

# 餐飲廚藝科新生修課指南

## 一、校教育目標

高雄餐旅學院為全國唯一的專業領域的國立學院，在高等技職教育中，最有希望能夠扮演明確定位、文化與技能交流、全球佈局的角色。設校以來一直秉持「專業化、企業化、國際化」的辦學理念，維持專業實務技能領導國內餐旅教育與帶動餐旅觀光休閒產業發展的龍頭角色，不斷進行餐旅教育的創新與精進，以培育三化兼備、術德兼備全人格發展之餐旅人才為目的。期使本校在專業技能創新、孕育人文關懷、促進產業發展的原則下，加強國際交流與合作，提昇產學合作績效，以一流的專業學術水準與豐富的本土文化內涵，成為世界獨具特色的餐旅教育與管理學府。由於本校目前有專科生、大學生、研究生，故在既往的基礎，如何保持各學制的定位，並發展學校的重點特色，已成為學校未來發展的關鍵。

本校於民國 81 年 8 月成立籌備處，84 年 7 月 1 日正式成立以餐旅專業學府—國立高雄餐旅管理專科學校。84 年 12 月正式招收旅館管理科、餐飲管理科、餐飲廚藝科(中餐組、西餐組)、旅運管理科。88 年 12 月進修部招生。就在全校師生齊一心力經營，國內外人士絡繹組團前來參訪：公私機構及相關業界不時洽商代辦職訓、徵才或證照考測；各級長官、各界菁英更不吝經常蒞臨指導，本校於 89 學年度正式升格為『國立高雄餐旅學院』。91 學年度招收四技新生，92 學年度起招生二專暨二技部新生，於 95 學年度新成立四技應用外語系及五專餐飲廚藝科。

本校校訓為「精誠勤樸」，要旨為：精益求精，追求完美；誠以待人，表裡如一；勤勞習作，服務至上；樸實自然，熱忱寬厚。為此本校校務發展中明訂辦學理念：

1. 理論與實務並重，培育優秀餐旅服務人才。
2. 學習與生活結合，增進學生習作經驗。
3. 兼辦推廣教育，提升從業人員素質。
4. 加強國際交流，吸取先進國家經驗。

## 二、系教育目標

『餐飲廚藝科』以技藝為根本、文化為內涵、藝術為運用，以培養具實務技能與智識內涵並重的「餐飲廚藝實務人才」。沿襲本校「實務為先」的治學理念，本科在課程設計融入人文美學及鄉土教材，重視中餐、西餐、烘焙、餐飲服務、調酒等廚藝技能及美食品味能力，加強內場生產管理、成本控制、財務管理、規劃設計及創新能力，更著重職場道德、人際溝通、服務品質、外語能力及資訊E化能力的養成，期能健全學生全人格的養成教育，並強化將來就業或深造的本職學能需求。

### 近程目標：

- ◆ 強化學生外語能力之提昇。
- ◆ 加強廚藝相關丙級技術士技能檢定輔導，俾益學生畢業前順利取得專業證照。
- ◆ 持續、加強特聘外籍合約名廚技術教授來系任教，以強化本科教學國際化。
- ◆ 加強教師學術或技術升等，全面提昇學術、實務研究能力，以充實教學內涵。
- ◆ 持續定期辦理相關學術、實務研討會，以強化本科師生與校外學術、產業界互動。

