



102-103 年度獎勵科技大學及技術學院教學卓越計畫 辦理國際多元文化系列講座活動成果報告



分項計畫：E-1 精進亞太學區夥伴關係，擴大師生國際視野

主辦單位：餐飲廚藝系

辦理日期：中華民國 103 年 10 月

存誠

務實

創意

競爭

Sincerity

Pragmatism

Creativity

Competitiveness





環球科技大學
TransWorld University

存誠 創意 務實 競爭

103 年度教學卓越計畫 辦理國際多元文化系列講座

分項計畫名稱：E 計畫：精進亞太學區夥伴關係，擴大師生國際視野
工作編號：E-1-2-4
工作名稱：辦理國際多元文化系列講座
執行單位：餐飲廚藝系

中 華 民 國 1 0 3 年 1 0 月 1 6 日

目錄

一、成果自評	4
二、活動企劃書	5
(一) 工作項目基本資料	5
(二) 工作內容描述	5
三、執行內容	6
(一) 課程資料(議程表、講義、教材、簡報)	6
(二) 簽到表影本	26
四、意見反應分析與改進建議.....	30
(一) 活動滿意度分析	30
(二) 開放性意見彙整	30
(三) 改進建議	31
五、附錄	32
工作成果報告表	32
簽呈	錯誤! 尚未定義書籤。
問卷樣張	35

一、成果自評

※請以本項工作整體成果自評，如有多場次活動，請彙整質量化成果來說明，謝謝。

分項計畫名稱	E 計畫：精進亞太學區夥伴關係，擴大師生國際視野		
工作編號	E-1-2-4	工作名稱	辦理國際多元文化系列講座
人員參與情形	校內同仁：8 人	校外同仁：	人
	校內學生：344 人	校外學生：	人
	其他(職員)： 人	總計參與人數	共 <u>352</u> 人
執行成果			
預定成效	質化	加強學生多元文化素養、增進學生包容力、強化學生國際觀。	
	量化	1. 強化學生多元文化素養 2. 增進學生包容力 3. 至少 150 人次參與 4. 至少舉辦 1 場	
實際成果	質化	透過辦理國際多元文化講座，培養學生對廚師使命與責任，在國際多元文化衝擊之下，如何追求社會公平正義、增進多元文化理解並促進身心靈之健康。增進教職員生對於不同文化不同之烹調技術認識；促進專業者對於自身教學精進的參與和投入，營造師生主動參與課程與教學之資訊刺激。 課程中業師以圖文並茂之內容位同學們解說世界各國的料理特色及起源，並分享自己的多國飯店經驗，其中包括義大利、法國、英國、美國、中東、東南亞及台灣等。	
	量化	1. 參與人數兩場共 352 人次 2. 辦理 2 場國際多元文化系列講座，多元餐飲趨勢發展與廚師的責任與使命	<input type="checkbox"/> 超越目標 _____ % <input checked="" type="checkbox"/> 達成目標 <input type="checkbox"/> 未達成目標，請說明： _____

二、活動企劃書

(一) 工作項目基本資料

工作編號	E-1-2-4	完成日期	103年10月08日 (星期三)
工作名稱	辦理國際多元文化系列講座		
負責人姓名	郭木炎	校內分機/手機	5505
E_MAIL	Mykuo0724@gmail.com		

(二) 工作內容描述

1.現況或需求分析：面對全球化及國際化的發展趨勢，為促使師生尊重欣賞多元文化差異，辦理相關講座，進而拓展其國際視野，增進國際理解度。

2.辦理單位：餐飲廚藝系

3.活動時程：

活動時間	活動名稱	活動地點
10月01日	辦理國際多元文化系列講座 (第一場次)	DCB02
10月08日	辦理國際多元文化系列講座 (第二場次)	DCB02

4.參加對象及人數：

(1)對象：校內師生

(2)人數：352人次

5.活動時程及任務分配表

查核日	查核內容	備註	查核日
03月31日	提出活動簽呈、企劃書及核定清單	在3月31日前	03月31日
10月01日	辦理國際多元文化系列講座(第一場次)活動安排與執行		10月01日
10月08日	辦理國際多元文化系列講座(第二		10月08日

	場次)活動安排與執行		
--	------------	--	--

三、執行內容

(一) 課程資料 (議程表、講義、教材、簡報)

多元餐飲趨勢發展

 <p>多元餐飲趨勢發展</p> <p>主講人：鄭東波 台糖長榮酒店(台南)總經理</p> <p>2014.10.01 環球科技大學</p>	<h4>個人經歷簡介</h4> <ul style="list-style-type: none"> ■ 學歷 <ul style="list-style-type: none"> □ 靜宜大學觀光事業學系碩士 ■ 現職 <ul style="list-style-type: none"> □ 台糖長榮酒店(台南)-總經理 □ 2014年菁鑽聯盟秘書長 □ 台南市巴克禮紀念公園永續經營協會監事
<h4>個人經歷簡介</h4> <ul style="list-style-type: none"> ■ 教學經歷 <ul style="list-style-type: none"> ○ 東海大學(餐旅系)-兼任專業技術助理副教授 ○ 靜宜大學(食營系)-專業技術講師 ○ 朝陽科技大學(休閒管理學系EMBA)-兼任專業技術助理副教授 ■ 產學經歷 <ul style="list-style-type: none"> ○ 西餐教師證考照-考試/命題委員 ○ 中/西餐烹調監評 ○ 101年台灣美食展決賽評審 ○ 中華美食展校園組評審 ○ 全國技能競賽北區34,35屆裁判長 ○ 行政院農委會林務局ROT案「花蓮縣富源森林遊樂區」101年度營運績效評估委員會委員 ○ 基隆市展觀光推動小組委員 ○ 基隆市旅遊聯盟促進會理事 	<h4>旅館服務經歷</h4> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 長榮桂冠酒店(基隆)-總經理 ◆ 長榮桂冠酒店(基隆)-營運總監 ◆ 長榮集團酒店連鎖總部廚藝總監 ◆ 長榮桂冠酒店(台中)行政總主廚/餐飲部副理 ◆ 西華飯店行政副主廚

