • Instructor and Student Introductions • Course and Syllabus Review • Class Rules and Regulations • Intellectual Property, Gender Equality, Academic Integrity, & Job Ethics • Introduction & Historical Look at menus • Different menus for F&B Operations • Basic Meal Periods • Menu Types • A la carte, Prix Fixe, Degustation, Buffets, etc. • Static & Cycle Menu • Menu Design Do's & Don'ts • Menu Design & Themes • Next Semester Event Discussion • Dish Creations & Rough Recipes • Signature Dishes (Development & Importance) • Combining Flavors & Textures • Repetition vs Proper Usage • Mid Term Project Introduction • Costing Recipes & Menus PT 1

	<ul style="list-style-type: none"> • Costing Recipes & Menus PT 2 • In Class Exercises • Mid Term Project Presentation 1 • Mid Term Exam Review • Mid Term Project Presentation 2 • Mid Term Exam • Mid Term Review • Menu sales vs consumption (Recipe vs actual) • Identifying problem areas and corrections • Sales & Marketing PT 1 • Menu Sales Categories • Menu Popularity • Final Project Introduction • Sales & Marketing PT 2 • Margins – Contribution, Sales • Costing Strategies • Sales and Marketing PT 3 • Psychology in the F&B Industry • Next Semester Events Pt. 2 • Chefs – Historical Role vs Modern • Social Media and Industry • F&B Social Issues • Sustainable Kitchens & Carbon Footprint • Rating Agencies & World Leaders • Final Project Presentation Pt. 1 • Final Exam Review • Final Project Presentation Pt. 2 • Final Exam
Week 1	<ul style="list-style-type: none"> • Instructor and Student Introductions • Course and Syllabus Review • Class Rules and Regulations • Intellectual Property, Gender Equality, Academic Integrity, & Job Ethics
Week 2	<ul style="list-style-type: none"> • Introduction & Historical Look at menus • Different menus for F&B Operations • Basic Meal Periods • Menu Types • A la carte, Prix Fixe, Degustation, Buffets, etc.
Week 3	<ul style="list-style-type: none"> • Static & Cycle Menu • Menu Design Do's & Don'ts • Menu Design & Themes • Next Semester Event Discussion
Week 4	<ul style="list-style-type: none"> • Dish Creations & Rough Recipes • Signature Dishes (Development & Importance) • Combining Flavors & Textures • Repetition vs Proper Usage • Mid Term Project Introduction
Week 5	<ul style="list-style-type: none"> • Costing Recipes & Menus PT 1
Week 6	<ul style="list-style-type: none"> • Costing Recipes & Menus PT 2 • In Class Exercises
Week 7	<ul style="list-style-type: none"> • Mid Term Project Presentation 1

National Kaohsiung University of Hospitality and Tourism Course Outline

Grade : 110

Semester : 1

Class : 4C2ASophomore Year,
Four-Year Technical College
Program in International Bachelor
Program in Chinese Culinary Arts

Subject : 4C0470Baking and
Pastry Skill Development

Chinese Course Outline

烘焙与西点製作

Credit : 3

Course Hours : FR(7,8,9,10,11)

Instructor : SMITH DOUGLAS Office Hour : By Appointment

※ 「Please be aware of the copyright law」 and 「Do not make copies illegally」 ※	
Item	Content
Teaching Purpose	In this course, students will be introduced to the fundamentals of quick breads, cookies, custards, & yeast bread production. Emphasis will be on recognizing and utilizing the common mixing methods and techniques used in the production of these products. Students will prepare and present a variety of leavened products such as biscuits, muffins, cookies, cakes, and breakfast items. The focus will be on organization and accuracy, reinforced through weekly recipe conversions and teamwork.
Course Content	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identify, operate, and maintain the safe function of various tools and equipment in the bake lab. 2. Recognize the characteristics and functions of a variety of baking ingredients. 3. Understand leavening agents, their uses, and their chemical reaction properties. 4. Demonstrate the techniques used to prepare a variety of cakes and sponge goods. 5. Identify the properties & reactions of gluten and gluten development through a hands-on experience. 6. Establish the methods and criteria used to prepare a selection of pastry fillings. 7. Differentiate the techniques involved in the preparation of both puff & choux paste products. 8. Apply Safety and Sanitation principles into the work environment.
Week 1	<ul style="list-style-type: none"> • Introduction to course • Lab Etiquette & Protocol • Lab Safety & Sanitation • Review & Operation of Equipment (mixers, ovens) • Review of measurements (weight, volume) • Logistics area • Introduction to Class TA's • Grading Criteria • Gender equality & ethics • Schedule of semester teams (ingredient, small wares, cleaning) • Introduction to conversion factors & bakers' percentages
Week 2	<p>Ingredients Basic Baking Principles Quick Breads – Scones; Biscuits Mixing Method (Biscuit)</p>
Week 3	Ingredients

	Basic Baking Principles Quick Breads – Muffins Mixing Method (Muffin)
Week 4	Ingredients Basic Baking Principles Quick Breads – Breads Mixing Method (Muffin)
Week 5	Ingredients Basic Baking Principles Cookies (types & make-up; characteristics) Mixing Method (Creaming)
Week 6	Ingredients Setting agents – gelatin Fruit syrups Characteristics & Make-up
Week 7	Ingredients Baked Custards Stirred Custards Characteristics & Make-up
Week 8	Ingredients Pies Assembly, make-up, baking Fillings
Week 9	Midterm Practical Exam
Week 10	Ingredients Éclair Paste Assembly & Make-up
Week 11	Ingredients Lean Yeast Dough Pre-Ferments Sourdoughs Make-up & Baking
Week 12	Ingredients Artisan Bread Rich Yeast Dough
Week 13	Ingredients Laminated Dough Make-up & baking
Week 14	Ingredients Viennoiserie