### 中程目標：

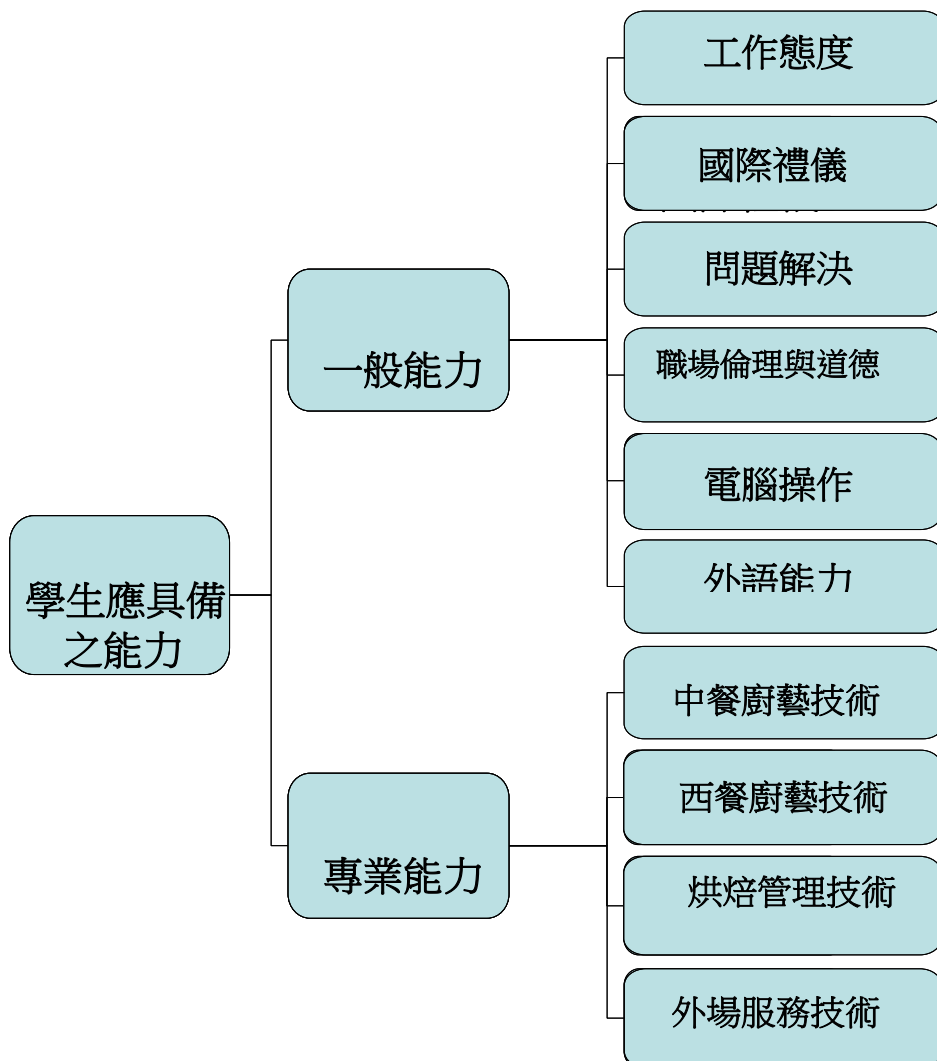
- ◆ 落實學生第二外語（日文、法文）能力提昇，強化外語能力競爭力。
- ◆ 加強與歐美等國家產業界建立實習建教合作，俾益學生具備國際化的競爭能力。
- ◆ 積極開闢、建立國際知名廚藝學院姊妹校關係，以加強國際化的專業交流。
- ◆ 建立廚藝課程標準化制度，以提昇教學品質。
- ◆ 鼓勵同學參加國內外相關烹飪比賽，以精進廚藝技能、並擴展國際視野。

### 遠程目標：

- ◆ 引進國外知名廚藝學院來校建立課程結盟關係，增強海外招生吸引力。

### 三、學生應具備核心能力

1. 一般能力：工作態度、國際禮儀、電腦操作、問題解決、領導管理、外語能力。
2. 專業能力：中餐廚藝技術、西餐廚藝技術、烘焙管理技術、外場服務技術。



## 四、餐飲廚藝科 五專標準課程表

### 教育目標

#### (一)五年制專科學校教育目標

1. 培養職場中級技術、管理或服務人才所需能力。
2. 培育在相關專業領域進修與發展才能。
3. 培育現代化社會公民素養。

#### (二)群教育目標

1. 培育符合餐旅及觀光相關職場之技術服務與管理之中級管理人才的能力，並奠定學習專業知能之基礎能力。
2. 培育學生具備敬業、負責、勤奮、合作等職業道德；人文素養與應用科技、創新、適應環境變遷的能力。
3. 培育具有繼續進修相關專業領域之進階能力。

#### (一) 一~三年級課程

	科 目	第一學年		第二學年		第三學年	
		上學期 (學分/時數)	下學期 (學分/時數)	上學期 (學分/時數)	下學期 (學分/時數)	上學期 (學分/時數)	下學期 (學分/時數)
一般必修科目	國文一~六	3/3	3/3	3/3	3/3	3/3	3/3
	英文一~六	3/3	3/3	3/3	3/3	2/2	2/2
	數學一~三	2/2	2/2	2/2			
	歷史	2/2					
	生物	2/2					
	音樂	2/2					
	生活科技	2/2					
	體育一~二	2/2	2/2				
	國防通識一~二	2/2	2/2				
	地理		2/2				
	化學		2/2				
	美術		2/2				
	家政		2/2				
	計算機概論		2/3				
	公民與社會			2/2			
	生涯規劃			2/2			
	健康與護理一~二			2/2	2/2		
兩性關係				2/2			