餐旅業服務經歷

- 2001年陳水扁總統巴拿馬國宴
- 2003年陳水扁總統宴請甘比亞總統於基隆國宴
- 2005年協助基隆市政府舉辦金馬獎之影劇星住房、慶功宴之接待服務
- 2009年協辦「第18屆亞洲船東年會」
- 2010 INTA 水岸城市國際論壇(主辦單位:成大城鄉所, 指導單位:台南市政府)
- 2011年台達工業自動化兩岸渠道商大會
- 2012-12-06 亞洲城市觀光高峰會
- 2013年台南企業主辦「品牌台南高峰論壇」

(一) 多元餐飲趨勢發展方向

飲食與文化構面

(一)形式

文化-1. 習性、方式

2. 根、歷史(祖先)、祖先(歷史)

生活-1. 食物類型: 山產、海產、農作物

食物來源: 年代祖先、戰爭進化、經貿通商

2. 經濟狀態: 生活品質與水準

飲食-1. 區隔: 歐美、東亞、其他

2. 方式: 中式、日式、歐式、美式

飲食與文化構面

(二)方式

- 傳統-根與生活習慣
- 現代/傳統-科技進步
- 新潮/傳統/現代-生活水準
- 健康/傳統/現代/新潮-營養均衡

飲食與文化構面

(三)目標

1. 生命的延續

2. 科學與藝術之結果論

— 烹調原理

— 化學變化

— 物理變化

— 視覺享受

東西飲食之差異

- 相同部分-1. 充肌: 生命的原動力
2. 科學: 烹飪原理
- 差異部分-1. 食材: 歷史文化背景與生活方式
2. 形色: 感官

➤客人來消費吃一客“揚州炒飯”

炒飯是物的買賣，但它的附加價值是愉悅客人、感受、美麗的環境.....ETC



飲食文化

分子料理

- 分子料理的理論就是研究食物在烹調過程中觀察、認識溫度升降與烹調時間長短的關係，再加入不同物質，令食物產生各種物理與化學變化，在充份掌握之後再加以解構、重組及運用，做出顛覆傳統廚藝與食物外貌的烹調方式。



來自法國Autism餐廳為入港港廚師的代名詞 (Le Chef Carter)，擅長分子料理，尤擅將日常熟手藝口吻，口中化為自然果汁滋味。(圖：www.autism-restaurant.com)

飲食最終目標

- 充飢
- 吃出健康
- 享受

廚師

品牌和品質的關係



菜脯蛋的故事 (欣葉餐廳)

- 周年慶推出: 來店消費滿千加50元, 送菜脯蛋, 捐作公益
- 促銷台菜料理之精華
- 型塑餐廳之企業形象
- 增加營收量

行銷通路

創意

一是舊元素, 新組合

行銷

聚焦於關鍵產品- 鼎泰豐

- 小籠包為主
- 為輔
 - 蝦仁蛋炒飯
 - 雞湯
 - 小菜



瓦城 泰國料理



- 綠咖哩雞
- 泰式酸辣湯 Tom Yum Kung
- 月亮蝦餅
- 木瓜沙拉
- 蝦醬炒空心菜
- 檸檬清蒸魚
- 摩摩喳喳



老字號 欣葉餐飲集團

- 一顆菜脯蛋創造10億業績
- 餐廳的招牌菜「菜脯蛋」
媽媽的味道~



老字號 欣葉餐飲集團



- 欣葉是從11張桌子開始的, 成立之初就由現任董事長李秀英女士經營, 並打破當時台菜餐廳只有清粥小菜、無大菜的既定印象, 為第一家將台灣筵席菜帶入台菜的餐廳。目前在台灣共擁有台菜餐廳6家、日式自助料理4家、呷哺呷哺1家、咖哩匠餐廳2家; 海外欣葉有北京1家、新加坡1家、日本1家。



<h3>王品集團</h3> <table border="1"> <tr> <td>王品牛排</td> <td>石二鍋</td> </tr> <tr> <td>夏慕尼鐵板燒</td> <td>曼咖啡</td> </tr> <tr> <td>陶板屋</td> <td>品田牧場</td> </tr> <tr> <td>西堤牛排</td> <td>舒果</td> </tr> <tr> <td>聚火鍋</td> <td>藝奇</td> </tr> <tr> <td></td> <td>原燒</td> </tr> </table> <p>經濟規模 獲利結構</p> <p>產品生命週期</p> 	王品牛排	石二鍋	夏慕尼鐵板燒	曼咖啡	陶板屋	品田牧場	西堤牛排	舒果	聚火鍋	藝奇		原燒	<h3>產品生命週期</h3> <p>多元產品 多元顧客層 高中低消費能力</p> 
王品牛排	石二鍋												
夏慕尼鐵板燒	曼咖啡												
陶板屋	品田牧場												
西堤牛排	舒果												
聚火鍋	藝奇												
	原燒												
<h3>王品餐飲集團</h3> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 董事長：戴勝益 ◆ 餐飲品牌：王品、聚、夏慕尼、原燒、西堤、陶板屋、藝奇、品田牧場、石二鍋、舒果、曼咖啡、Hot 7 共12 個品牌 ◆ 目前展店目標：兩岸共有227家連鎖門市據點，其中在 台灣184家，在中國大陸則有43家，預計年底兩岸合 計315店；2020年兩岸達1000家 ◆ 年營收衝130億 	 												
<h3>餐飲市場成功要件</h3> <ul style="list-style-type: none"> ■ 原物料 ■ 配方 ■ 技術 ■ 標準 <p>標準、一致性</p> 	<h3>台糖長榮酒店案例</h3> 												



菜色研發過程

館內 主題團隊進行→菜單設計研發→實務試作(及應試作)

↓實際試作試吃(館內)

館內 第一次試菜 2014年07月02日(三) 飯店各部門一級主管



菜色研發過程

館內 第二次試菜 2014年07月03日(四) 中央及地方客家鄉親代表

→最後確認調整



(請中央或地方政府委員會相關層級貴賓或客家試吃、品評指導)



菜色研發過程

館內 第三次試菜 2014年07月10日(四) 飯店各部門中階幹部



→定案成形(館內、外前後歷經6次試吃改良工程)

館內 第四次試菜 2014年07月24日(四) 確認定案



【8月1日正式上市推廣】

- 經過不斷試吃試作、研究調整，修正改良
- 館內、外共歷經**6次試菜**
費時**1個月又11天**，歷經**1,008小時**
- 終於呈現出**11道**加值創新、有別以往的新派
創意客家宴客菜
- **2014年8月6日**正式隆重推出
新派創意客家晚宴。

