

# 臺灣觀光學院 研究發展處

## 102 學年度第 2 學期第 4 次處務會議紀錄

壹、開會時間：103 年 06 月 17 日（星期二）上午 11:00

貳、開會地點：花蓮文創園區 Andante Bistro 餐廳

參、主 席：崔震雄研發長 紀 錄：黃素貞

肆、出席人員：如簽到單

伍、主席報告：

一、今日擬與國賓集團就未來於文創園區合作事項討論大綱如下，已事先請各組準備：

（一）、長期合作建教實習生或工讀生員額之穩定性。

（二）、如何推廣及辦理花蓮市區微旅行專案。

（三）、烹飪課程辦理。

（四）、品酒課程(三小時內)。

（五）、另依照產學合作經驗推薦是否還有其他可行之合作模式共同開設產學合作專班。

（六）、學術人員借調業界協助等等相關議題。

二、推廣教育利潤中心制度請速擬訂辦法。

三、請國際合作組儘速促成大陸港澳來台短期研習班

四、請學術組整理 100 萬以上按簡追蹤管考。

五、將擬定表格，請本處各組把全年度可爭取或應進行的案子依序列出以利管考核。

陸、各組工作報告：

國際合作組

一、由餐飲系江淑華主任與王武專老師率領兩隊伍於 6/10~6/15 至山東旅遊職業技術學院參加「2014 年全國職業院校技能大賽“東方美食”盃中餐主題宴會設計賽項」與來自各國選手同場競技，分別榮獲一等獎及二等獎。

學術發展組

一、本校 100 萬以上專案執行進度一覽表，詳(如附件一)。

二、為提升本校向產、官、學界申請各類計畫案件與專利數量，擬請各單位協助提供業管之計畫名稱與申請須知(如附件二)，於本月底(6/30)前擲回學術組鄒桂苑、詹筱葳。

推廣教育中心：

- 一、台北設點將去函國立台北商業技術學院，以「借用辦公室」方式取得在台北的據點。初期以設置台北辦公室為首要任務，建議平鎮校區部分暫緩規劃。
- 二、建議各系科先依系科特色專業，於花蓮（或台北）選開一門 證照班：

餐飲：飲料調製證照班、餐旅服務證照班

廚藝：中餐證照班、烘焙證照班、西餐證照班

餐旅：餐旅服務證照班、葡萄酒國際認證班

休閒：救生員證照班、健身教練證照班、芳療師證照班

旅遊：領隊導遊證照班、國內領團人員證照班

通識教育：TOEIC 輔導考照班、全民英檢班、國際禮儀證照班

- 三、建議全校教職員依個人專長興趣填具開班申請書經推廣教育中心審查通過後即可開設特色興趣班，例如：

咖啡拉花班/調酒製作班/

西點製作班/特色料理班/

民宿管家班/微型餐旅創業班/葡萄酒入門班/

導覽解說人員培訓班/宜花東小旅行班/

自行車小旅行班/浮潛班/攀岩班/漆彈體驗班/瑜珈班

花藝班/易經命理班/英語會話班/日語會話班/古典音樂欣賞班。

柒、討論事項：

- 提案一：貴校與本公司(國賓飯店)長期合作建教實習生或工讀生員額之穩定性。(尤其本學年度因國賓飯店開幕在即非常希望能有人力上的配合)，提請討論。

說明：

方案一：實習單位可提供學生一日或半日的職場體驗活動，藉由實際工作環境操作與瞭解，加深其對實習單位的認識，並檢視自己是否適合該職務，清楚自己的職務喜好。

方案二：優良品牌實習—由校方推薦，若學生表現良好，由實習機構提供獎助學金，二方約定畢業後回任原單位，不僅提供實習單位優良的畢業生就業機會亦使學生畢業即就業。

決議：由實習就業組提出的方案一、二來辦理。

提案二：如何推廣及辦理花蓮市區微旅行專案

說明：休閒系提出深度旅遊包括自行車旅遊、結合在地文化及市區導覽。

決議：由休閒系規劃單車市區旅遊行程，配合國賓飯店 7/12 日訂定的旅遊專

案。

提案三：烹飪課程辦理(1) 兩小時體驗課程(2) 兩天一夜主題套裝課程 (可發證 certificate)(3) 三天兩夜主題套裝課程 (可發證 certificare)

說明：如附件三。

決議：由推廣教育中心規劃相關課程以符國賓飯店之需求。

提案四：品酒課程(三小時內)

