



NATIONAL KAOHSIUNG UNIVERSITY
OF HOSPITALITY AND TOURISM

國立高雄餐旅大學

101年度教育部技專校院國際化研討會
多元特色國際招生策略的優勢與展望
—以國立高雄餐旅大學為例

報告人：容繼業校長

中華民國101年10月1日



目 錄

- 前言
- 高餐大的學校特色
- 特色國際招生策略
- 特色國際招生策略的優勢
- 特色國際招生的展望
- 結語

前 言



前 言



國立高雄餐旅大學係一所餐旅專門高等學府

本校以「人文化、專業化、企業化、國際化」為學校辦學理念，其內涵為：

- 人文化 - 以「全人關懷」之信念為出發
- 專業化 - 以「專業知能」之教授為方法
- 企業化 - 以「企業經營」之觀念為策略
- 國際化 - 以「全球在地化」與「在地全球化」之精神為方針

大餐大的學校特色



大餐大的學校特色

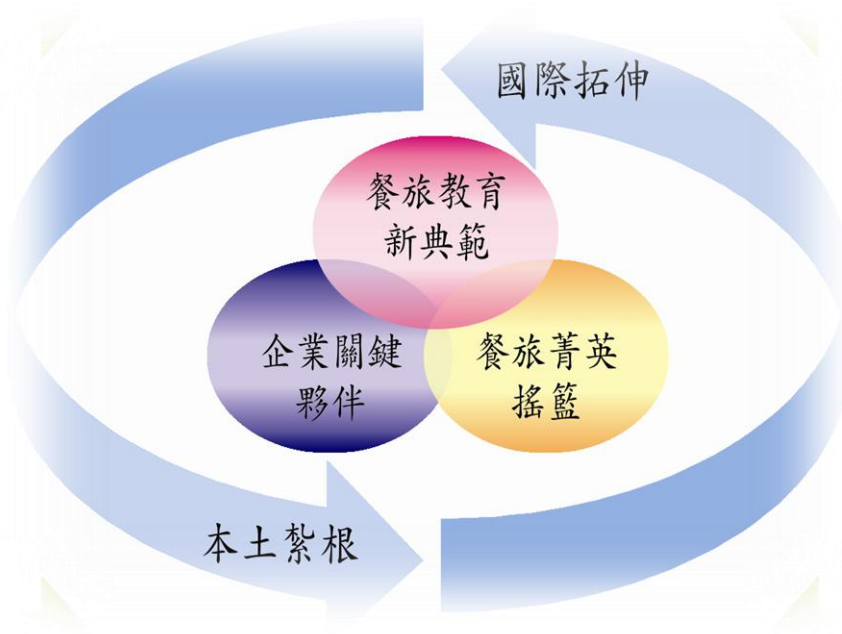


- 一、全球唯一提供餐旅、觀光、廚藝等三大領域為主軸的專業大學
- 二、國內唯一具專業餐飲品味的鑑賞校園
- 三、實施一年期的校外實習，提供多元的海內外實習機會
- 四、完善的專業考照輔導及國際競賽培訓補助制度
- 五、整合餐旅教材數位化資源，將餐旅教育推向全世界
- 六、帶領培訓國際性觀光餐旅明日領導人才
- 七、成為台灣餐旅資料與研發重鎮
- 八、成為餐旅教育指標性的品牌學府

特色國際招生策略



特色國際招生策略



市場定位

商品研發

行銷包裝

有效招生

特色國際招生策略(1)



市場定位

清楚釐訂學校為一所「餐旅專門學府」，以培育廚藝、餐旅及觀光專業人才為目標。



特色國際招生策略(2)



商品研發

針對特定區域開發特色課程，以學生就業為前提，例如馬來西亞地區，以烘焙四技課程為主力，協助學生畢業後回母國就業及創業。



特色國際招生策略(3)



行銷包裝

1. 鼓勵師生參加烘焙國際賽(如FHA)，增進知名度
2. 推動學校參加國際餐旅教育性組織，成為重要會員學校
3. 促進交流，增加國際曝光率



特色國際招生策略(4)