創意冰捲茄、魚子白玉蕻、鮮果視香豚

Assorted Cold Cut Platter



桂花桔醬化骨雞拼客家菜脯蝦鬆

"Hakka Style" Chicken Rolls with Citamondin Sauce & Chopped Shrimps and Dried Radish Served with Cones



仙草客家湯圓燉唇翼

Stewed Mix Seafood Hsiam-Tsao (Herb) Soup with Rice Meat Ball



菜乾鮮蝦米苔目

Steamed Shrimp and Pickle Vegetable with Rice Noodles



香椿帶子茸菇盞

Stir-Fried Scallop with Mushroom in Chinese Tonka Sauce



筍香梅干御香豚

Braised Pork and Dried Bamboo Shoot with Vegetable of Soy Sauce



精緻客家豆醬烤龍鱈

"Hakka Style" Baked Marinade Cod Fish



薑汁大腸拼客家小炒

Sautéed Pork Intestines Loofah with Ginger Vinegar & "Hakka Style" Sautéed Dried Squid with Dried Bean Curds



野草四季豆腐堡

Fried Tofu with Salted Egg Yolk Sauce Served with Mushroom Green Bean



功夫四神乾坤布袋雞

Pork Tripe Stuffed Chicken Four Spirits Bamboo Fungus Soup



甜八寶紫米糕拼手作客家麻糬

Mixed Bean, Taro Cake & "Hakka Style" Ma-Chi



台灣美食國際化

寶島情懷 臺灣味

- 臺菜美食節籌備規劃四年
- 102年8月30日舉辦
「寶島情懷，台灣味」臺菜晚會
- 目的在探索台灣這塊土地歷史的美食味蕾和記憶，拼湊出屬於台灣的美食面貌，從台南起飛~

活動主題Slogan

■ Slogan :

2013臺菜美食節

—寶島情懷，台灣味

■ Logo示意圖：



計畫目的

- 台菜有如臺灣「母菜」，企業責任推廣臺灣美食。
- 98年起已接連推廣兩屆客家美食節，成功提升客家菜價值與形象，搽身一變成高檔精緻料理，每桌可達1萬元。
- 100年將原住民美食列第二階段重點。
- 102年特邀知名「欣葉國際餐飲集團」，以推廣臺灣菜「母菜」為歷史使命達成策略的合作共識，首次到美食古都臺南府城來進行廚藝交流，相向更多臺灣菜的推廣、整合與融合。
- 以臺灣菜系歷史大館館為概念，陸續於5-7月間輪番推出美食節。
- 8月舉辦百人御桌晚宴，展現臺灣人好客的精神，並邀集產、官、學界之代表齊聚一堂，期帶動更多業者投入台菜國際化行列。
- 藉教育傳播向下紮根，培植廚藝傳人永續傳承。

(一)第一階段計劃系列1： 第一屆客家美食節

- 一、活動日期/時間/地點：
好客桐鄉會_客家美食走入五星級國際飯店。
2009/06/01(二)-2009/06/30(二)，共30天。

▼圖：夏客餐宴聯合記者會：飯店同仁著客家藍衫與主廚共同推廣五星客家創意料理



(一)第一階段計劃系列2： 第二屆客家美食節。

- 一、活動日期/時間/地點：
夏“客”餐宴耀眼巨獻_客家美食躍上國際舞台。
2010/06/01(二)-2010/07/03(六)，共33天。

▼圖：台籍長官客家晚宴盛況：客委會主委們、長官們與飯店總經理一同DIY的麻薯



(二)第二階段計劃： 「原鄉部落季」原住民美食節

- 一、活動日期/時間/地點：
總活動期：2011/03/10-2011/04/10，共30天。

▼圖：台籍長官原鄉美食記者會主廚創意菜色成果發表



▼圖：台南市政府民族事務委員會林智賢主委、飯店長官及主廚等人排萬原鄉原住民美食



(三)第三階段計劃：欣葉餐廳 策略結盟合作酒家菜及台菜美食節

- 一、活動日期/時間/地點：
總活動期：2013/5/15(三)-2013/7/31(三)，共79天。

▼圖：美食節期間台味十足餐饌隆重賞試，推廣記者會現場市政府、欣葉集團代表。



▼圖：美食節活動期間提供色、香、味俱全的優質精緻餐及飯店主廚創意美味台菜。



▲圖：欣葉招牌台菜-菜脯蛋



▲圖：經典台菜-乾煎蝦肉蒜

(四)第四階段計劃：寶島情懷 台灣味-臺菜美食大回顧晚宴

- 一、活動日期/時間/地點：
總活動期：2013/8/1(四)-2013/8/30(五)，共30天。



▲圖：晚宴招待區佈置走台灣古早味



▲圖：總領事台南府城大集合



▼圖：台籍長官台菜晚宴推廣盛況。



▲圖：總領事長與數十萬原鄉民歡唱鄉歌

寶島情懷 臺灣味

籌備規劃四年，台灣大菜上桌

寶島情懷 臺灣味

2013寶島風情·臺灣味Gala Dinner晚宴

餐點特色簡介：

臺灣菜系歷史大鎔爐概念，推臺灣經典菜大回顧，共集結了原住民美食、客家美食、經典酒家菜、懷舊臺灣菜料理之大成，並以四小福方式呈現創新與加值的「在地國際化」臺灣料理。

開胃小菜

鹹蛤仔/客家漬蘿蔔片/鹹水花生

■ 台灣傳統小吃-美味下酒小菜



五穀豐收好年冬

開胃冷盤

■ 《蒜苗烏魚子、厚卿山豬皮、粘醬無骨雞、彩紅榴蓮花、台式五味丸孔



子孫在情文學博

■ 客家蔥香焗大蝦/台式嫩雞捲/酒家紅糟肉



千朝瑞氣好福運

■ 五柳枝燒鮮魚/客家卜菜桂花魚



安居樂業天賜送

- 伊拉比浪芋香捲/客家小炒



大豬出寮好幾籠

- 酒家紅燒雞仔豬肚蟹



六畜興旺人添丁

- 客家金桔燻羊小排/原鄉拌山蘇/台式蛋黃肉



萬祝同樂好年旬

- 台式紅蟳蒸米糕佐原住民烤肉



一門春色樂天倫

- 酒家鮑魚螺肉蒜皇絲佐台式芋羹(位上)