	婚姻與家庭					2/2	
	運動與休閒管理一~七			0/2	0/2	0/2	0/2
	小計	20/20	22/23	14/16	10/12	7/9	5/7
專業及實習科目	餐旅概論一~二	2/2	2/2				
	初級會計一~二			2/2	2/2		
	餐旅英文與會話一~六				2/2	2/2	2/2
	餐旅服務技術一~二					4/4	4/4
	飲料與調酒一~二					2/4	2/4
	小計	2/2	2/2	2/2	4/4	8/10	8/10
校訂必修科目	食品衛生安全	2/2					
	刀工技術	1/2					
	中式米食加工	2/4					
	廚藝概論一~二	2/2	2/2				
	中餐烹調一~二		4/8	2/4			
	西餐烹調一~二			4/8	2/4		
	麵包製作				2/4		
	食品色彩學				2/2		
	食材地理				2/2		
	西式點心製作					2/4	
	餐飲多媒體應用					2/2	
	廚藝專業術語					2/2	
	人際溝通技巧						2/2
	中式麵食加工						2/4
	校內實習一~二					1/1	1/1
	小計	7/10	6/10	6/12	8/12	7/9	5/7
校訂選修科目	進階中式米食加工		2/4				
	進階中餐烹調			2/4			
	進階西餐烹調				2/4		
	日本料理				2/4		
	蔬果切雕實務				2/4		
	進階麵包製作					2/4	
	餐飲模型設計與製作					2/4	
	國防通識三~四					2/2	2/2
	進階西式點心製作						2/4
	廚藝競賽設計						2/4
	蛋糕裝飾						2/4
		小計	0/0	2/4	2/4	6/12	6/10
	建議至少選修學分	0/0	0/0	0/0	2/2	2/2	4/6

總計	29/ 32	30/ 35	22/ 30	24/ 30	24/ 30	22/ 30
----	--------	--------	--------	--------	--------	--------

## (二)四、五年級課程

	科 目	第 四 學 年		第 五 學 年	
		上學期 (學分/時數)	下學期 (學分/時數)	上學期 (學分/時數)	下學期 (學分/時數)
一般必修科目	運動與休閒管理一~七		0/ 2	0/ 2	0/ 2
	軍訓一~三		0/ 2	0/ 2	0/ 2
	小 計	0/ 0	0/ 4	0/ 4	0/ 4
專業及實習科目	餐旅英文與會話一~六		2/ 2	2/ 2	2/ 2
	餐旅產品銷售技巧		2/ 2		
	餐旅採購與成本分析		2/ 2		
	餐旅服務管理		2/ 2		
	餐旅資訊系統一~二			2/ 2	2/ 2
	職場安全與衛生			2/ 2	
	小 計	0/ 0	8/ 8	6/ 6	4/ 4
校訂必修科目	校外實習	10/			
	營養學		3/ 3		
	廚房規劃與設計		2/ 2		
	飲食文化一~二		2/ 2	2/ 2	
	生產管理			2/ 2	
	調理科學理論與實習			2/ 4	
	創意思考			2/ 2	
	餐旅專題講座一~二			1/ 2	1/ 2
	休閒與文化觀光				2/ 2
	宴會實務				2/ 4
	專題製作				1/ 1
	校外參訪研習				1/ 1
	小 計	10/ 0	7/ 7	9/ 12	7/ 10
校訂選修科目	進階中式麵食加工		2/ 4		
	中式套餐設計與製作		2/ 4		
	巧克力製作		2/ 4		
	鐵板燒		2/ 2		
	素食烹調		2/ 2		
	第二外語(日文) 一~二		2/ 2	2/ 2	
	進階飲品調製			2/ 4	
	西式套餐設計與製作			2/ 4	

歐點製作與盤飾			2/ 4	
台灣風味小吃			2/ 4	
產品包裝與運用			2/ 2	
第二外語(法文) 一~二			2/ 2	2/ 2
開店實務				2/ 2
宴會茶點設計與製作				2/ 4
國際烹調				2/ 4
燒臘滷燻焗				2/ 2
健康烹調				2/ 2
小 計	0/ 0	12/ 18	14/ 22	12/ 16
建議至少選修學分		6/ 8	6/ 8	6/ 8
總計	10/ 0	21/ 27	21/ 30	17/ 26

註：最低畢業學分數為 220 學分，含部訂必修科目（一般科目 78 學分、專業及實習科目 44 學分）及校訂科目（必修 72 學分及最低選修 26 學分）。

一、二、三年級每學期修習學分不得超過 32 學分，四、五年級每學期修習學分則不得超過 28 學分。

## 五、課程流程架構圖

### 國立高雄餐旅學院 餐飲廚藝科 課程流程架構

(每週授課時數 — 實習時數 — 學分數)