110-1學期性別平等議題或融入課程之通識課程列表

序	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
1	110	1	4001四技通識教育班	28	404550	社會—法學與生活	2	彭國光	三(1,2)	30
2	110	1	4001四技通識教育班	29	404550	社會—法學與生活	2	劉維群	三(3,4)	40
3	110	1	4001四技通識教育班	32	404550	社會—法學與生活	2	曹金生	三(6,7)	49
4	110	1	4001四技通識教育班	35	404550	社會—法學與生活	2	曹金生	三(8,9)	30
5	110	1	4002四技通識畢業班	15	406197	通識—戀愛的權利	2	彭國光	三(3,4)	49
6	110	1	4002四技通識畢業班	26	406178	通識—餐旅電影與人生	2	王儒堅	四(6,7)	47
7	110	1	4002四技通識畢業班	28	406167	通識—性別與愛戀	2	高宜君	五(3,4)	50
8	110	1	7002進四技通識班	8	700711	社會—法學與生活	2	吳國偉	一(13,14)	53
9	110	1	7007進四技通識博雅領域	5	701512	通識—電影中的性別意識	2	蔡天生 黃慈惠	三(11,12)	30
10	110	1	7007進四技通識博雅領域	8	701633	通識—生涯規劃	2	曹金生	三(11,12)	30

110-1學期性別平等議題或融入課程之師培課程列表

序	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
11	110	1	師資培育中心	4	100174	教育社會學與法規	2	蘇雅慧	四(10,11)	27

110-1 性平大綱

國立高雄餐旅大學 教學大綱

學 年： 110 學年

學 期： 第 1 學期

開課班級： 4001 四技通識教育班

科目名稱： 404550 社會—法學與生活

學 分 數： 2 學分

每週上課： 三(3,4)

任課老師： 劉維群

Office Hour： 每週一~五 08:00-17:00

※「遵守智慧財產權觀念」與「不得非法影印」※	
項 目	內 容
教學目標	一.能運用法律資訊查詢法規，並解決若干日常問題。 二.增進法學與生活基本常識。
教學內容	一、法律體系與基本概念 二、中央法規標準法概要 三、民事實體法概要 四、餐旅法規概要 五、刑事實體法概要 六、行政法概要
第 一 週	課程簡介 一.宣導性別平等教育 二.宣導智慧財產權保護
第 二 週	法規及法律資訊系統運用
第 三 週	法律體系及法律基本概念
第 四 週	人民權利義務
第 五 週	日常生活法律與案例(一)(含車禍糾紛處理等)
第 六 週	日常生活法律與案例(二) (含租賃等)
第 七 週	餐旅法規與案例(一)
第 八 週	餐旅法規與案例(二)
第 九 週	期中考
第 十 週	刑事法律與案例
第十一週	消費者保護法與案例

第十二週	勞動基準法與案例
第十三週	智慧財產權法與案例
第十四週	性別平等法與案例
第十五週	移地教學(法院或監獄.產業等單位業師協同教學)
第十六週	法學相關案例專題影片與討論
第十七週	業師協同教學.補充教學〈視上述單元教學情況而定〉
第十八週	期末考
成績意見調查	平時成績 30%；期中成績 30%；期末成績 40%
指定教科書 及參考書籍	自編講義、基本六法(2021)三民書局編輯部.台北:三民書局.
Office Hour	每週一~五 08:00-17:00
※「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： 110 學年

學 期： 第 1 學期

開課班級： 4001 四技通識教育班

科目名稱： 404550 社會—法學與生活

學 分 數： 2 學分

每週上課： 三(1,2)

任課老師： 彭國光

Office Hour： 星期三 0900-1700

※「遵守智慧財產權觀念」與「不得非法影印」※

項 目	內 容
教學目標	教導學生於就學期間，於日常生活中常遇見之餐旅糾紛或社會問題，應如何處理及解決，以案例討論與解說方式教學，引導同學具有處理及解決上開問題之能力，俾利維護個人權益與避免觸法及增加法律常識。
教學內容	<ol style="list-style-type: none"> 第 1 至 4 週視訊教學，請同學用學校信箱（例如王小明 @staff.nkuht.edu.tw）進入 Google Meet，輸入線上教學網址：https://meet.google.com/xbt-wege-whx，即可上課。有疑問請來電 0920309247。或來信：amdrew01@gmail.com。 介紹上課規定及簡介法律相關之網站與性別平等教育宣導(數位性別暴力及大法官釋字第 807 號解釋宣導)。 房屋租賃之案例探討與解析。 簡介國民法官法制度。 如何提告及檢警偵訊時你該注意什麼？ 車禍案例探討與解析。 消費糾紛案例探討與解析。 概述網路及手機犯罪之案例探討與解析。 被跟蹤了及我的情人是恐怖情人，我怎麼辦？
第 一 週	<ol style="list-style-type: none"> 第 1 週視訊教學。 介紹上課規定及簡介法律相關之網站與性別平等教育宣導(數位性別暴力及大法官釋字第 807 號解釋宣導)。
第 二 週	<ol style="list-style-type: none"> 第 2 週視訊教學。 房屋租賃之案例探討與解析-1.承租房屋前應注意事項。2.下雨天花板即漏水，如何請求房東修理？
第 三 週	<ol style="list-style-type: none"> 第 3 週視訊教學。

