

110 年度國立高雄餐旅大學「議起共築里山里海之典範城市」計畫

一、計畫名稱：議起共築里山里海之典範城市

二、提案單位/提案人：國立高雄餐旅大學廚藝學院/曾裕琇院長

三、計畫緣起：

高雄地區近山親水，擁有得天獨厚地「里海里山」的天然生態與豐饒農漁牧的生產地景，惟近幾年人們正站在全球氣候劇烈變遷、自然資源枯竭、生物多樣性耗損、疾病頻傳等關鍵的十字路口上，聯合國在 2015 年針對人類面臨共同的挑戰，提出了 17 項永續發展目標 (Sustainable Development Goals, SDGs)，作為 2030 年前世界各國努力推動永續發展的指導方針。這 17 項 SDGs 包括消除貧窮、消除飢餓、性別平等、乾淨水資源、氣候變遷、永續消費與生產模式等等，往下又區分成 169 項追蹤指標，涵蓋了經濟成長、社會進步與環境保護等 3 大面向。

目前，國內諸多城市與大專校院亦積極落實社會責任，啟動解決社會與自然發展失衡的新模組，本校位於高雄地區，長期投入在地關懷，舉凡惜食餐會、社會服務等活動及綠色飲食文化等講座，提升在地產業的社會責任，並整合校內多元廚藝專業，推動在地農特產的轉型與技術輔導，並將惜食概念與綠食育運動推廣到高雄在地的每個角落。本校『廚藝學院』更秉持著聯合國永續發展目標 (SDGs) 建構優質學習生態系統，成立『社會服務聯合永續平台』推動大學在地實踐、善盡社會責任，長期在地關懷、友善環境及實踐公益，同時透過 USR 相關課程結合業界資源投入在地食材研發，協助在地創生，鼓勵青年校友回游創業，並從綠食育及廚藝專業切入，肩負起食農教育政策制定諮詢與推動角色，全力投入社會責任實踐，連結企業與回饋在地，並培育人才與橋接國高中小資源，讓更多學子、師長及家長等瞭解如何應用自身力量來承擔社會責任、實踐永續精神。本校廚藝學院更將 SDGs 設為推動業務與 USR 的方向，列入其中長程計畫書中的 USR 活動與相對應的 SDG 目標對照。

在後疫情時代，急需產官學共同攜手重塑地方產業與農漁牧業的新世代，高餐大將持續實踐社會責任，對惜食、環境永續等議題及對餐飲產業和在地農漁牧產品的紓困做出積極的貢獻。


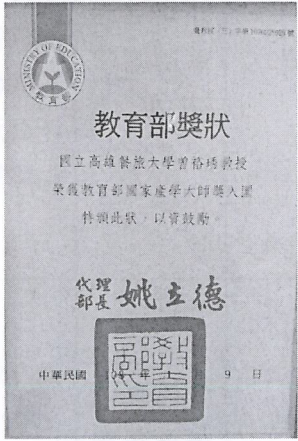


四、行動方案及預期效益：




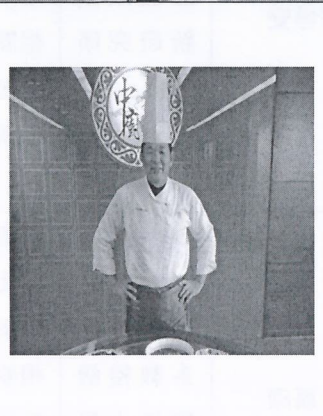
藉由本校近十年辦理多場的綠色環境、綠色飲食文化、食農教育、食材全運用、惜食千人晚宴、飲食療癒力研討會及香草香料的品評等推廣活動及課程的執行經驗，本計畫將運用本校廚藝專業，透過各項課程工作坊及活動辦理，以高雄市在學師生及一般民眾為主，傳遞生態環境與食材關係的知識。預計規劃「地方創生、在地關懷」、「綠色友






善、永續環境」主題進行舉辦相關活動，藉由多樣化的廚藝活動以推展全球永續發展目標，如邀請生態廚師與學生分享生態飲食的理念與如何落實於菜餚研發與產品設計，增進大眾對在地認同與關懷，以及對生態飲食有逐步完整地的認識，或進行「移地學習農產體驗」等，透過實際至友善耕作農地的校外場域學習，與生產者實際互動，讓大眾體驗生態從認識土地議題開始，增進保護土地的意識，以及對責任生產與消費的了解，將環境友善的食材帶入日常生活與產業發展中，以生態飲食為核心，瞭解人、食物、環境密不可分的關係，將其應用於生活實踐上。