#### 一、通識課程

學年 課程	一年級		二年級		三年級		四年級		五年級					
	上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期				
通 識 課 程	國文(一) (3-0-3) →	國文(二) (3-0-3) →	國文(三) (3-0-3) →	國文(四) (3-0-3) →	國文(五) (3-0-3) →	國文(六) (3-0-3) →	校 外 實 習	校 外 實 習	校 外 實 習	校 外 實 習				
	英文(一) (3-0-3) →	英文(二) (3-0-3) →	英文(三) (3-0-3) →	英文(四) (3-0-3) →	英文(五) (2-0-2) →	英文(六) (2-0-2) →					第二外語(選) (日文一)(2-0-2) →	第二外語(選) (日文二)(2-0-2) →	第二外語(選) (日文二)(2-0-2) →	第二外語(選) (日文二)(2-0-2) →
	數學(一) (2-0-2) →	數學(二) (2-0-2) →	數學(三) (2-0-2) →											
	歷史 (2-0-2)													
	生物 (2-0-2)													
	音樂 (2-0-2)													
	生活科技 (2-0-2)													
	體育(一) (2-0-2) →	體育(二) (2-0-2) →												
	國防通識(一) (2-0-2) →	國防通識(二) (2-0-2) →			國防通識(三) (2-0-2) →	國防通識(四) (2-0-2) →						軍訓(一) (2-0-0) →	軍訓(二) (2-0-0) →	軍訓(三) (2-0-0) →
		地理 (2-0-2)												
	化學 (2-0-2)													
	美術 (2-0-2)			公民與社會 (2-0-2)										
	家政 (2-0-2)			生涯規劃 (2-0-2)										
	計算機概論 (3-0-2)			健康與護理(一) (2-0-2) →	健康與護理(二) (2-0-2) →									
				兩性關係 (2-0-2) →	婚姻與家庭 (2-0-2)									
				運動與休閒 管理(一)(2-0-0) →	運動與休閒 管理(二)(2-0-0) →	運動與休閒 管理(三)(2-0-0) →	運動與休閒 管理(四)(2-0-0) →	運動與休閒 管理(五)(2-0-0) →	運動與休閒 管理(六)(2-0-0) →	運動與休閒 管理(七)(2-0-0) →				



### 專業課程

學年 課程	一年級		二年級		三年級		四年級		五年級	
	上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期
專業課程	餐旅概論(一) (2-0-2)	餐旅概論(二) (2-0-2)								
	廚藝概論(一) (2-0-2)	廚藝概論(二) (2-0-2)								
			初級會計(一) (2-0-2)	初級會計(二) (2-0-2)						
				餐旅英文與會話 (一)(2-0-2)	餐旅英文與會話 (二)(2-0-2)	餐旅英文與會話 (三)(2-0-2)	校外實習	餐旅英文與會話 (四)(2-0-2)	餐旅英文與會話(五) (2-0-2)	餐旅英文與會話(六) (2-0-2)
					餐旅服務技術(一) (4-0-4)	餐旅服務技術(二) (4-0-4)		餐旅服務管理 (2-0-2)		
					廚藝專業術語 (2-0-2)			餐旅採購與成本 分析(2-0-2)		
					餐飲多媒體應用 (2-0-2)			餐旅資訊系統(一) (2-0-2)	餐旅資訊系統(二) (2-0-2)	
						人際溝通技巧 (2-0-2)		餐旅產品銷售技 巧(2-0-2)		
	食品衛生安全 (2-0-2)			食品色彩學 (2-0-2)						
				食材地理 (2-0-2)					職場安全與衛生 (2-0-2)	

### 技能課程

課程	一年級		二年級		三年級		四年級		五年級	
	上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期
技 能 課 程	刀工技術 (2-0-1) 中式米食加工 (4-0-2)			蔬果切雕實務 (4-0-2) (選)				飲食文化(一) (2-0-2)	飲食文化(二) (2-0-2)	休閒與文化觀光 (2-0-2)
		中餐烹調(一) (8-0-4)	中餐烹調(二) (4-0-2)					營養學 (3-0-3)	生產管理 (2-0-2)	宴會實務 (4-0-2)
		進階中式米食加工 (4-0-2) (選)		西餐烹調(一) (8-0-4)	西餐烹調(二) (4-0-2)			廚房規劃與設計 (2-0-2)	調理科學理論與 實習(4-0-2)	專題製作 (1-0-1)
			進階中餐烹調 (4-0-2) (選)	進階西餐烹調 (4-0-2) (選)				創意思考 (2-0-2)	餐旅專題講座(一) (2-0-1)	餐旅專題講座(二) (2-0-1)
				麵包製作 (4-0-2)	西式點心製作 (4-0-2)	中式麵食加工 (4-0-2)		(選修)	(選修)	(選修)
				日本料理 (4-0-2) (選)	進階麵包製作 (4-0-2) (選)	進階西式點心製 作(4-0-2) (選)		進階中式麵食加 工(4-0-2)	台灣風味小吃 (4-0-2)	開店實務 (2-0-2)
					蛋糕裝飾 (4-0-2) (選)	廚藝競賽設計 (4-0-2) (選)		巧克力製作 (4-0-2)	歐點製作與盤飾 (4-0-2)	
					餐飲模型設計與 製作(4-0-2) (選)	飲料與調酒(一) (4-0-2)	飲料與調酒(二) (4-0-2)	鐵板燒 (2-0-2)	產品包裝與運用 (2-0-2)	燒臘油燻焗 (2-0-2)
						校內實習(一) (1-0-1)	校內實習(二) (1-0-1)	中式套餐設計與 製作(4-0-2)	西式套餐設計與 製作(4-0-2)	宴會茶點設計與製作 (4-0-2)
								素食烹調 (2-0-2)	進階飲品調製 (4-0-2)	國際烹調 (4-0-2)
									健康烹調 (2-0-2)	
									校外參訪研習 (1-0-1)	