	2.房屋租賃之案例探討與解析-1.房屋轉售，承租人是否搬離該屋？ 2.房東漲房租，是否有理？
第 四 週	1.第 4 週視訊教學。 2.簡介國民法官法制度-1.什麼是國民法官制度？2.國民法官制度之簡介。
第 五 週	如何提告及檢警偵訊時你該注意什麼？-1.怎麼提告？2.檢警偵訊時你該注意什麼？
第 六 週	車禍案例探討與解析-車禍事故現場如何處理？
第 七 週	車禍案例探討與解析-車禍發生肇事者應負責任為何？
第 八 週	消費糾紛案例探討與解析-網購糾紛如何處理，以維權益？
第 九 週	期中考
第 十 週	消費糾紛案例探討與解析-1.訪問交易糾紛如何處理，以維權益？2.消費受傷，如何維權益？
第十一週	概述網路及手機犯罪之案例探討與解析-臉書上造口業之報應。
第十二週	概述網路及手機犯罪之案例探討與解析-1.Line 通訊軟體造口業之報應。2.對人、事、物之批評，應符合「合理評論原則」。
第十三週	被跟蹤了及我的情人是恐怖情人，我怎麼辦？-1.簡介跟蹤騷擾防制法草案。2.男大生已跟蹤女生 5 年，並持刀朝女大生頭、頸部揮刺之案例解析。
第十四週	被跟蹤了及我的情人是恐怖情人，我怎麼辦？-和恐怖情人分手，怎麼避免被糾纏、報復？
第十五週	被跟蹤了及我的情人是恐怖情人，我怎麼辦？-遇情人暴力，應如何申請家暴令？
第十六週	期末分組報告。
第十七週	期末分組報告。
第十八週	期末分組報告。
成績意見調查	1.期中考成績(個人專題作業報告)30%。 2.平時成績(到課率及上課情形)30%。 3.期末考成績(分組就日常生活與法律有關議題討論報告)40%。

<p>指定教科書 及參考書籍</p>	<p>1.指定用書:「法學與生活講義」之教學講義(彭國光老師編)。 2.參考書籍: A.法蘭克著(2017),《出車禍了!然後咧?》,台北, Fun 學創意 生 活廣場。 B.李大正等人(2008),《法學入門》,台北,元照出版有限公司。 C.許宜嫻 律師:個人資料保護法之理論與實務講座 PPT。 D.林煜騰,《按 Enter 前,27 個救你一命的網路法律絕招》台北, 新學林出版股份有限公司。 E.陳聰富(2011),《民法概要》,台北市,元照出版有限公司。 F.劉孟錦律師(2010)《討債進行式》,台北,永然文化出版股份有 限 公司。</p>
<p>Office Hour</p>	<p>星期三 0900-1700</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>	

國立高雄餐旅大學 教學大綱

學 年： 110 學年

學 期： 第 1 學期

開課班級： 4001 四技通識教育班

科目名稱： 404550 社會—法學與生活

學 分 數： 2 學分

每週上課： 三(6,7)

任課老師： 曹金生

Office Hour： * 遵守智慧財產權概念與
不得非法影印*

※「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>燦爛的守護者-法學-學習讓他成為我們生活中的 K2 守護者</p> <p>一、幫助同學學習建立不同的角度思考及看待事情。</p> <p>二、幫助同學學習能夠不同的模式處理及解決問題。</p> <p>三、從生活情境的案例中一起靈活體驗實用的法律。</p>
教學內容	<p>第 1、2 週視訊教學，請本班同學先進入學校 email 信箱（例如王小明@staff.nkuht.edu.tw）再進入 Google Meet，在輸入代碼或暱稱處，輸入本班線上教學網址：https://meet.google.com/axj-vujh-ker 按加入即可上課。有疑問請來電 0922311148。或來信：lu730506@gmail.com。</p> <p>一、認識法律基本概念與職場性別平等法律效果,特別約定,網購秘訣,FB 直播購物,智慧財產權歸屬,餐旅商標,AI 人工智慧,恐怖情人及婚姻等生活關聯性。</p> <p>二、從法院實例學習租屋,違規停車`肇事逃逸,和解賠償,居住環境相關法律問題。</p> <p>三、從法院實例學習路口停車`侵害配偶權`貞操權`家暴`找人頂替等相關法律問題。</p> <p>四、從法院實例學習房屋廣告`婚外情民刑事責任相關法律問題。</p> <p>五、從法院實例學習受託湮滅證據`黑心食品及職場相關法律問題。</p> <p>六、從法院實例學習一屋兩賣`訴訟權利保護相關法律問題。</p> <p>七、從法院實例學習買賣房屋權利瑕疵相關法律問題</p> <p>八、從法院實例學習行政機關處分適法性相關法律問題。</p> <p>九、從法院實例學習信賴保護原則與比例原則相關法律問題。</p> <p>十、從法院實例學習 LINE 證據`運用相關法律問題。</p> <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	<p>第 1 周視訊教學</p> <p>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,特別約定,網購`FB 直播購物,及婚姻,騷擾跟蹤等相關生活法律問題。</p>
第二週	<p>第 2 週視訊教學</p> <p>從法院實例及相關表格學習特別約定,智慧財產權歸屬,餐旅商標等相關法律問題。</p>
第三週	<p>第 3 週視訊教學</p> <p>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</p>
第四週	<p>第 4 週視訊教學</p> <p>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。</p>
第五週	<p>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。</p>
第六週	<p>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</p>
第七週	<p>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。</p>
第八週	<p>從法院實例學習 AI 人工智慧,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。</p>
第九週	<p>期中考</p>
第十週	<p>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</p>
第十一週	<p>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。</p>
第十二週	<p>從法院實例學習信賴保護原則與比例原則相關法律問題。</p>
第十三週	<p>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。</p> <p>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>

	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 和同學共同以與法律有關之社會公共議題研訂題目，進行報告與討論，並以此為期末成績。
第十七週	和同學共同以與法律有關之社會公共議題研訂題目，進行報告與討論，並以此為期末成績。
第十八週	期末考 和同學共同以與法律有關之社會公共議題研訂題目，進行報告與討論，並以此為期末成績。
成績意見調查	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。
Office Hour	* 遵守智慧財產權概念與不得非法影印 *
※「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： 110 學年

學 期： 第 1 學期

開課班級： 4001 四技通識教育班

科目名稱： 404550 社會—法學與生活

學 分 數： 2 學分

每週上課： 三(8,9)