豐妻蔭子萬萬年

- 樹豆紅薯烤布蕾/山地南瓜麻吉/部落手工阿拜





放眼國際的餐飲市場

- 屬於自己的品牌(原物料配方、技術、標準)
- 專注於關鍵目標(產品、顧客、技術、營收項目)
- 系統整合(資訊、技術、管理、語言) 獲利結構
- 人才培育與發展
- 社會企業責任

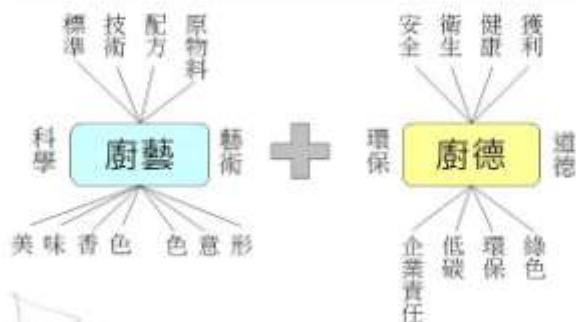


品牌

- 就是企業在消費者的形象，承緒及經驗
- 就是消費者對品牌具有感覺、滿意度、社會形象等的附加價值



未來的餐飲市場趨勢



未來飲食趨勢發展

- 飲食無國界 (國界解體、地球村形成)
- 烹調多元化 (滿足現代人之需求)
- 首重健康 (營養均衡)
- 找回原味 (天然、自然)
- 基因改造 (生物科技)
- 產品有主題、有特色、有故事性
- 教育客人 (產品的故事/飲食方式)
- 經營科學 (安全、衛生、制度)
- 創意 (以根為本、以形為導、延續與延展為基)

台灣美食如何走出國際舞台

- 整合(菜系、政府機關、餐飲業)
- 制定(特色品牌)
- 教育(學校、廚藝團體、工會、公會、語言(英語))
- 推廣(業者、公會、政府、機關團體、證照、展覽、競賽)
- 評鑑(制度)
- 研究發展(學校、政府機關、公會)

飲食文化

台糖長榮酒店(台南)

探索在台灣這塊土地歷史的美食味蕾和記憶，拼湊出屬於台灣的美食面貌，
從台南起飛，
在菜色與表演藝術上展現大融合，



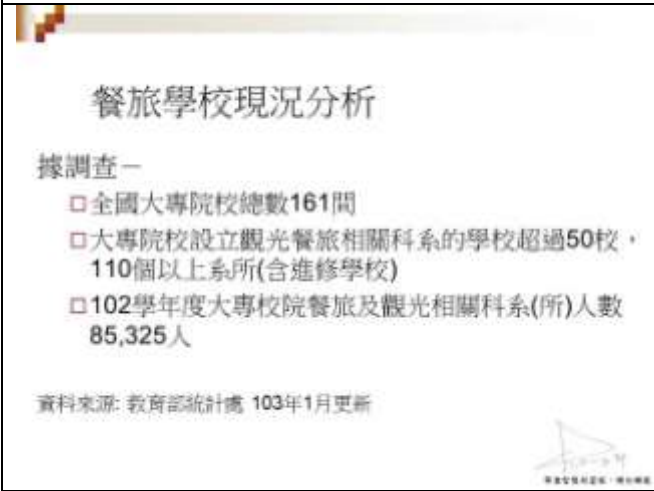
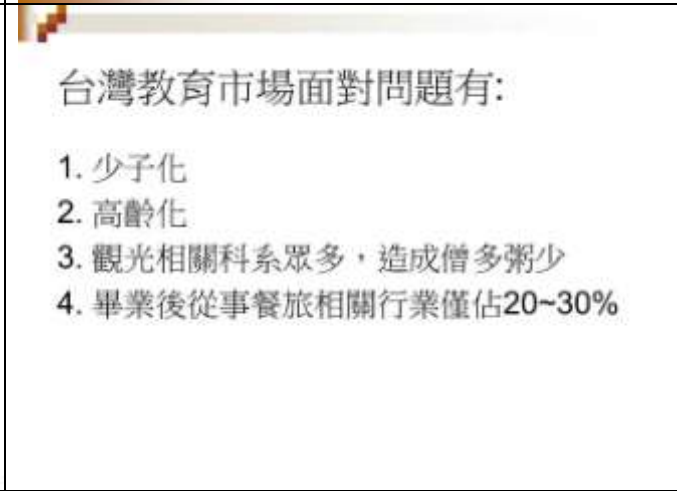
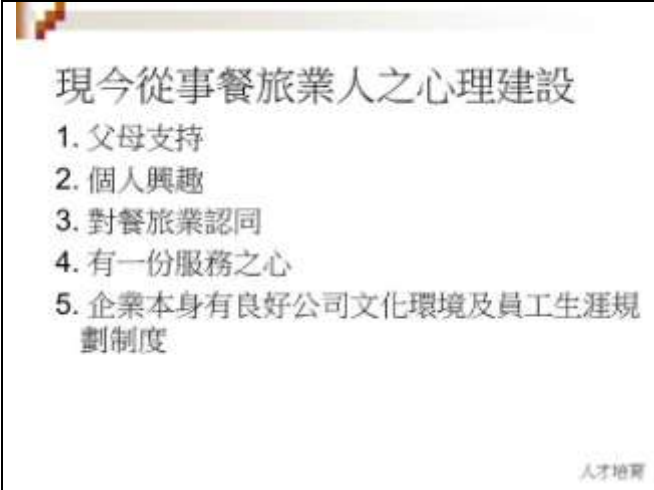
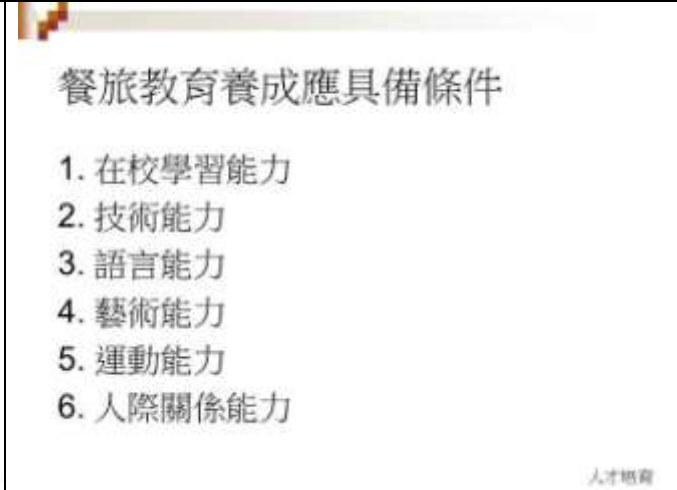
為台灣留下飲食文化!