有效招生

- 1.定期參展：每年定期參加馬來西亞教育展
- 2.直接行銷：透過僑生回母校宣傳與經驗分享



特色招生策略的優勢



特色招生策略的優勢



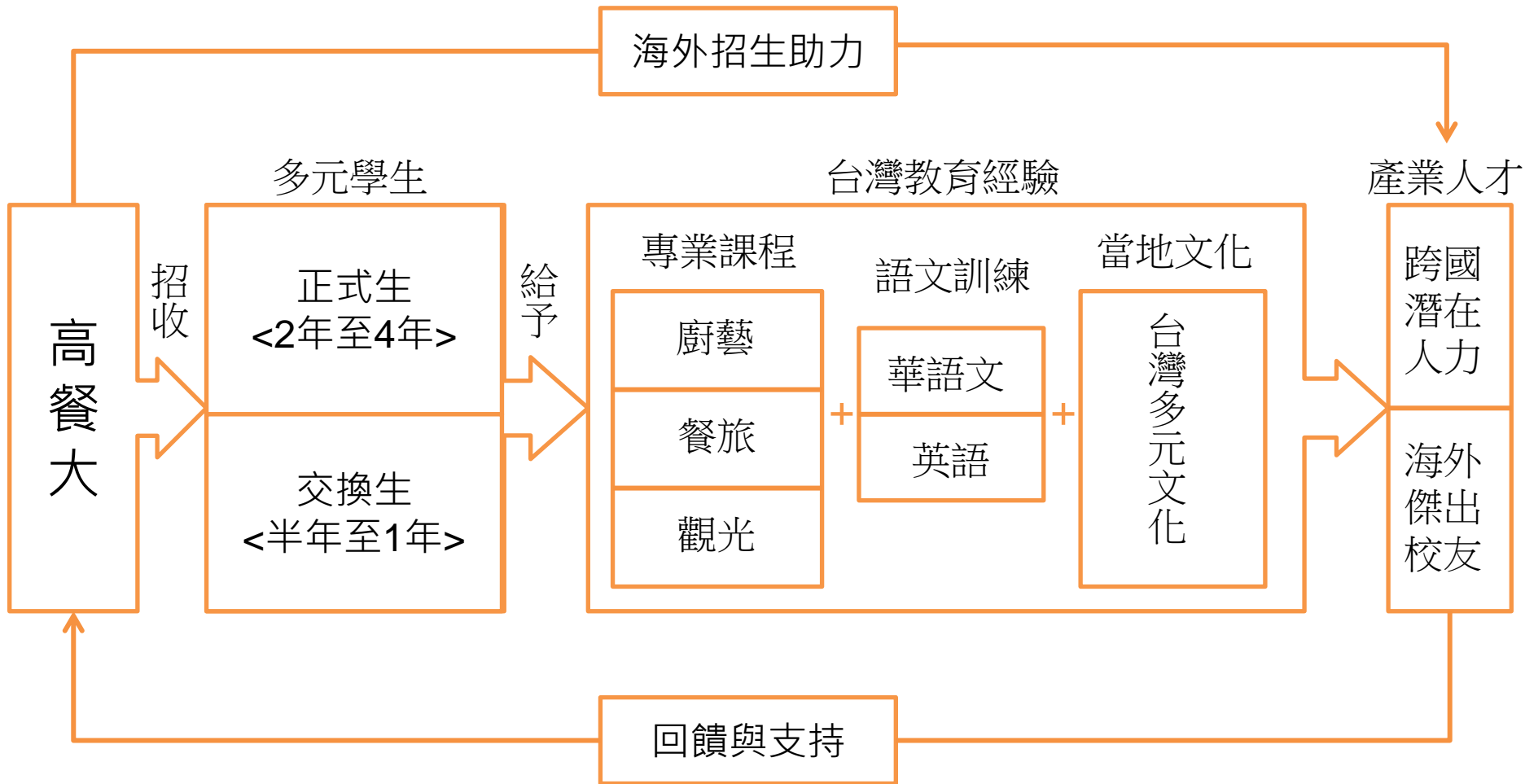
1. 學校清楚定位，容易招收中短期不同的學生(含正式生及交換生)。
2. 學校給予餐旅專業課程、華語文訓練及台灣多元文化的洗禮，讓學生有明確的留學目標，有可貴的台灣教育經驗。

特色招生策略的優勢



3. 學生返回母國後，對於就業及創業產業別有清楚期待，假以時日可成為該產業跨國潛在人力，並能成為學校海外(校友)人力資源。
4. 透過校友在母國餐旅產業的發展，無形中亦擴展高餐大在全世界餐旅產業的影響力與知名度，有助每年的海外招生。

特色招生策略的優勢



特色國際招生的展望



特色國際招生的展望



1. 選定重點區域，開設專班授課

未來本校將選定越南開設境外專班或移動式教學，使台灣餐旅教育得以就地生根。

2. 創造特色課程，讓學生有願景

未來本校與法國藍帶廚藝學院合作共構國際性廚藝課程，吸引東南亞附近對廚藝有興趣的學員。

3. 透過國際品牌學府，善用其通路，擴展行銷效能

未來透過藍帶在全世界35個據點，行銷中華廚藝課程，使國際招生範疇得以全球擴及。

結語



國際化招生在於：



發展特色

洞悉潮流

擁抱願景

邁向世界

簡報結束

謝謝聆聽



NATIONAL KAOHSIUNG UNIVERSITY
OF HOSPITALITY AND TOURISM
國立高雄餐旅大學