主題	行動方案	對應 SDGs 指標項目	質化指標	預期效益
地方創生 在地關懷	校園家庭企業生廚餘減量再利用惜食行動活動	SDGs2 SDGs3 SDGs11 SDGs12 SDGs14 SDGs15 SDGs17	提升大眾(家庭校園及企業)對惜食的重視、學習及落實惜食減廢及惜食應用。	1.扶植高雄地區發展餐旅特色產業，協助地方創生初探。 2.關懷在地公益及社福產業，落實惜食愛物行動，協助公益活動之辦理。 3.開發綠色療癒餐飲、環保產品，倡議誠食良作。 4.研發續食、樂齡餐飲，打造青銀共融之橘色創新世代。 5.建構環境與自身的綠屋頂，持續綠化身心靈。 6.共築高雄里山里海新典範城市。
	輔導在地農特產企業及協助地方小農產業發展		善盡大學社會責任	
	地方特色食材全利用創價升級		高雄特色食材全利用創價，產業升級。	
綠色友善 永續環境	持續打造綠屋頂活動		建構環境與自身的綠屋頂	
	舉辦生態飲食講座		提升大眾對土地永續發展的理解	
	移地學習農產體驗		增進大眾對在地認同與環境關懷	

五、計畫團隊：

姓名	單位/職稱	學經歷、專長、 相關經驗	照片
曾裕琇	<p>飲食文化暨餐飲創新研究所教授兼廚藝學院院長</p> <p>智慧餐旅暨地方創生研發服務聯盟總執行長</p>	<p>最高學歷： 國立中興大學食品科學系博士</p> <p>研究專長： 潔淨飲食開發、食材全利用創價研發 健康餐飲研究、功能性食品研究 宅配商品開發、食物設計研究 創新餐廚具開發、餐飲智慧餐廚研究 品牌開店創業輔導、六級化地方創生輔導、產學跨域整合輔導</p> <p>相關獲獎與經驗： 榮獲教育部2018國家產學大師入圍獎。 榮獲 2016台北國際發明展一金牌、2012 日內瓦第40 屆國際發明展榮獲一金牌一銀牌及特別獎、其他相關得獎 20件以上。 食品餐飲、資訊及管理證照 26張、餐飲專利 14 件。 近十年私部門產學計畫70件以上。 近十年執行公部門計畫30件以上。 人才培育或教育訓練課程等活動辦理超過200場。 產學推廣、記者會或國內外食品餐飲參展超過 50 場。</p>	 
蘇恒安	<p>飲食文化暨餐飲創新研究所所長</p>	<p>最高學歷：國立高雄師範大學地理學博士</p> <p>研究專長：宗教飲食、食物地理、節慶飲食、飲食與環境議題</p> <p>相關經驗：歷年執行美食產業園區、教卓計畫、典範計畫及高教深耕計畫等多項計畫，近年承辦飲食與環境議題論壇及研討會達 5 場</p>	
陳嘉謨	<p>中餐廚藝系教授級專技人員兼系主任</p>	<p>最高學歷：大仁科技大學休閒健康管理研究所碩士</p> <p>研究專長：中餐烹調、宴會餐飲製作管理、進階中餐烹調</p> <p>相關經驗：歷年執行多達 50 件產學計畫及教卓、典範計畫及高教深耕等多項計畫，並承辦多達 50 場宴會等，並指導師生參與國內外廚藝競賽，累計香港、新加坡等廚藝競賽約 1 金、2 銀、10 銅，個人亦有多達 20 本專書出版</p>	

姓名	單位/職稱	學經歷、專長、 相關經驗	照片
陳寬定	西餐廚藝系教授級專技人員兼系主任	<p>最高學歷：榮譽博士</p> <p>研究專長：西餐烹飪</p> <p>相關經驗：歷年執行多達 50 件產學計畫及教卓、典範計畫及高教深耕等多項計畫，並承辦多項宴會、惜食千人宴等，並指導師生參與國內外廚藝競賽，歷年囊括全國技能競賽前 5 名及累計香港、新加坡、泰國廚藝競賽約 5 金、6 銀、30 銅，個人亦曾獲師鐸獎、星雲大師獎等殊榮</p>	
陳建龍	烘焙管理系副教授兼主任	<p>最高學歷：國立雲林科技大學管理研究所博士</p> <p>研究專長：店面經營管理、人力資源管理、消費者行為研究</p> <p>相關經驗：歷年執行多達 30 件以上產學計畫金額達千萬元及教卓、典範計畫及高教深耕等多項計畫，並指導學生店鋪經營管理。</p>	
陳紫玲	五專餐飲廚藝科副教授兼主任	<p>最高學歷：國立臺灣師範大學人類發展與家庭學系博士</p> <p>研究專長：餐旅教育、餐旅課程規劃、餐旅管理</p> <p>相關經驗：歷年執行教卓、典範計畫及高教深耕等多項計畫，並擔任餐旅廚科課程綱要委員</p>	
陳正忠	中餐廚藝教授級專技人員	<p>最高學歷：國立高雄應用科技大學觀光與餐旅管理研究所碩士</p> <p>研究專長：中餐烹調、肉品分切作業、菜單設計、宴會實務</p> <p>相關經驗：歷年執行 20 件產學計畫及教卓、典大、高教深耕等大型計畫，並承辦百場宴會、惜食千人宴等，並指導師生參與國內外廚藝競賽，獲全國技能競賽前五名及香港、新加坡、上海廚藝競賽優等，個人亦曾獲百大名廚之殊榮</p>	