講座照片



廚師的責任與使命

 <p>廚師的責任與使命</p> <p>主講人：鄭東波 台糖長榮酒店(台南)總經理</p> <p>2014.10.08 環球科技大學</p>	 <p>餐旅業 人才培育</p>
 <p>餐旅學校現況分析</p> <p>據調查—</p> <ul style="list-style-type: none">□全國大專院校總數161間□大專院校設立觀光餐旅相關科系的學校超過50校，110個以上系所(含進修學校)□102學年度大專校院餐旅及觀光相關科系(所)人數85,325人 <p>資料來源: 教育部統計處 103年1月更新</p>	 <p>台灣教育市場面對問題有:</p> <ol style="list-style-type: none">1. 少子化2. 高齡化3. 觀光相關科系眾多，造成僧多粥少4. 畢業後從事餐旅相關行業僅佔20~30%
 <p>現今從事餐旅業人之心理建設</p> <ol style="list-style-type: none">1. 父母支持2. 個人興趣3. 對餐旅業認同4. 有一份服務之心5. 企業本身有良好公司文化環境及員工生涯規劃制度 <p>人才培育</p>	 <p>餐旅教育養成應具備條件</p> <ol style="list-style-type: none">1. 在校學習能力2. 技術能力3. 語言能力4. 藝術能力5. 運動能力6. 人際關係能力 <p>人才培育</p>

<h3 style="text-align: center;">教育平台概念</h3>	<h3 style="text-align: center;">餐旅/觀光學校之未來發展</h3> <ul style="list-style-type: none"> ■ 找出自己的特色品牌科系 ■ 服務業之品格教育 ■ 與產業建置之合作伙伴關係 ■ 一套有效之實習制度 ■ 教育法令鬆綁 <p style="text-align: right;">人才培</p>
<h3 style="text-align: center;">產業體與學校之未來策略發展</h3> <ul style="list-style-type: none"> ■ 產業體連接到適才適所之學校 ■ 產業界建立用人組織體系 ■ 建構實習生之培育制度 ■ 進入餐旅業之人才培育發展體系 	<h3 style="text-align: center;">大學生應學習的人生目標科目</h3> <ol style="list-style-type: none"> 1. 培養「國際觀」思維 2. 學習「關懷」社會 3. 具備國際「語言」(外文能力) 4. 具有「計畫」的能力(PLANNING) 5. 掌握身處的「空間」 6. 具備工作「美德」 7. 善用「IT」工具(不是玩具) 8. 要有「信仰」·「信念」 9. 要有夢想 10. 建立「理財」觀念 11. 開始有「養老計畫」之規劃 12. 養成「趨勢分析」的習慣 13. 養成運動的習慣 14. 具備哲學與人生之文化底蘊 15. 有一技之長 <p style="text-align: right;">人力培</p>
<p>(一)廚師的定義是什麼: 廚師不是一位工作者 廚師是一個在安全與乾淨的環境裡，提供一個安全、合乎建康的、令人滿意(吸引人)的及富有營養的食物。</p> <p>(二)廚師之責任是什麼:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.有道德觀 2.有美食家之使命 3.提供安全衛生、美味可口及富有營養的食物 4.能替老闆贏取更大的利潤 	<p>(三)一位專業，稱職的廚師應該是:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 擁有高尚的品味 2. 勤勞的工作者 3. 賢明的管理者 4. 傑出而忠誠的員工 5. 優秀的採購人員 6. 藝術家 7. 擅於展現烹調技藝 8. 通曉多種外國語言 9. 富於策略 10. 教師 11. 有耐性的

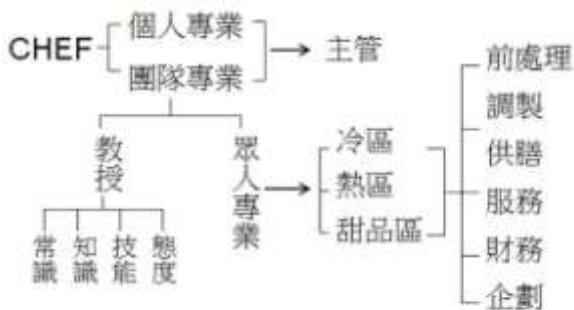
(四)一位廚師應具備哪些專業知識:

1. 開闊的食品知識
2. 豐富的廚房理論
3. 熟練的專業技巧

(五)如何作好餐飲衛生安全管理:

1. 食品安全衛生的重要性
2. 食品製作流程應有的認識與控管
3. 作好個人衛生要求
4. 餐飲衛生安全性推行
5. 加強 餐飲衛生之教育與訓練
6. 推行廚師證照
7. 營運流程之控管
8. 完整的餐飲衛生管理辦法

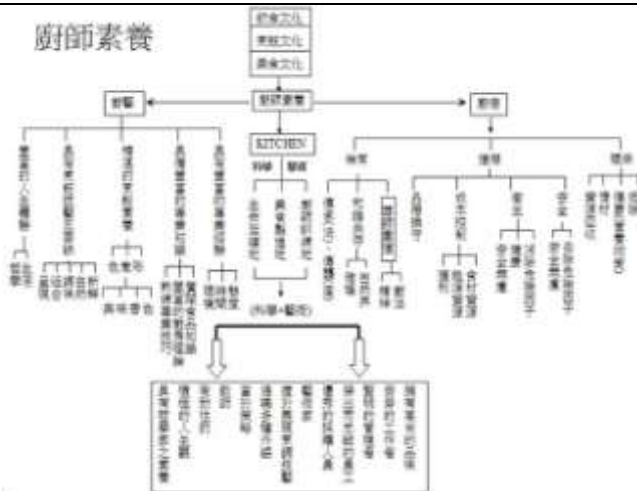
CHEF 職能



掌握飲食佳餚最佳境界

- 新鮮 fresh
- 原味 natural
- 調味 seasoning & flavoring
- 組合 combination
- 呈現 presentation