## 六、餐飲廚藝科課程模組與課程配當

### 餐飲廚藝科

通識課程  
78 學分

國文(一~六)(18)、英文(一~六)(16)、數學(一)~(三)(6)、歷史(2)、地理(2)、生物(2)、音樂(2)、生活科技(2)、體育(一~二)(4)、國防通識(一~四)(8)、化學(2)、美術(2)、家政(2)、計算機概論(2)、公民與社會(2)、生涯規劃(2)、健康與護理(一~二)(4)、兩性關係(2)、婚姻與家庭(2)、運動與休閒管理(一~七)(0)、軍訓(一~三)(0)、日文(一)(二)(4)、法文(一)(二)(4)

基礎課程  
72 學分

食品衛生安全(2)、餐旅概論(4)、廚藝概論(4)、食品色彩學(2)、食材地理(2)、職場安全與衛生(2)、餐旅服務管理(2)、營養學(3)、餐旅英文與會話(一~六)(12)、初級會計(一~二)(4)、廚藝專業術語(2)、休閒與文化觀光(2)、調理科學理論與實習創意思考(2)、餐旅採購與成本分析(2)、飲食文化(一~二)(4)、餐旅專題講座(2)、生產管理(2)、餐旅資訊系統(一~二)(4)、餐旅產品銷售技巧(2)、餐飲多媒體應用(2)

核心課程  
44 學分

刀工技術(1)、中式米食加工(2)、中餐烹調(一)(二)(6)、西餐烹調(一)(二)(6)、麵包製作(2)、西式點心製作(2)、廚房規劃與設計(2)、宴會實務(2)、專題製作(1)、校外參訪研習(1)、餐旅服務技術(一)(二)(8)、飲料與調酒(一)(二)(4)、校內實習(一)(二)(2)、校外實習(一)(10)

#### 中餐廚藝技術課程模組

#### 西餐廚藝技術課程模組

#### 烘焙廚藝技術課程模組

專業選修課程  
26 學分

##### 中餐廚藝技術課程：

進階中餐烹調	2
蔬菜切雕實務	2
進階中式麵食加工	2
中式套餐設計與製作	2
鐵板燒	2
素食烹調	2
台灣風味小吃	2
宴會茶點設計與製作	2
燒臘滷燻焗	2
健康烹調	2
廚藝競賽設計	2
進階飲品調製	2
開店實務	2
進階中式麵食加工	2

##### 西餐廚藝技術課程：

進階西餐烹調	2
西式套餐設計與製作	2
歐點製作與盤飾	2
國際烹調	2
廚藝競賽設計	2
進階飲品調製	2
開店實務	2

##### 烘焙廚藝技術課程：

進階麵包製作	2
進階西式點心製作	2
蛋糕裝飾	2
巧克力製作	2
廚藝競賽設計	2
進階飲品調製	2
開店實務	2
餐飲模型設計與製作	2
產品包裝與運用	2

## 七、五專餐飲廚藝科本位課程發展流程

### 一、五專餐飲廚藝科 SWOT 分析

SWOT	(S)優勢	(W)弱勢	(O)機會	(T)威脅
單位現況分析	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 全國大專院校中唯一專精於五專餐飲廚藝科</li> <li>2. 充分的實作訓練和業界師資使學生易與職場接軌</li> <li>3. 全科老師具中餐乙級證照、中式米食丙級證照、烘焙乙級證照、中式點心酥糕油皮乙級證照</li> <li>4. 學生取得技術證照比例逐漸增加，如中餐、中式米食、全民英檢等。</li> <li>5. 理論、實務結合，並發展學生畢業專題報告。</li> <li>6. 學生素質優良，入學分數居全國之冠</li> <li>7. 教師具豐富產學合作經驗可密切與產業結合，協</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 基礎理論課及基礎實驗室設備不足，影響學生未來研究能力</li> <li>2. 語言能力較差，與國外交流需增加</li> <li>3. 工作環境及制度較差，學生畢業後流動率較高</li> <li>4. 根據泛亞人力銀行 9999 於 2003 年的調查，餐飲從業人員的起薪為 20 種產業分類中最低</li> <li>5. 無自屬專業教室及研究設備</li> <li>6. 系所空間不足因應未來自然增班需求</li> <li>7. 系所發展經費不足</li> <li>8. 五專學歷較低，各校系科、生源日漸減少，恐影響學生就學意願及業界晉用機會。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 全國唯一五專餐飲廚藝科之國立學校，形象優良</li> <li>2. 食品科技發展，使餐飲科學及廚藝技術更成熟且易學，成為全民休閒活動</li> <li>3. 學校學制多元化，提供不同進修管道</li> <li>4. 餐飲服務業仍是未來國內重要產業，有基本人力需求</li> <li>5. 產學合作機會多，可提升系科知名度，並提供許多建教合作機會</li> <li>6. 學生素質優良，可滿足業界人力需求。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 學校地理位置位於南部，恐較難吸引北部學生就讀</li> <li>2. 國內餐飲科系逐年增多</li> <li>3. 傳統餐飲廚藝產品在異國料理的競爭及媒體對外國飲食的大力宣揚下，影響消費者使用意願</li> <li>4. 餐飲廚藝人才培訓經費逐年減少</li> <li>5. 科技進步帶來的機械化與量產化，衝擊業界手工製作師傅</li> <li>6. 國立學校經費逐漸減少，行政彈性較小，影響學校及系科發展。</li> </ol>