任課老師： 曹金生

Office Hour： * 遵守智慧財產權概念與
不得非法影印*

※「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>燦爛的守護者-法學-學習讓他成為我們生活中的 K2 守護者</p> <p>一、幫助同學學習建立不同的角度思考及看待事情。</p> <p>二、幫助同學學習能夠不同的模式處理及解決問題。</p> <p>三、從生活情境的案例中一起靈活體驗實用的法律。</p>
教學內容	<p>第 1、2 週視訊教學，請本班同學先進入學校 email 信箱（例如王小明@staff.nkuht.edu.tw）再進入 Google Meet，在輸入代碼或暱稱處，輸入本班線上教學網址：https://meet.google.com/qsq-gnhy-joh 按加入即可上課。有疑問請來電 0922311148。或來信：lu730506@gmail.com。</p> <p>一、認識法律基本概念與職場性別平等法律效果,特別約定,網購秘訣,FB 直播購物,智慧財產權歸屬,餐旅商標,AI 人工智慧,恐怖情人及婚姻等生活關聯性。</p> <p>二、從法院實例學習租屋,違規停車`肇事逃逸,和解賠償,居住環境相關法律問題。</p> <p>三、從法院實例學習路口停車`侵害配偶權`貞操權`家暴`找人頂替等相關法律問題。</p> <p>四、從法院實例學習房屋廣告`婚外情民刑事責任相關法律問題。</p> <p>五、從法院實例學習受託湮滅證據`黑心食品及職場相關法律問題。</p> <p>六、從法院實例學習一屋兩賣`訴訟權利保護相關法律問題。</p> <p>七、從法院實例學習買賣房屋權利瑕疵相關法律問題</p> <p>八、從法院實例學習行政機關處分適法性相關法律問題。</p> <p>九、從法院實例學習信賴保護原則與比例原則相關法律問題。</p> <p>十、從法院實例學習 LINE 證據`運用相關法律問題。</p> <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>

	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。 十四社會公共議題討論一培養同學思辯能力。
第一週	第 1 周視訊教學 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,特別約定,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	第 2 周視訊教學 從法院實例及相關表格學習特別約定,智慧財產權歸屬,餐旅商標等相關法律問題。
第三週	第 3 周視訊教學 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	第 4 周視訊教學 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 AI 人工智慧,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

	<p>關問題。</p> <p>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>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>
第十四週	<p>從法院實例學習 LINE 證據`運用及行動準據等相關法律問題。</p> <p>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>社會公共議題之討論—培養同學思辯能力。</p>
第十五週	<p>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</p>
第十六週	<p>期末考</p> <p>和同學共同以與法律有關之社會公共議題研訂題目，進行報告與討論，並以此為期末成績。</p>
第十七週	<p>期末考</p> <p>和同學共同以與法律有關之社會公共議題研訂題目，進行報告與討論，並以此為期末成績。</p>
第十八週	<p>期末考</p> <p>和同學共同以與法律有關之社會公共議題研訂題目，進行報告與討論，並以此為期末成績。</p>
成績意見調查	<p>平時成績 30%`期中考 30%`期末考 40%</p>
指定教科書 及參考書籍	<p>自編法學與生活講義。</p>
Office Hour	<p>* 遵守智慧財產權概念與不得非法影印 *</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>	

國立高雄餐旅大學 教學大綱

學 年： 110 學年

學 期： 第 1 學期

開課班級： 4002 四技通識畢業班

科目名稱： 406197 通識—戀愛的權利

學 分 數： 2 學分

每週上課： 三(3,4)

任課老師： 彭國光

Office Hour： 星期三 0900-1700

※「遵守智慧財產權觀念」與「不得非法影印」※	
項 目	內 容
教學目標	教導學生除感受戀愛之幸福滋味外，對於戀愛過程或之後所衍生之好的結果，繼續發展至步入禮堂結婚生子或不婚仍陶醉於你我愛情中；壞的結果，分手，甚至於分手時未婚懷孕，被毆打、恐嚇或結婚後離婚等不同情境之法律問題，如何面對及解決，並使同學瞭解個人性別相關之權利義務及救濟途徑。
教學內容	<ol style="list-style-type: none"> 1.第 1 至 4 週視訊教學，請同學用學校信箱（例如王小明@staff.nkuht.edu.tw）進入 Google Meet，線上教學網址：https://meet.google.com/uji-pyks-qww，即可上課。有疑問請來電 0920309247。或來信：amdrew01@gmail.com。 2.介紹上課規定及簡介法律相關之網站與性別平等教育宣導(數位性別暴力及大法官釋字第 807 號解釋宣導)。 3.What is Love？戀愛是什麼東西？ 4.我被跟蹤了及我的情人是恐怖情人，我怎麼辦？ 5.Dear，我還懷孕了，怎麼辦？ 6.戀愛浪漫與社會現實之面面觀。 7.另一半走了，您應該知繼承之 9 個 Q。 8.同學與老師分享戀愛時間。
第 一 週	<ol style="list-style-type: none"> 1.第 1 週視訊教學。 2.介紹上課規定及簡介法律相關之網站與性別平等教育宣導(數位性別暴力及大法官釋字第 807 號解釋宣導)。
第 二 週	<ol style="list-style-type: none"> 1.第 2 週視訊教學。 2.What is Love？戀愛是什麼東西？-1.從朋友變戀人了嗎？2.「愛」與「喜歡」有區別嗎？
第 三 週	<ol style="list-style-type: none"> 1.第 3 週視訊教學。