廚師素養



餐飲品質定義



產品生命週期

萌芽期 → 採用期
 成長期 → 改善期
 成熟期 → 量產期
 衰退期 → 過氣期

經營

KITCHEN經營理念

➢好料理，讓客人一再光臨，讓人回味無窮的料理需具備下列：

- 以當地特產及文化入菜
- 以當季食材為主
- 全套宴席料理菜色豐富，搭配合宜
- 餐具精緻華美，擺盤有美感

➢好的料理: FRESH · NATURE · SEASONING/FLAVORING · COMBINATION · PRESENTATION

烹飪之學心得

➢料理MENU系統化

- 季節SEASON
- LOCATION地區性
- COMBINATION組合(SET MENU)
- 依餐前菜、前菜、湯、生魚片、滷的、炸的、烤的、火鍋類
- 設計:共128種MENU

□4(春夏秋冬)×2(當地客人、都會客人)×2(預算:2萬、3萬)×8(前菜、前菜...火鍋)=128

烹飪之學

做菜的分子/分母學概念

FRESH · NATURE · SEASONING · FLAVORING · COMBINATION · PRESENTATION

時間點、溫度點

┌──────────┐

刀工

廚藝

餐飲品牌是由四個面向所構成的

創新品牌

MENU DESIGN 結構化

設計要點

↓

菜類(A) 主材料 → 副材料 → 前處理方式 → 烹調方式 → 調味技巧 → 組合 → 呈現

(1)

菜類(B) 主材料 (2)

菜類(C) 主材料 (3)

菜類(D) 主材料 (4)

菜類(E) 主材料 (5)

<h3>美麗的食物</h3> <p>新鮮 FRESH</p> <ul style="list-style-type: none">↳ 自然 NATURE↳ 調味 SEASONING & FLAVORING↳ 組合 COMBINATION↳ 呈現 PRESENTATION	<h3>餐飲業人才具備條件</h3> <ul style="list-style-type: none">> 專業素養<ul style="list-style-type: none">✓ 廣闊食品知識✓ 熟練烹調技巧✓ 熟悉廚房理論> 管理素養<ul style="list-style-type: none">✓ 成本控制✓ 安全衛生管理✓ 教育訓練(教與授)✓ 品質管理✓ 倉儲管理> 企劃素養<ul style="list-style-type: none">✓ 美食節促銷✓ 主廚推薦菜✓ 節慶美食活動✓ 營運規劃> 通識素養<ul style="list-style-type: none">✓ 藝術與人生✓ 美食家品味✓ 人際關係✓ 國際語言 <p>KITCHEN</p>
	

活動照片



(二) 簽到表影本

102-103 教學卓越計畫
環球科技大學
辦理國際多元文化系列講座
簽到表

劉東坡	郭丁東	劉廷賢	黃正
李宏松	王淑亭		

102-103 教學卓越計畫
環球科技大學
辦理國際多元文化系列講座
簽到表

朱錫良	謝大慶		
邱建堂	李淑卿		
楊祥泉	黃瑞麟		
吳書純	許筱英		
曾祥奇	劉芳萍		
張淑儀	陳海冰		
黃子庭	劉亞松		
洪立豪			
林慧			
施青冰			
李中榮			包京瑛

102-103 教學卓越計畫
環球科技大學
辦理國際多元文化系列講座
簽到表

蔡宜珣	李智國	符美君	楊嘉欣
林存廷	高文昇	董偉傑	盧秀卿
徐任昇	吳勁龍	陳詩雲	王李冰
畢元均	李淑萍	歐傳輝	呂沛雲
陳慶宜	陳麗羽	黃淑萍	蔡玉軒
方碧鈺	廖淑芬	陳昕文	黃廷賢
王金華	林文元	黃曉婷	程智君
黃展豪	賴冠北	朱淑娟	鍾佳怡
張碧露			
	王淑萍		
藍云好	張建全	呂佳怡	

102-103 教學卓越計畫
環球科技大學
辦理國際多元文化系列講座
簽到表

廖福利	李威成	黃淑萍	廖士偉
王自光輝	陳啟	陳少芝	SR23欣
張國儀	蔡木發	莊文	劉吳慈
陳志小	陳明倫	謝碧輝	林煥生
陳忻云	郭志	余品穎	黃利佳
吳郁王	江景韻	程紅	蕭鈺芬
林政翔	林淑娥	沈楷奇	李育賢
潘志元	蔡耀竹	蘇陽光	蔡思佳
黃子軒	吳麗瑤	陳建和	陳嘉
黃曉	郭輝		
邱文婷	鍾增		

乙

102-103 教學卓越計畫
環球科技大學
辦理國際多元文化系列講座
簽到表

陳允傑	李瑞好		
黃建怡	彭國曜		
鄭培榮	張尹錫		
魏俞森	林寧		
鄭秉泰	陳育豪		
白新必	張治通		
張世剛	陳一華		
李耀宗	喬佩廷		
張鈞同			

丙

102-103 教學卓越計畫
環球科技大學
辦理國際多元文化系列講座
簽到表

張世剛	張世錫	翁建榮	
張世錫	張世錫		
張世錫	張世錫		
張世錫	張世錫		
張世錫	張世錫		
張世錫	張世錫		
張世錫	張世錫		
張世錫	張世錫		
張世錫	張世錫		
張世錫	張世錫		
張世錫	張世錫		
張世錫	張世錫		
張世錫	張世錫		
張世錫	張世錫		
張世錫	張世錫		

丙

102-103 教學卓越計畫
環球科技大學
辦理國際多元文化系列講座
簽到表

陳怡偉	謝冠信	張世錫	張修德
張世錫	張世錫	張世錫	張世錫
張世錫	張世錫	張世錫	張世錫
張世錫	張世錫	張世錫	張世錫
張世錫	張世錫	張世錫	張世錫
張世錫	張世錫	張世錫	張世錫
張世錫	張世錫	張世錫	張世錫
張世錫	張世錫	張世錫	張世錫
張世錫	張世錫	張世錫	張世錫
張世錫	張世錫	張世錫	張世錫
張世錫	張世錫	張世錫	張世錫
張世錫	張世錫	張世錫	張世錫
張世錫	張世錫	張世錫	張世錫
張世錫	張世錫	張世錫	張世錫
張世錫	張世錫	張世錫	張世錫