	助學生就業。			
單位因應策略	<p>如何發揮優勢？</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 鼓勵學生取得證照，落實教學成果具體化，並提升學生素質。</li> <li>2. 鼓勵學生參加競賽增加系科知名度。</li> <li>3. 鼓勵學生參與產學合作計畫，提升學生實務經驗及研發能力。</li> <li>4. 藉由課程修訂，以提升學生創新、創能力為主，藉以因應產業需求。</li> <li>5. 獎勵教師、學生執行產學合作計畫，藉以強化研究風氣。</li> <li>6. 持續與餐飲產業簽建教合作，提升學生實習就業機會。</li> <li>7. 與上游學校高中職簽定策略聯盟，。</li> </ol>	<p>如何改善弱點？</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 著重基本課程及訓練，以扎實訓練及證照，鼓勵學生參與研發、競賽，藉以獲得業界對學生素質之信任。</li> <li>2. 針對學生需求，以升學、就業雙管道輔導。</li> <li>3. 因應自然增班，適度增聘具產業或實務經驗之專業教師</li> <li>4. 因應學生增加，增加系所空間、設備等資源。</li> <li>5. 開設課後多益課程，鼓勵參與檢定，輔導學生英文能力提升</li> <li>6. 系科資源及經費適度增加，提升競爭力。</li> <li>7. 增設不足之設備，共同提高餐飲人員形象，並把學生基本能力鞏固、平台築高，加強競爭</li> </ol>	<p>如何掌握機會？</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 學生素質優良，藉由嚴格專業訓練，可滿足業界人力需求。</li> <li>2. 善用行銷及宣導手段，使學校成為餐飲模範學校。</li> <li>3. 持續擴增專業研發設備，提升產業委託研發意願。</li> <li>4. 致力廚藝科學化理念推廣，提升餐飲工作人員地位。</li> <li>5. 發揮校友組織力量，回饋於系科及學校。</li> <li>6. 學生善用電子商務網路系統，輔導學生於微型產業創業。</li> <li>7. 透過產業界實習與參與研發實作，培養與一般餐飲系科能力有所區別之人才。</li> <li>8. 多與業界保持良好互動，充分掌握資訊，提供學生良好</li> </ol>	<p>如何避開威脅？</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 積極與北部中學校進行策略聯盟，提升知名度，擴大學生來源，維持學生素質。</li> <li>2. 產學合作及產業育成應訂定鼓勵及配套措施，提升教師執行意願，以維持本校餐飲龍頭形象，並適度增加學校財源。</li> <li>3. 學校行政系統配合及法規訂定完善應參考私校做法，藉以提高競爭力。</li> <li>4. 訂定完善之獎補助措施與辦法，適度提高獎補助。</li> <li>5. 餐飲人才培訓計畫及經費應持續進行並適度提升經費，以維持學生專業能力及形象。</li> <li>6. 課程上多排些市場趨勢之商品和競賽之技能，添購不足之器具、設備。</li> <li>7. 遴聘業界大</li> </ol>

	<p>合舉辦各項餐飲活動或競賽，藉以提 升系科知名度，穩定優質學生 來源。</p> <p>8. 舉辦專業研習、演講、參訪增 加師生學習機會及專業能力。</p> <p>9. 學生的競爭力強化後，多安 排學生參加各類活動和競賽，提 高曝光率，和學生的優良形象， 成為新典範。</p>	<p>力，提高待遇。</p>	<p>的學習就業環境，和未來發展趨 勢。</p>	<p>師授課，並灌輸學習態度與負責 任、倫理等正確價值觀，讓學生 個個能文能武，又謙卑有禮，必 定在業界很搶手，任何競爭就不 會構成威脅。</p>
--	---	----------------	------------------------------	---