說明：如附件三。

決議：由推廣教育中心規劃相關課程以符國賓飯店之需求。

提案五：另依照貴校之產學合作經驗推薦是否還有其他可行之合作模式

說明：

一、花蓮文創園區(多元合作案)，產學中心將為各系科與國賓開發、新開股份有限公司聯繫窗口,協助產學合約簽定及專業師資互相支援。

二、協助休閒系 7/12 日文創園區小木屋正式營運景點導覽事宜。

決議：由產學中心與國賓飯店為聯繫窗口。

提案六：學術人員借調業界協助等等相關議題

說明：依國賓飯店之需求提出借調並協助，由各系可提供學術專業講師配合。

決議：由國賓飯店依業務所需提出需求借調。

捌、散會

臺灣觀光學院 研究發展處  
102 學年度第 2 學期第 4 次處務會議  
簽到表

壹、開會時間：103 年 06 月 17 日（星期二）中午 11：00

貳、開會地點：花蓮文創園區 Andante Bistro 餐廳

參、主席：崔震雄處長

記錄：黃素貞

肆、出席人員：

名單	姓名	簽到	備註
研究發展處處長	崔震雄		
產學合作中心主任	黃文龍		
推廣教育中心主任	魏道駿		
學術發展組組長	鄒桂苑		
國際合作組組長	陳建宏		
實習就業輔導組組長	王曉怡		
推廣教育中心助理	黃素貞		
研究發展處助理	詹筱葳		
研究發展處助理	羅詩璇		
實習就業輔導組助理	劉嘉涵		

附件一

no	主管機關	計畫名稱	提案須知	公文日期字號	聯絡方式	校內負責單位	校內提案期限
例	科技部	103年度穿戴式裝置應用發展專案「103年穿戴式裝置應用發展專案」	<p>申請機構須於103年6月30日(星期一)下午5時前(含)前送達本部(請逕寄本部),逾期恕不受理。</p> <p>函送本部(請逕寄本部),逾期恕不受理。</p> <p>說明：一、本部配合我國發展穿戴式裝置(Wearable)創新應用，特規劃本計畫，鼓勵學研界積極參與。二、本計畫徵求公告如附件，相關申請規範要點與研究範圍說明，亦可參閱本部網站(<a href="http://www.most.gov.tw/">http://www.most.gov.tw/</a>)-最新資訊：「穿戴式裝置應用發展專案」計畫徵求公告。依本計畫申請作業，請書請研(勾選)「E98-專案計畫」，勾選「E9837(穿戴式裝置應用)」，以利作業。</p>	103年06月05日科技部工字第1030039978號	<p>機關地址：台北市和東路2段106號            平傳真：02-2737-7673            承辦人：張哲浩 副研            究員 電話：02-2737-7525            電子郵件：thchang@most.gov.tw</p>	研發處學術組	103/6/16
1							
2							
3							
4							
5							

附件二

no	主管機關	計畫名稱	提案須知	公文日期字號	聯絡方式	校內負責單位	校內提案期限
例	科技部	103年度「穿戴式裝置應用研發專案計畫」	<p>申請機構須於 103 年 6 月 30 日（星期一）下午 5 時前 <u>備函送達</u>本部(請 <u>彙整造冊</u>後專案函送)，逾期恕不受理。</p> <p>說明：</p> <p>一、本部配合我國發展穿戴式裝置 (Wearable) 創新應用，與人才培育，特規劃本研發專案計畫，鼓勵學研界積極提案申請。</p> <p>二、本計畫徵求公告如附件，相關申請規範要點與研究範疇等說明，亦可參閱本部網站 (<a href="http://www.most.gov.tw/">http://www.most.gov.tw/</a>)-最新消息：「穿戴式裝置應用研發專案」計畫徵求公告。</p> <p>三、計畫申請作業，請依本部補助專題研究計畫作業要點，研提正式計畫申請書（採線上申請），計畫類別請勾選「一般型研究計畫」；研究型別請勾選「整合型計畫」；計畫歸屬請勾選「工程司」；學門代碼請勾選「E98-專案計畫」：「E9837（穿戴式裝置應用）」，以利作業。</p>	103 年 06 月 05 日科部工字第 1030039978 號	<p>機關地址：台北市和平東路 2 段 106 號            傳真：02-2737-7673            承辦人：張哲浩 副研究員            聯絡電話：02-2737-7525            電子郵件：thchang@most.gov.tw</p>	研發處學術組	2014/6/16
1							
2							
3							
4							
5							

附件三

1. 品酒課程

- A. 葡萄酒入門/品飲課程 (introduction to wine, w/wo meal)
- B. 餐酒主題宴 (meal oriented but w/ instructor, wine dinner/party)
- C. 主題品飲 (wine styles, grape varieties, regions. Topic tasting)

Minimum group size: A. 8 (smaller sizes upon request at higher rates)

Hours: A. 2hr B. 4hr C. 3hr

Instructors: THTU/Ambassadors (WSET/ISG approved certified instructors)

Administrative: THTU

Certificates: A. THTU CEC issued certified documentation

Fees: A. NT\$850 wo/meal (Ambassador NT100/person, THTU NT50/person);

NT\$1,500 w/meal (estimated)

B.

C.

2. 烹飪課程

4hr courses (cf. Thai model)

Including: market purchasing, preparation, cooking and meal

2hr courses (??)

Including: cooking and meal

Groups courses Chinese groups (travel agents)

Semi-private courses Group/FIT local visitors, Chinese FITs

Private courses Top Chinese FITs, Top local visitors, International FITs

Minimum group size:

Instructors: THTU and/or Ambassadors'

Administrative: THTU

Certificates: THTU CEC certified hours

Fees:

3. 微旅行 (旅遊系)

結合 1. 品酒 & 2. 烹飪

4. Counter reception in Ambassador' s