102-103 教學卓越計畫
環球科技大學
辦理國際多元文化系列講座
簽到表

楊博恩	鄭培榮		
張世錫	張世錫		
張世錫	張世錫		
張世錫	張世錫		
張世錫	張世錫		
張世錫	張世錫		
張世錫	張世錫		
張世錫	張世錫		
張世錫	張世錫		
張世錫	張世錫		
張世錫	張世錫		
張世錫	張世錫		
張世錫	張世錫		
張世錫	張世錫		
張世錫	張世錫		

102-103 教學卓越計畫
環球科技大學
辦理國際多元文化系列講座
簽到表

陳志銘	王淑琴	王淑琴	

102-103 教學卓越計畫
環球科技大學
辦理國際多元文化系列講座
簽到表

陳海池	王淑琴	王淑琴	黃于庭
李國榮	龐大慶	張景雲	
曾銘	單元均	呂佳怡	
顏智豪	林志立	蘇工賢	
王成川	盧高平	陳明志	
高昇	洪世石	洪正慈	
黃煥榮	傅丹昇		
李國鳳	張子雄		
蘇立鈞	張詠嫻		
李中崑	董雲運		
黃鈞瑋	程智全		紀雲華

102-103 教學卓越計畫
環球科技大學
辦理國際多元文化系列講座
簽到表

劉碧琴	陳敏芳	王淑琴	林豐盛
施青丞	陳建	曾昭華	王學志
吳世輝	李心瑜	黃嘉富	梁詠庭
黃成忠	賴昱怡	楊嘉欣	
李一邦	林美君	林白強	
方碧鈞	孫子軒	黃語馨	

102-103 教學卓越計畫
環球科技大學
辦理國際多元文化系列講座
簽到表

劉碧琴	陳敏芳	王淑琴	
孫子軒	黃煥榮	蘇文宇	
李心瑜	王淑琴		
林心潔	郭秉志		
陳銘	白敏		
廖曉明	潘文心		
賴新英	吳國瑞		
傅育康	黃佳宜		
黃子軒	張尹錫		
黃鈞瑋	劉國峰		
陳敏芳	陳銘		

102-103 教學卓越計畫
環球科技大學
辦理國際多元文化系列講座
簽到表

陳漢登	翁治賢	林建鐘	陳俊倫
林建德	陳怡偉	鄭正新	夏德忠
高博理	楊楚翔	李漢堂	留育信
郭能	蕭松	邱世輝	戴一帆
邱佳政	劉開華	莊春瑜	連宜莉
龔修德	蘇百詒	陳維	張
李育棠	陳瑞平	李育棠	孫丹心
簡美岑		劉良	
舒斌			
戴婉如		陳維	許俊瑛

四、意見反應分析與改進建議

(一) 活動滿意度分析

題項 \ 類別	滿意程度					平均數
	非常滿意 5	滿意 4	尚可 3	不滿意 2	非常不滿意 1	
1. 講師授課內容是否符合您所需	222	80	20	0	0	4.2
2. 講師表達能力與講解清晰度	197	150	25	0	0	4.7
3. 講義資料完整度	187	120	15	0	0	4.1
4. 本活動對提升學習的助益	220	85	15	0	0	4.2
5. 承辦單位整體規劃	202	100	20	0	0	4.1
整體滿意度平均：	4.26					

(二) 開放性意見彙整

1. 以後出社會可以和同事分享，鄭總經理說了很多層次面的看法，態度決定一切，我覺得我聽完充滿能量。
2. 未來出路有很多不一樣的看法！
3. 運用在平常生活，知道要好好規劃未來每一天，懂得分配時間，學到的馬上紀錄。
4. 別人嫌麻煩的不想做的事，我就把它拿來做，把語言能力學好，增加自己的國際觀。

(三) 改進建議

1. 我覺得東坡總經理今天的演講對我收穫很多，美食與人們的生活息息相關。每個人都要經歷屬於自己的人生才能做出屬於自己的美食料理。
2. 希望可以有更多時間跟證總經理有互動，時間太短了。
3. 希望鄭總經理可以有實作的機會，感覺他的技術和很多技巧可以讓給我們學習。

五、附錄

環球科技大學 103 年度教學卓越計畫

工作成果報告表

填表日期： 103 年 10 月 09 日

分項計畫名稱	E 計畫：精進亞太學區夥伴關係，擴大師生國際視野		
工作編號	E-1-2-4	工作名稱	辦理國際多元文化系列講座
辦理日期	103 年 10 月 01 日 (星期三) 103 年 10 月 08 日 (星期三)	地點	DCB02
辦理時間	<input checked="" type="checkbox"/> 上午 <input checked="" type="checkbox"/> 下午	14 時 00 分至 17 時 00 分	
參與人數	校內同仁：8 人	校外同仁： 人	
	校內學生：344 人	校外學生：0 人	
	其他(職員)： 人	總計參與人數	共____1352____人
執行單位	餐飲廚藝系	聯絡電話	分機：5505
聯絡人	郭木炎		手機：
執行成果			成果自評(量化)
預期目標	1. 強化學生多元文化素養 2. 增進學生包容力 3. 至少 150 人次參與 4. 至少舉辦 1 場		
量化成果	參與人數 352 人次 辦理 2 場國際多元文化系列講座 1. 多元餐飲趨勢發展 2. 廚師的責任與使命		<input type="checkbox"/> 超越目標_____% <input checked="" type="checkbox"/> 達成目標 <input type="checkbox"/> 未達成目標，請說明： _____
質化成果	透過辦理國際多元文化講座，培養學生對國際多元文化之了解，建立社會和諧共榮、追求社會公平正義、增進多元文化理解並促進身心靈之健康。增進教職員生對於不同文化不同之烹調技術認識；促進專業者對於自身教學精進的參與和投入，營造師生主動參與課程與教學之資訊刺激。		