	2.What is Love ? 戀愛是什麼東西? -Dear, 你怎麼背叛我, 如何談分手?談分手後如何調適自己?
第 四 週	1.第 4 週視訊教學。 2.我被跟蹤了及我的情人是恐怖情人, 我怎麼辦?-1.簡介跟蹤騷擾防制法草案。2.男大生已跟蹤女生 5 年, 並持刀朝女大生頭、頸部揮刺之案例解析
第 五 週	我被跟蹤了及我的情人是恐怖情人, 我怎麼辦?-和恐怖情人分手, 怎麼避免被糾纏、報復?
第 六 週	我被跟蹤了及我的情人是恐怖情人, 我怎麼辦?-遇情人暴力, 應如何申請家暴令之案例解析。
第 七 週	Dear, 我還懷孕了, 怎麼辦?-「愛」, 需要法律的保護-未婚懷孕之孕婦如何面對處理? 茲就以法律層面、心理層面、生活層面、醫療及應注意層面探究如何面對處理, 以供參考。
第 八 週	Dear, 我還懷孕了, 怎麼辦? 「愛」, 需要法律的保護-未婚懷孕之孕婦如何面對處理? 茲就以法律層面、心理層面、生活層面、醫療及應注意層面探究如何面對處理, 以供參考。
第 九 週	期中考
第 十 週	Dear, 我還懷孕了, 怎麼辦?-1.您同意人工流產不必經配偶同意即可進行之修法嗎? 2.您同意人工流產應於妊娠 8 週內施行之修法嗎?
第十一週	戀愛浪漫與社會現實之面面觀-1.訂立婚前契約之案例解析。 2.Dear, 您願意娶我嗎?之案例解析。3.結婚後你的錢就是我的錢嗎?之案例解析。
第十二週	戀愛浪漫與社會現實之面面觀-1.婚姻關係中有第三者, 怎麼辦?之案例解析。2.夫妻之一方外遇, 並將財產贈與外遇對象, 另一方原配怎麼辦?之案例解析。
第十三週	戀愛浪漫與社會現實之面面觀-1.認識夫妻剩餘財產分配請求權之案例解析。2.Dear, 我們已經回不去了?-如何談離婚之案例解析。
第十四週	戀愛浪漫與社會現實之面面觀-1.預立離婚及監護權契約之案例解析。2.夫妻一方不工作賺錢, 也不幫忙家務, 賺的錢離婚還要分他一半嗎?之案例解析。
第十五週	同學與老師分享戀愛時間。

第十六週	期末分組報告。
第十七週	期末分組報告。
第十八週	期末分組報告。
成績意見調查	<p>1.期中考成績(個人專題作業報告)30%。</p> <p>2.平時成績(到課率及上課情形)30%。</p> <p>3.期末考成績(分組就戀愛與法律有關議題討論報告)40%。</p>
指定教科書 及參考書籍	<p>一、指定教科書：彭國光老師編撰之「戀愛的權利」講義。</p> <p>二、參考書籍：</p> <p>1.陳令宜（2018），《談愛好難？》，台北市，新學林出版股份有限公司。</p> <p>2.陳棋炎等人（2011），《民法繼承新論》，台北，三民書局股份有限公司。</p> <p>3.陳聰富（2011），《民法概要》，台北市，元照出版有限公司。</p> <p>4.林豐文（2009）《新女性法律面面觀》，台南市，世一文化事業股份有限公司。</p> <p>5.林豐文（2009）《女人要懂法律》，台南市，世一文化事業股份有限公司。</p> <p>6.吳亮麗等人（2004）《跳脫性別框框》，台北市，女書文化事業有限公司。</p> <p>7.林洲富，（2009），《法律與生活-案例式》，新北市，五南圖書出版股份有限公司。</p>
Office Hour	星期三 0900-1700
※「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： 110 學年

學 期： 第 1 學期

開課班級： 4002 四技通識畢業班

科目名稱： 406178 通識—餐旅電影與人生

學 分 數： 2 學分

每週上課： 四(6,7)

Office Hour： Monday 11:00-13:20

Tuesday 12:10-14:00

任課老師： 王儒堅

Wednesday 12:00-14:00

Thursday 11:00-13:20

F513-1 歡迎事先預約

※「遵守智慧財產權觀念」與「不得非法影印」※	
項 目	內 容
教學目標	餐旅生活中，常聞「有人又放棄她的專業」、「忘記入行的初心和熱情」。因而餐旅業在長時工作中，尤其需經常服務客人，在行業中如何善待員工是需優先考慮議題。因此對於餐旅人如何需要時時自我鼓勵，維繫長久耐心，平衡生活建立永續動力熱情反是一項重要先思考人生議題，尤其了解如何熱愛自己工作，以所從事工作為榮，並提升行業在社會中的地位。
教學內容	<ol style="list-style-type: none"> 1.使同學具有旅遊中有危機處理意識:在歡樂旅遊中面臨問題，能將所學運用，建立狀況處理模組，運用資源，以冷靜及多思考之方法解決問題。 2.使同學具有工作和生活平衡的能力:運用各種健康減壓方式，習會時間運用和管理，在不同團體扮演不同角色。 3.使同學具有語文表達的能力:能以清楚有系統的口語表達自己的思想、觀念及意見。 4.使同學具有溝通協調的能力:能運用理性溝通、相互尊重與適當妥協等基本原則，發展和他人及環境和諧相處的責任感。 5.使同學具有人際互動的能力:能運用同理心思考、專心傾聽、明確自我表達、適時讚美和批評技巧。 6.上課方式含有課堂講授搭配投影片、pbl 教學方式、案例討論、影片分享、基礎操作步驟與跨裝置虛擬數位學習平台(CU2)。
第 一 週	課程介紹
第 二 週	航空飛行和危機處理

	赤眼玄機
第 三 週	女性在餐旅職涯人生發展(不歡迎性別歧視語言) 巴黎御廚房
第 四 週	極致餐廳和家庭生活平衡(性別平等就業) 冠軍廚房
第 五 週	客人都是對的 假面飯店
第 六 週	餐飲廚藝融和創新 美味不設限
第 七 週	餐飲廚藝生涯發展 米其林學故事
第 八 週	外燴辦桌料理人生 辦桌總舖師
第 九 週	期中考或繳交期中報告與討論
第 十 週	生命的代價-料理主廚在歐洲文化的社會地位 烈愛灼身
第十一週	職業的選擇 送行者
第十二週	我和我的冠軍女兒 I
第十三週	我和我的冠軍女兒 II
第十四週	料理人的生涯發展 美國料理
第十五週	萬里高空生涯 空中危機
第十六週	旅館星級評鑑神秘客的美好人生 5 星級的美好人生
第十七週	旅館房務人員的生活灰姑娘脫殼而出 從麻雀變鳳凰
第十八週	繳交期末報告與討論
成績意見調查	期中考或期中報告 30%，期末報告或期末考 30%，出席和參與平時