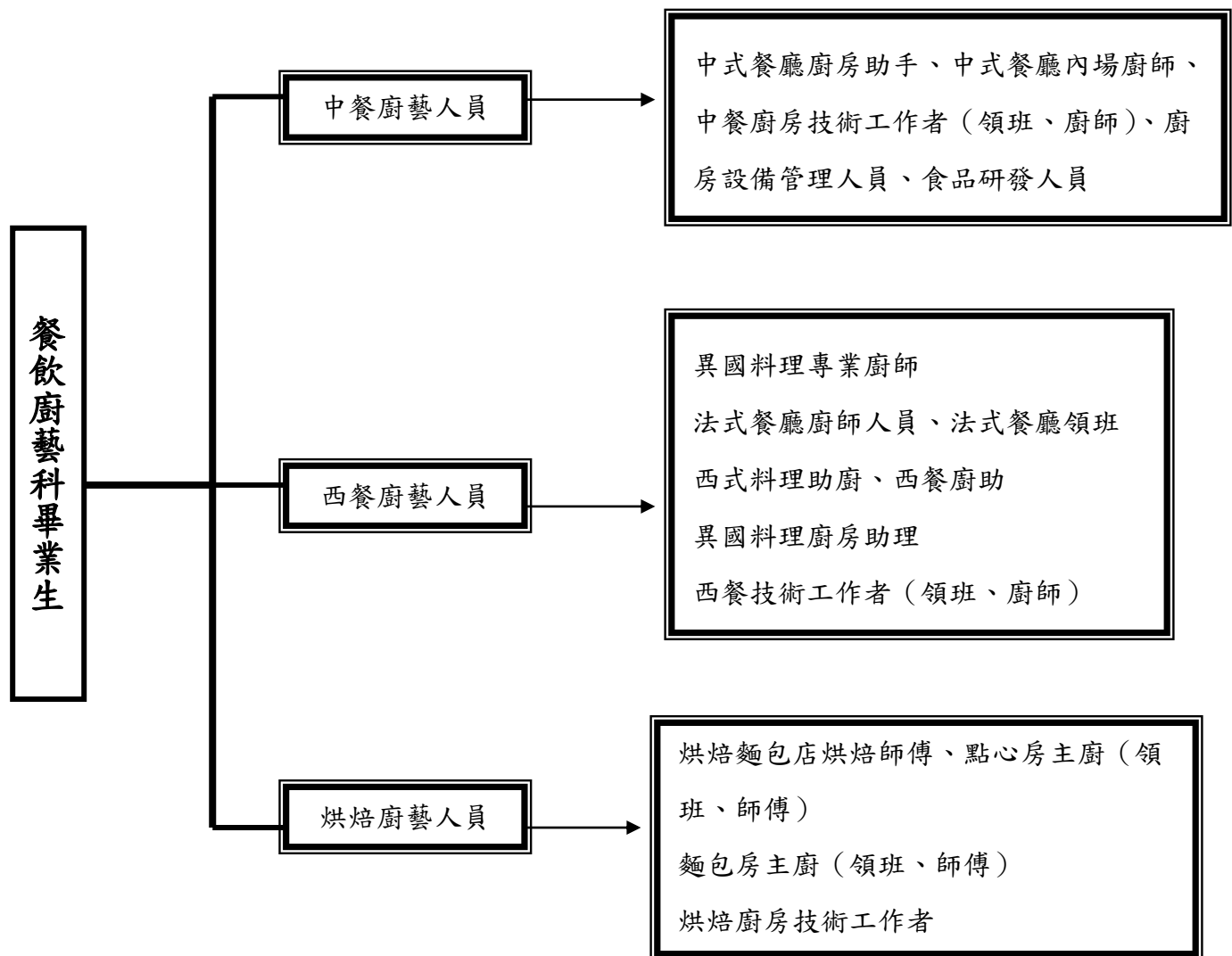
## 八、就業與能力說明表

系所名稱：餐飲廚藝科

能力說明		
	能力項目	說明
通識知能培育	專業態度與證照技術	具有職場倫理與道德及敬業精神，並能以身作則，具有學習力即可塑性。並經由專業技術證照之認證，具備正確烹調食品的能力。
	食物營養知識	能夠判斷食材新鮮與否，分析食物異常產品，並配合食物營養成分，調配均衡餐點。
	廚房管理能力	具備管理廚房器具與設備維護之能力，以及物料採購、倉儲知識，及對於緊急事件處理步驟充分了解。
	餐飲成本控制能力	能正確採購適宜使用之食材與用具，並計算食物成本，控制營運單位預算。
	科技與資訊應用能力	能夠應用簡報軟體、試算表等文書處理軟體，具備分析圖表能力，以及資訊歸類整理能力。
	專業外語能力	培養英、日語能力，使學生能夠處理外文文書，工作場合中能與他國同事或顧客溝通無礙。
	人際溝通能力	養成學生具有良好溝通技巧，及情緒控制能力，團隊精神，培育具有團隊精神的專業工作者。
	能力項目	說明
專業知能培育	專業理論及基礎研發能力	熟知食物製備與烹調理論，且能夠品評餐飲產品、設計菜單，並具有開發新產品的能力。
	實務操作技術能力	具備中、西餐及烘焙基礎製備能力及專業知識並具備製作簡易國際餐食的能力
	基礎管理能力	具備管理從業人員，規劃生產流程等能力。
就業方向說明		
	就業方向	說明
1	廚藝專業人員	中西餐、烘焙廚房技術工作者（領班、廚師）、廚房設備管理人員
2	餐飲教育者、傳播者	調理訓練中心教師、農會家政班推教師、廚藝美食報導相關工作人員、美食評論人員
3	餐飲產業人員	餐飲業外場工作者（領班、服務員）、餐飲業採購人員、外燴產業工作者餐飲業行銷人員
4	調理食品相關研發諮商人員	食品研發人員、連鎖餐廳廚藝研發人員、調理機械研發諮商人員、調理器具研發諮商人員