	<p>課程中業師以圖文並茂之內容位同學們解說世界各國的料理特色及起源，並分享自己的多國飯店經驗，其中包括義大利、法國、英國、美國、中東、東南亞及台灣等。</p>	
<p>改進檢討</p>	<p>因內容廣且精彩，建議講座時間可延長或分場，若能加上實際操作及外國人士分享，更能讓聽者能加深印象。</p>	
<p>活動照片 (請提供至少 600K 照片 2 張，且附上 20 字內說明)</p>		<p>演講者以豐富有趣的內容為同學們解說各國飯店廚藝飲食文化的差異與特色</p>
		<p>演講者以豐富有趣的內容為同學們解說國際廚師的使命與責任</p>
<p>備註</p>	<p>照片除了插入 word 檔中，亦請附上原始照片清晰圖檔附件以利上傳至卓越計畫專區中。</p>	

承辦人：

主辦單位主管：

分項計畫主持人：

計畫辦公室：

環球科技大學新聞稿

民國 103 年 3 月 30 日

多元文化系列講座 從尊重認識到參與學習

(雲林訊)國際化乃至於全球化的舞台，不但是競爭的場域，也是相互觀摩學習的課堂。對於異文化的尊重、認識乃至於欣賞、學習的經驗，是參與國際化、全球化的基本素養。環球科技大學餐飲廚藝系，將以「國際多元文化系列講座」，作為引領師生進入國際化、全球化的敲門磚。

面對全球化及國際化的發展趨勢，為促使師生尊重欣賞多元文化差異，辦理相關講座，進而拓展其國際視野，增進國際理解度。環球科技大學餐飲廚藝系，將於本年度9-10月間，假餐飲廚藝系中西餐示範教室，辦理兩場「國際多元文化系列講座」。

本講座除了要加强學生多元文化素養，進而拓展其國際視野，同時也要增進學生對於多元文化的包容力。通過從認知到學習的過程，增廣師生的國際視野，涵養師生對國際化的適應能力，吸收能力以及比較欣賞能力。如果能在異文化中提供更好的激盪和啟發，讓文化交流變成文明經驗的堆疊、累積與進步，尤其是以國際化為目標的環球科技大學更深層的期許和盼望。歡迎各界踴躍參與。

活動聯絡人/電話：環球科技大學餐飲廚藝系劉福賢主任 0928-966573

送件單位承辦人	公共事務中心承辦人	秘書處 (覆核)	校長批示
送件單位二級主管 (系主任)	公共事務中心主任		
送件單位一級主管 (院長)			

問卷樣張

環球科技大學 102-103 年度教學卓越計畫
 計畫名稱：建立國際學習情境
 活動名稱：辦理國際多元文化系列講座
 研習活動滿意度調查問卷

您好：

感謝您參與本次活動，希望研習內容與安排能讓您有豐富的收穫，為使下一次活動更臻完美，請您依本次活動感受提供寶貴建議，作為日後舉辦活動之參考，再次謝謝您！

研安服務處工作同仁

一、基本資料

(一) 性別：男 女

(二) 身分：大學部 專科部 研究所

(三) 學院：管理學院 設計學院 民生學院
通識教育中心 其他：休閒學院

二、滿意度調查

	非常滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意
1. 講師講授內容與本次主題相關性	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. 講師表達能力與講解清晰度	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. 講義資料完整度	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. 本活動對提升學習的助益	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. 承辦單位整體規劃	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

三、開放性問題

1. 我會將學習內容應用在：前景是目前大學四年的生活目標上。

2. 我對本次活動的建議：希望不要按照班級坐座位，先到的坐前面。

~謝謝您的參與~

環球科技大學 102-103 年度教學卓越計畫

計畫名稱：建立國際學習情境

活動名稱：辦理國際多元文化系列講座

研習活動滿意度調查問卷

您好：

感謝您參與本次活動，希望研習內容與安排能讓您有豐富的收穫。為使下一次活動更臻完美，請您依本文活動感受提供寶貴建議，作為日後舉辦活動之參考，再次謝謝您！

研習服務工作小組

一、基本資料

- (一) 性別：男 女
- (二) 身分：大學部 專科部 研究所
- (三) 學院：管理學院 設計學院 民生學院
通識教育中心 其他：生活管理

二、滿意度調查

	非常滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意
1. 講師講授內容與本次主題相關性	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. 講師表達能力與講解清晰度	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. 講義資料完整度	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. 本活動對提升學習的助益	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. 承辦單位整體規劃	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

三、開放性問題

1. 我會將學習內容應用在：
廚具裡的衛生與道德很重要，第一名快樂的廚師才是我選擇的。
會在這次的演講所學到的，運用在以後的生活或是工作上。
2. 我對本次活動的建議：
在本次的活動我了解了很多我所不知的東西，可以的話
我希望下次能夠還有類似的演講。

~謝謝您的參與~

環球科技大學 102-103 年度教學卓越計畫

計畫名稱：建立國際學習情境

活動名稱：辦理國際多元文化系列講座

研習活動滿意度調查問卷

您好：

感謝您參與本次活動，希望研習內容與安排能讓您有豐富的收穫，為使下一次活動更臻完美，請您依本文活動感受提供寶貴建議，作為日後舉辦活動之參考，再次謝謝您！

請妥善講交予工作人員

一、基本資料

(一) 性別：男 女

(二) 身分：大學部 專科部 研究所

(三) 學院：管理學院 設計學院 民生學院
通識教育中心 其他：_____

二、滿意度調查

	非常滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意
1. 講師講授內容與本次主題相關性	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. 講師表達能力與講解清晰度	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. 講義資料完整度	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. 本活動對提升學習的助益	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. 承辦單位整體規劃	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

三、開放性問題

1. 我會將學習內容應用在：廚師的夢想裡 努力的去做一些能增進自己技術與做出有美感的產品。

2. 我對本次活動的建議：希望下次演講時間可以再長一點。

~謝謝您的參與~

實作強

品德優

就業易



TransWorld



電話：(05)5370988 傳真：(05)5370989 <http://www.twu.edu.tw>

地址：640雲林縣斗六市嘉東里鎮南路1221號



環球科技大學
TransWorld University

102-103 年度教學卓越計畫

辦理國際多元文化系列講座活動成果報告

主辦單位 餐飲廚藝系