姓名	單位/職稱	學經歷、專長、 相關經驗	照片
葉建志	餐飲創新研發暨檢驗服務中心助理研究員	<p>最高學歷：國立高雄餐旅大學餐飲創新研究所碩士 研究專長：.創新廚藝美食開發、創意食藝、西餐烹調、烘焙食品製作。</p> <p>相關經驗：歷年執行多項產學計畫及參與公私部門計畫多達 20 件、惜食千人宴等，參與國內外烹飪賽並獲優異成績</p>	
李柏宏	五專餐飲廚藝科副教授(前副教務長)	<p>最高學歷：國立台灣大學農業化學所博士 研究專長：肉品加工、食物科學、創意烹調</p> <p>相關經驗：歷年執行多達 50 件產學計畫及教卓、典範計畫及高教深耕等多項計畫，並輔導原民食材多元運用。</p>	
林淑瑛	五專餐飲廚藝科副教授	<p>最高學歷：香港理工大學-酒店及旅遊業管理學院博士 研究專長：</p> <p>相關經驗：歷年執行多達 20 件產學計畫及教卓、典範計畫及高教深耕等多項計畫，輔導餐廳外場服務禮儀及規範。</p>	
石名貴	飲食文化暨餐飲創新研究所副教授	<p>最高學歷：國立中興大學食品科學研究所博士 研究專長：健康食品評估、食品衛生與安全、營養保健、感官品評、醫事檢驗</p> <p>相關經驗：曾擔任本校主任秘書，具有多場宴會籌辦及惜食議題等公益計畫經歷。</p>	
屠國城	五專餐飲廚藝科副教授級專技人員	<p>最高學歷：國立高雄餐旅大學 台灣飲食文化產業研究所碩士</p> <p>研究專長：西餐烹調、醬汁製備、宴會實務、歐陸烹調、法式烹調、創意烹調、套餐設計</p> <p>相關經驗：歷年執行多項產學計畫達 30 件及教卓、典範計畫及高教深耕等多項計畫，承辦宴會多達 50 場、惜食千人宴等，並指導師生參與國內外廚藝競賽，累計香港、新加坡、泰國廚藝競賽約 10 面銅牌，個人亦獲百大名廚殊榮</p>	

姓名	單位/職稱	學經歷、專長、 相關經驗	照片
趙憶蒙	中餐廚藝系助理教授兼教發中心主任	<p>最高學歷：國立台灣大學食品科技研究所博士</p> <p>研究專長：食品衛生安全、廚房管理與設備規劃、食物學、中式米食加工、採購學、營養學、中式點心產品開發與製程改進、中式菜餚創新研發及營養分析、廚房設計規劃</p> <p>相關經驗：歷年執行多達 20 件以上產學計畫，並積極輔導餐廳業者，食品衛生安全。</p>	
林致信	中餐廚藝系助理教授	<p>最高學歷：國立台灣大學獸醫學碩士</p> <p>研究專長：中式點心、廣式點心、京維點心、食品加工、專題討論、食品衛生、食品科學</p> <p>相關經驗：歷年執行 20 件以上產學計畫，及舉辦 10 場以上社會服務公益活動。</p>	
葉文棠	飲食文化暨餐飲創新研究所助理教授級專業技術人員	<p>最高學歷：國立臺灣海洋大學食品科學所 碩士</p> <p>研究專長：產品研發與規劃、健康餐飲研究、營養學及蛋白質研究</p> <p>低溫及冷凍食品研究、即食調理食品及宅配商品開發研究</p> <p>工廠及製程規劃改善、行銷企劃、溝通與協調</p> <p>相關經驗：統一企業研發部主管，歷年執行多達 10 件產學計畫及積極輔導店家研究開發。</p>	