## 九、未來進路

### ◆ 就業機會





◆ 繼續升學

畢業生國內升學機會

餐旅服務類

嘉南藥理科技大學  
二技進修學院餐旅管理系  
大仁科技大學  
二技進修學院餐旅管理系  
遠東科技大學  
二技日間部餐飲管理系  
元培科技大學  
二技進修學院餐飲管理系  
台南科技大學  
二技日間部餐飲系  
二技進修部餐飲系  
景文科技大學  
二技進修部餐飲管理系  
二技進修學院餐飲管理系  
二技進修學院旅館管理系  
中華醫事科技大學  
二技在職專班餐旅管理系  
國立高雄餐旅學院  
二技日間部餐飲管理系  
二技進修部餐飲管理系  
北台灣科學技術學院  
二技進修學院餐飲管理系  
美和技術學院  
二技進修學院餐旅管理系  
環球技術學院(二技)  
日間部觀光與餐飲旅館系  
親民技術學院  
二技進修部觀光與休閒事業管理系  
臺灣觀光學院  
二技日間部餐飲管理系  
二技日間部餐旅管理系  
台北海洋技術學院  
二技日間部餐飲管理系  
台北海洋技術學院  
二技進修學院餐飲管理系  
德霖技術學院  
二技進修部餐旅管理系  
經國管理暨健康學院  
二技進修學院餐旅管理系  
大同技術學院  
二技日間部餐飲管理系  
東方技術學院  
二技日間部觀光與休閒事業管理系

觀光休閒類

國立高雄應用科技大學  
二技進修學院觀光管理系  
國立虎尾科技大學  
二技日間部休閒遊憩系  
朝陽科技大學  
二技進修部休閒事業管理系  
明新科技大學  
二技在職專班休閒事業管理系  
大仁科技大學  
二技進修學院觀光事業系  
中國科技大學  
二技進修學院休閒事業管理系  
景文科技大學  
二技進修部休閒事業管理系  
國立臺中技術學院  
二技進修部休閒事業經營系  
二技進修學院休閒事業經營系  
國立金門技術學院  
二技進修部觀光管理系  
大漢技術學院  
二技日間部觀光事業管理系  
南亞技術學院  
二技進修學院休閒事業管理系  
和春技術學院  
二技進修部與休閒事業管理系  
二技進修學院觀光與休閒事業管理系觀光休閒事業管理組  
二技進修學院觀光與休閒事業管理系餐飲管理組  
東方技術學院  
二技進修學院觀光與休閒事業管理系  
醒吾技術學院  
二技進修學院觀光事業管理系  
高鳳技術學院  
二技日間部休閒事業管理系  
高鳳技術學院  
二技進修部休閒事業管理系  
臺灣觀光學院  
二技日間部休閒管理系  
二技日間部旅遊管理系 50  
二技進修部觀光餐旅系  
台北海洋技術學院  
二技進修學院海洋休閒觀光系  
二技在職專班海洋休閒觀光系

食品營養衛生類

嘉南藥理科技大學  
二技進修學院食品科技系  
中華醫事科技大學  
二技日間部食品營養系營養組  
臺灣觀光學院  
二技日間部廚藝管理系  
大漢技術學院  
二技進修部環境資源管理系

相關工作兩年以上  
即可參與研究所考

國立高雄餐旅學院  
台灣飲食文化產業研究所  
餐旅管理研究所  
餐旅教育研究所  
旅館管理研究所

## 十、專業證照考試

### 可參加之證照西餐烹調

#### 中餐烹調類

中餐烹調丙級(葷)  
中餐烹調丙級(葷)  
中餐烹調乙級(素)  
中餐烹調乙級(素)

#### 中式米食加工

中式米食加工丙級-熟粉類、一般膨發類  
中式米食加工丙級-米粒類、米漿型  
中式米食加工丙級-米粒類、一般漿團  
中式麵食加工丙級-酥(油)皮、糕(漿)皮類  
中式麵食加工丙級-調(和)麵類、發麵類  
中式麵食加工乙級-酥(油)皮、糕(漿)皮類

#### 餐飲服務技術

餐飲服務技術丙級

#### 烘焙麵包

烘焙食品丙級-西點蛋糕  
烘焙食品丙級-麵包  
烘焙食品丙級-餅乾  
烘焙食品乙級-西點蛋糕、餅乾  
烘焙食品乙級-西點蛋糕、麵包  
烘焙食品乙級-麵包、餅乾

#### 西餐烹調

西餐烹調丙級

#### 調酒

調酒丙級