	成績 20%、參與討論(在 ee-learning 學習平台發表討論)20%
指定教科書 及參考書籍	<p>餐旅人力資源管理，郭欣易等合著，華都文化事業有限公司。</p> <p>觀光暨餐旅人力資源管理，鄭紹成 & 高于歡 編著，華立圖書公司 參考用書</p> <p>餐旅人力資源管理，周嵐瑩等合著，台中市:華格納出版社。</p> <p>人力資源管理的 12 堂課，李誠主編，臺北市:天下文化出版社</p> <p>20 幾歲要面對人生的困惑，臺北縣:好的文化出版社。</p> <p>20 不惑，劉炯朗等合著，臺北市:時報文化出版企業股份有限公司。</p> <p>大學生一定要做的 100 件事，真敬著，臺北市:海鴿文化出版社。</p> <p>大學生一定要具備的職場接軌力，王乾任著，臺北市:凱信企管顧問 公司。</p> <p>Becoming a Chef. Andrew Dornenburg & Karen Page. John Wiley & Sons, Inc.</p> <p>Leadership Lessons From a Chef: Finding Time to Be Great. John Wiley & Sons, Inc: Hoboken, New Jersey.</p>
Office Hour	<p>Monday 11:00-13:20</p> <p>Tuesday 12:10-14:00</p> <p>Wednesday 12:00-14:00</p> <p>Thursday 11:00-13:20</p> <p>F513-1 歡迎事先預約</p>
※「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： 110 學年

學 期： 第 1 學期

開課班級： 4002 四技通識畢業班

科目名稱： 406167 通識—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>
教學內容	<p>1.講述教學：</p> <p>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>2.省思教學：</p>

	<p>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>3.案例教學： 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>4.法律應用教學： 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>5.互動分組討論教學： 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>6.多媒體教學： 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，使課堂更生動活潑，不會枯燥無味，並使學生對此門課程產生興趣。</p>
<p>第 一 週</p>	<p>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(線上教學) 進行 GOOGLE MEET 同步教育 網址： https://meet.google.com/pir-egtj-ssm</p>
<p>第 二 週</p>	<p>認識生理與心理之性別差異（線上教學） 進行 GOOGLE MEET 同步教育 網址： https://meet.google.com/pir-egtj-ssm</p>
<p>第 三 週</p>	<p>多元的性取向-介紹 LGBTQIAPK</p>
<p>第 四 週</p>	<p>性別主流化 CEDAW</p>
<p>第 五 週</p>	<p>親密關係與溝通技巧</p>

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-親密關與與性別暴力
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。
成績意見調查	<p>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> <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>**指定用書: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>**參考書籍:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 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 3. 婚姻與家庭/作者:吳就君著/出版:華騰文化/出版年 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
<p>Office Hour</p>	<p>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。</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>	

國立高雄餐旅大學 教學大綱

學 年： 110 學年

學 期： 第 1 學期

開課班級： 7002 進四技通識班

科目名稱： 700711 社會-法學與生活

學 分 數： 2 學分

每週上課： 一(13,14)

任課老師： 吳國偉

Office Hour： 週二(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	將同學培育成對於法學知識能具備自動學習之能力、對於法學知識能有基礎的掌握、在課堂中參與分組討論學習團隊合作之能力、培養學生具備法學問題解決之能力。
教學內容	將法學與生活課程內容以問題導向學習 Problem-Based Learning(PBL) 教學設計方式來進行教學，課程教學內容將會以雙軌模式來進行，亦即是運用 PBL 與其他教學方式來教學。 ※為因應疫情影響，若疫情加劇本課程將配合政府與學校指示，滾動式改變為線上教學，直到政府與學校指示改回實體室內上課為止。
第 一 週	1.完整介紹整學期教學目標與內容。 2.完整介紹整學期教學進度。 3.宣導智慧財產、性別平等法、交通安全等教育影片。
第 二 週	1.中華民國法規基礎介紹。 2.法律資源、資訊運用與介紹。 3.圖書館法律資源介紹與應用。
第 三 週	1.法政體系基礎介紹。 2.分組討論與報告。
第 四 週	1.法政與國家、社會之關係。 2.分組討論與報告。
第 五 週	1.我國憲政變革與社會發展。 2.分組討論與報告。
第 六 週	1.與生活相關之法政介紹與研討。 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.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。
成績意見調查	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%。
指定教科書 及參考書籍	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：

	<p>黃默夫發行，2009年9月1日)。</p> <p>(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)。</p> <p>(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)。</p> <p>(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)。</p> <p>(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)。</p> <p>(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)。</p> <p>(7) 李義川 著，《餐飲法規》(台北市：揚智文化出版，2014年02月01日)。</p> <p>(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)。</p> <p>(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>
Office Hour	週二(13:00-15:00)
<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>	

國立高雄餐旅大學 教學大綱

學 年： 110 學年

學 期： 第 1 學期

開課班級： 7007 進四技通識博雅領域

科目名稱： 701512 通識-電影中的性別意識

學 分 數： 2 學分

每週上課： 三(11,12)

