



英國WSET葡萄酒及烈酒專業品評國際認證課程



聘請福容大飯店行政主廚鄭衍基(阿基師)
為本校講座教授蒞校指導



五星級飯店專業鐵板燒餐廳



AH&LA國際餐飲服務管理之專業人才培訓課程

◎ 系所簡介

為因應近年臺灣導引產業逐漸朝向精緻化發展、國際知名連鎖飯店及高級餐廳也相繼來臺設點、國家政策大力推行觀光餐旅產業而未來將有大量導引產業人才的需求，本系於101學年度設立「餐飲管理學士學位學程」，招生日間部四年制學生；於102學年度起更名為「餐飲管理及廚藝學士學位學程」；105學年度起正式更名為「餐飲管理及廚藝系」，招生四間部3班、進修部3班。

◎ 教育目標

培養具備經管理及實務技能並重之優質餐飲專業人才，培養學生具備餐飲製備能力、餐飲服勤技能、餐飲經營管理等核心能力。

◎ 招生學制

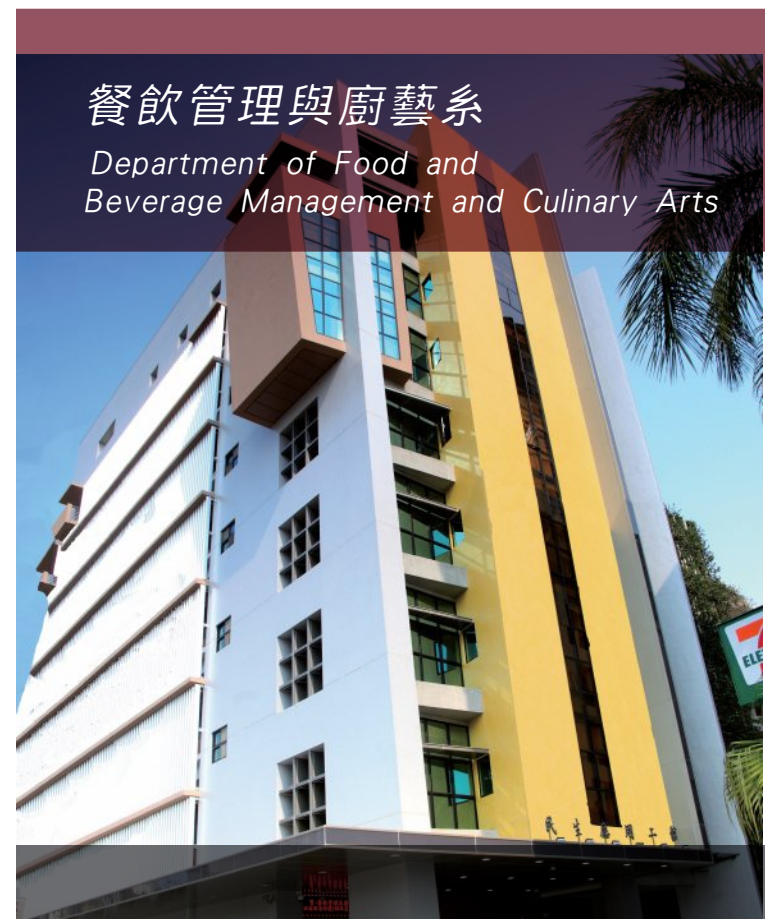
大學部日間部四年制
大學部進修部四前制

◎ 系所特色

- ◎ 與星級飯店簽訂校外實習機構合作：台北萬豪酒店、台北晶華酒店、台北國賓大飯店、裕元花園酒店、四月千禧酒店、台中長榮桂冠酒店、台中金典酒店、台南晶英酒店、台南大億麗緻酒店、香格里拉台南遠東國際大飯店、台糖長榮酒店、漢來大飯店、高雄國賓大飯店等。
- ◎ 聘請福容大飯店行政主廚鄭衍基(阿基師)為本校講座教授，指導學生廚藝，並推薦優秀學生到業界實習，提升學生對餐飲產業的認知與專業能力。
- ◎ 引進全球最受敬重之英國WSET葡萄酒國際專業品酒認證課程，協助學生於就學期間便接受與全球同步的品酒訓練課程，培育國際侍酒人才。
- ◎ 每年國際廚藝競賽表現優異：本系於2018年參與「新加坡國際廚藝挑戰賽」獲二金一銀四銅、「泰國國際廚師挑戰賽」獲三金五銀四銅、「馬來西亞國際廚藝競賽」獲六銀七銅，於其他廚藝賽事亦屢屢獲獎，歷年來參賽獲獎數為全國居冠，且為國際競賽得獎數最多之學校。
- ◎ 本校為南部唯一英國城市發展協會(City&Guilds)咖啡師與調酒師雙證照認證場所，該證照為國內外知名飯店所重視之國際認證。

餐飲管理與廚藝系

Department of Food and
Beverage Management and Culinary Arts



COLLEGE OF APPLIED HUMAN ECOLOGY

民生應用學院

專業師資

目前專任教師18位，包括教授1位、副教授5位、助理教授8位、講師4位；另有具業界實務經驗之五星級國際飯店主廚及高階主管兼任教師20餘名(含講座教授1位、助理教授2位、講師20餘位等)。

教學設備

烘焙麵包坊、中西餐實習餐廳、中餐烹飪實習教室、西餐烹飪實習教室、烘焙暨中式米麵食實習教室、鐵板燒教室、多功能廚藝示範教室、飲料調製實習教室、葡萄酒品評實習教室。



中餐烹飪實習教室
(中餐烹調乙、丙級證照術科檢定考場)



西餐烹飪實習教室
(西餐烹調乙、丙級證照術科檢定考場)



烘焙暨中式米麵食實習教室
(烘焙食品/中式麵食加工乙、丙級證照術科檢定考場)

就業方向

餐飲製備人員：廚師、調酒師、吧檯人員、飲料調製人員、麵包坊主廚及師傅、中式糕點製備人員、西式點心製備人員、餐飲烹調示範人員、餐飲廚藝與設計開發人員。

餐飲經營管理人員：餐飲服務人員、餐飲管理人員、餐飲公關人員、宴會餐飲接待員、餐飲業務人員、餐飲人事部門人員、餐飲採購人員、餐飲業務行銷專員、餐飲產品包裝設計人員、餐飲產品開發人員、餐飲食品企業研發專員。



「2018美國芝加哥國際烹飪藝術大賽」
榮獲『金牌獎6面』和『銀牌獎7面』



「2018新加坡FHA國際廚藝挑戰賽」榮獲
『金牌獎2面』、『銀牌獎1面』和『銅牌獎4面』



2018泰國TUCC國際極限廚師挑戰賽 共獲
12面獎牌、8項佳作，及全場烘焙藝術展示單項最高分『小金人1座』

An Outstanding
Teaching and Applied Research University



Ksu Shan University

COLLEGE OF APPLIED HUMAN ECOLOGY
Department of Food and
Beverage Management and Culinary Arts

餐飲管理與廚藝系

TEL : +886-6-2050153 分機 : 315

e-mail : fbmcea@mail.ksu.edu.tw

崑山科技大學

710台南市永康區崑大路195號

No.195, KunDa Rd., YongKang Dist., Tainan City 710, Taiwan R.O.C.

TEL : +886-6-2727175 FAX : +886-6-2050570