Office Hour： 使用 line 教學群組。

<https://line.me/R/ti/g/NfmU1oau4a>

因應遠距教學相關因素，所有選課同學請事先加入教學群組

任課老師： 蔡天生

遠距教學之 google meet 會議室網址，將定期於每節課上課前 10 分鐘公告於教學群組。

指定教材(教科書)於第 1 週&第 2 週上課時說明。

※「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)使學生能敏銳察覺生活中的各種性別議題 (2)使學生辨識個人性別意識的發展歷程 (3)鬆動學生個人的性別刻板印象 (4)使學生能陳述發展兩性和諧關係的方式 (5)培養學生的性別平等意識 (6)發展和諧的兩性關係
教學內容	本課程旨在探討性別與生理及心理發展的差異、人際溝通、友情關係、愛情關係、婚姻、性行為與性教育、同性戀、性騷擾、性別平等教育、性別職業區隔、性別與飲食、情緒勞動、多元成家等議題。透過電影作品及自我探索練習，引導學生覺察性別的角色及行為特質，以培養合宜的性別觀念，發展和諧圓融的性別關係。 具體課程目標如下： 1.使學生能認識性別與生理及心理發展的差異、建立正確的性別平等觀念、進而得以尊重異性。 2.使學生能說出並練習兩性溝通技巧。 3.使學生能規劃兩性關係之生涯發展。 4.使學生能具備兩性關係風險管理及家庭關係經營與溝通的基本概念。

第一週	兩性關係學緒論 1-1 從人生發展角度看兩性關係;1-2 兩性關係的重要性與範圍
第二週	兩性關係學緒論 2-1 性別大不同：性別角色及行為特質;2-2 性別大不同：性別與心理及生理的差異
第三週	愛情導論 3 愛情理論
第四週	愛情導論 4 愛情發展階段
第五週	兩性關係中的自我瞭解 5 愛情迷思
第六週	兩性關係中的自我瞭解 6 心理需求與愛情類型
第七週	兩性關係中的自我瞭解 7 性別刻板印象與兩性平權
第八週	兩性關係中的自我瞭解 8 同性戀情
第九週	期中考 9 期中報告
第十週	愛戀追求 10-1 兩性交往的基本概念;10-2 邀請與拒絕的社交技巧
第十一週	兩性溝通 11 人際敏感度與溝通技巧練習
第十二週	兩性溝通 12 男女溝通的差異
第十三週	當代廣告媒體中的性別意識
第十四週	分組報告(1)：溝通、愛情類型、心理社會發展階段論
第十五週	分組報告(2)：遠距離戀愛、兩性關係生涯發展、溝通
第十六週	兩性關係生涯發展 16 性別職業區隔(教學群組補充教材)
第十七週	兩性關係生涯發展

	17 性別與飲食(教學群組補充教材)
第十八週	兩性關係生涯發展 18 夫妻關係經營與溝通(教學群組補充教材)
成績意見調查	<p>1.平時作業 20%。</p> <p>2.期中報告 30%(小組繳交書面報告，並進行口頭報告)。</p> <p>3.期末報告 30%(小組繳交書面報告，並進行口頭報告)。</p> <p>4.平時成績 20%(出席率)。</p> <p>(視學生學習狀況,由教師可斟酌調整全班成績)</p> <p>講述教學法、專案導向教學法、個案教學法、角色扮演教學法、參訪、樣本觀察、專家演講、影片欣賞、專題發表(自評與小組互評)...</p> <p>指定閱讀教材(參考書籍)，無單一指定教科書，以補充教材方式進行。上課講述，觀看影片(片段)、討論、分享、口頭、書面報告，小組研究，用文字、畫面方式，在課堂上呈現。</p>
指定教科書及參考書籍	<p>※「遵守智慧財產權觀念」與「不得非法影印」※</p> <p>一、參考書籍</p> <p>(1)柯淑敏 (2002)，兩性關係學。台北：揚智。</p> <p>(2)游美惠、楊幸真、楊巧玲等 (2010)，性別教育。台北：華都文化。</p> <p>(3)葉肅科 (2013.09 初版二刷)，性別教育：超越兩性關係。台北：洪葉文化。</p> <p>(4)莊祖宜 (2012)，廚房裡的人類學家：其實大家都想做菜。台北：貓頭鷹出版社。</p> <p>(5)莊祖宜 (2009)，廚房裡的人類學家。台北：大塊文化。</p> <p>(6)葉舒憲、戶曉輝 譯，Marvin Harris 著 (2007)，什麼都能吃：令人驚異的飲食文化(Good to Eat: riddles of food and culture)。台北：書林出版有限公司。</p> <p>(7)黃正德等 (2010)，印象蘭嶼。台北：內政部營建署。</p> <p>(8)黃金山 (2010)，兩性關係。台北：普林斯頓。</p> <p>(9)王以仁 (2010)，婚姻與家庭：配偶及家人間的溝通。台北：心理出版社。</p> <p>(10)葉肅科 (2010)，一樣的婚姻，多樣的家人。台北：學富文化。</p> <p>(11)蘇晴 譯，John Gray, Ph.D. 著 (2007)，男女大不同：火星男人與金星女人的戀愛講義(Men Are From Mars , Women Are From Venus)。台北：生命潛能出版社。</p> <p>(12)蘇晴 譯，John Gray, Ph.D. 著 (2007)，Office 男女大不同：火星男人與金星女人職場輕鬆溝通(MARS and VENUS IN THE WORKPLACE)。台北：生命潛能出版社。</p> <p>(13)陸偉明 (2016.05 二版一刷)，性別教育與生活。台北：雙葉書</p>

	<p>廊。</p> <p>二、校方圖書館提供之相關影音或圖資館藏資源 例如:參考影片或圖書或隨選視訊...</p> <p>三、國立高雄餐旅大學圖書資訊館視聽強片介紹網址 http://www.nkuhtlibfilm.blogspot.tw/</p>
Office Hour	<p>使用 line 教學群組。 https://line.me/R/ti/g/NfmU1oau4a</p> <p>因應遠距教學相關因素，所有選課同學請事先加入教學群組 遠距教學之 google meet 會議室網址，將定期於每節課上課前 10 分鐘 公告於教學群組。</p> <p>指定教材(教科書)於第 1 週&第 2 週上課時說明。</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>	

	簡介 職場選擇戀愛感情等 與同學一起討論生涯規劃之看法。
第 二 週	第 2 周視訊教學 從實例及相關規定,學習職場新鮮人,就業規範等相關問題。
第 三 週	第 3 周視訊教學 學習參加考試面試選擇相關經驗
第 四 週	第 4 周視訊教學 從實例學習職場創作有關判斷基準。
第 五 週	從實例學習創意著作權等智慧財產保護相關問題
第 六 週	從實例學習離職保密及智慧財產特別約定及其法律效果。
第 七 週	從誠品書局與誠品搬家公司法院的判決創業保護的重要性。
第 八 週	從實例學習職場騷擾等權利保護相關法律問題。
第 九 週	期中考
第 十 週	從 Google 電動馬達大師離職禁止競業實例談權利保護的處理原則
第十一週	戀愛感情及相處等相關問題
第十二週	從實例學習分手自身安全保護問題。
第十三週	從實例學習婚姻與彼此相處相關法律問題。
第十四週	從實例學習離婚決定及爭取權利等相關法律問題。 社會公共議題之討論—培養同學思辯能力。
第十五週	從實例學習生涯錯誤抉擇及產生問題等。
第十六週	期末考 和同學共同以職場選擇研訂題目,進行報告與討論,並以此為期末成績。
第十七週	期末考 和同學共同以職場挑戰議題研訂題目,進行報告與討論,並以此為期末成績。
第十八週	期末考 和同學共同以交友感情及結婚等之議題研訂題目,進行報告與討論,並以此為期末成績。
成績意見調查	平時成績 30%`期中考 30%`期末考 40%

指定教科書 及參考書籍	自編生涯規劃講義。
Office Hour	* 遵守智慧財產權概念與不得非法影印 *
※「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： 110 學年

學 期： 第 1 學期

開課班級： 1000 師資培育中心

科目名稱： 100174 教育社會學與法規

學 分 數： 2 學分

每週上課： 四(10,11)

任課老師： 蘇雅慧

Office Hour： 星期一、星期四

※「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"> 1.學生能認識教育社會學及相關教育法規； 2.學生能應用教育社會學的知識於日常教學； 3.學生能從社會學與法規角度理解欣賞教育日常。
教學內容	<p>內容主要藉由教育社會學三大理論學派（和諧、衝突、解釋）引導師資生討論教育日常現象，並介紹教育相關法規，以幫助師資生深入從不同觀點了解教育或教學日常互動情況，以建立適當的教學觀點及合宜的教學互動人際。主要以小組討論、學生觀點分享、講授等方式進行教學。</p> <p>*高職實地學習(參訪、觀課及試教)，可抵實地實習時數。</p> <p>此課程融入以下教師專業素養指標之培育</p> <p>【專業素養 1】</p> <p>1-1 了解有關教育目的和價值的主要理論或思想，以建構自身的教育理念與信念</p> <p>1-2 敏銳覺察社會環境對學生學習影響，以利教育機會均等</p> <p>1-3 了解我國教育政策、法規及學校實務，以作為教育實踐基礎</p> <p>【專業素養 3】</p> <p>3-4 掌握社會變遷趨勢與議題，以融入課程與教學</p> <p>3-5 應用多元教學策略、教學媒材與學習科技，以促進學生有效學習</p>
第 一 週	概論介紹、評量說明、分組
第 二 週	和諧理論 -涂爾幹與教育
第 三 週	和諧理論 -韋伯與教育
第 四 週	和諧理論 -帕森思與教育
第 五 週	和諧理論 -社會流動/功績主義與教育
第 六 週	衝突理論 -布迪厄與教育
第 七 週	衝突理論 -威里斯與教育
第 八 週	衝突理論 -教師角色衝突
第 九 週	衝突理論 -教育機會如何均等

第十週	期中考
第十一週	解釋理論 -柏恩斯坦與教育
第十二週	解釋理論 -柯林斯與教育
第十三週	解釋理論 -哈格雷夫斯與教育
第十四週	解釋理論 -知識社會學
第十五週	教育相關法規認識 -教育基本法、實驗教育三法等
第十六週	教育相關法規認識 -性別平等教育法等
第十七週	期末考
第十八週	彈性補充教學（自行安排調補課）
成績意見調查	出席參與 40%、個人報告 20%、期中 20% 期末 20%
指定教科書 及參考書籍	教師自編講義 學生自主補充教材
Office Hour	星期一、星期四
※「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110-2學期性別平等教育委員會常會簽到表

時間：111年3月15日（星期二）中午12時20分~13時25分

地點：本校行政大樓6樓行政會議室

主席：陳主任委員敦基（男，序號:01）

行政助理 陳惠元

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	楊政樺	男	副校長室/副校長	
03	執行秘書	劉維群	男	秘書室/主任秘書 共同教育委員會/主任委員 (教育部調查專業人才)	
04	當然委員	粘振和	男	教務處/教務長	
05	當然委員	謝文欽	男	學生事務處/學務長	
06	當然委員	沈進成	男	總務處/總務長	
07	當然委員	掌慶琳	女	國際處/國際長	請假
08	當然委員	陳美瑜	女	人事室/主任	
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)	
10	教師代表委員	呂嬉紋	女	餐旅學院/旅館系/ 專案講師	請假
11	教師代表委員	石岳峻	男	觀光學院/觀光所/副教授	
12	教師代表委員	黃靜純	女	廚藝學院/烘焙系/副教授	請假
13	教師代表委員	黃德威	男	國際學院/應英系/ 助理教授	
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	
15	學生代表委員	何亭霆	女	學生議會/副議長	
16	學生代表委員	洪文棋	女	學生議會/議員	
17	學生代表委員	呂美玉	女	學生會/財務部長	
18	職工代表委員	諸瑞萱	女	餐旅學院/餐旅暨會行銷管理 系/行政助理	
19	校外專家委員	黃思萍	女	國立中山大學/學生事務處 /專員 (教育部調查專業人才)	
20	校外專家委員	陳韋利	女	喬譽法律事務所/律師	