

# 崑山科技大學



## 民生應用學院餐飲管理及廚藝系

<https://www.youtube.com/watch?v=hRtDeR8YHSY>



# 崑山科技大學餐飲管理及廚藝系

Department of Food and Beverage Management and Culinary Arts

全國養成「新世紀產業優質人才」首要培訓基地

技職科大的領航者・技職領航產學典範  
優質專業人才・盡在崑山餐飲



# 我們擁有

金牌大師及星級飯店主廚的師資陣容

業界實務操作融入教學的課程特色

重金打造專業實習場域及教學設備

全台唯一具多元國際及國家級專業考場

世界所頂無敵國際大賽常勝軍

網羅全台五星級飯店實習機會

多元化·趣味性·專業性社團活動

值得  
您  
選  
擇

# 金牌大師及五星級飯店主廚的師資陣容

# 全台最優的金牌大師

## 臺菜達人小當家



洪廷瑋 副教授

## 金牌國手教練



劉俊良 助理教授

## 烘焙糖藝神手



戴士鈞 助理教授

## 藝術麵包歐巴



陳永富 講師

## 餐飲服務美少女



邱翠華 講師



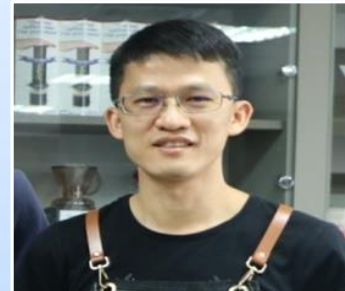
林文麒 助理教授



馬永曾 講師



李學儒 副教授



施智偉 助理教授



南臺灣辦桌天王

國際分子料理高手 SCA精品咖啡考官 金牌型男咖啡師

## 金牌大師及五星級飯店主廚的師資陣容

## 國際名廚在崑山餐飲



印度洋上最偉大的廚師~米其林主廚江振誠講座教授

# 金牌大師及五星級飯店主廚的師資陣容

# 課程與業界無縫接軌

台南晶英酒店  
鄭安宏 主廚



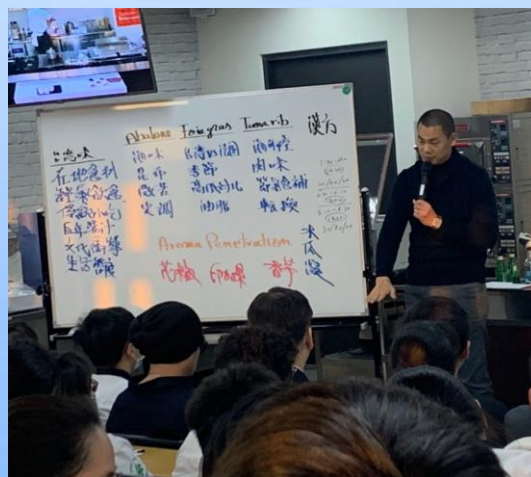
國際名廚  
江振誠



1975鐵板燒  
黃瑞彬 主廚



台南大飯店  
馬振榮 師傅



西點主廚  
郭宜樺 師傅



# 業界實務操作融入教學的課程特色

## 『學術並重』專業課程規劃



共同必修

• 30學分



院必修

• 4學分



專業必修

• 58學分



專業選修

• 至少38學分

包含「英語(輔)」和「跨領域學習講座」，合計130學分

# 業界實務操作融入教學的課程特色

# 課程多元豐富/強化培訓專業技能



創意廚藝-畫盤藝術



參與在地文化中式辦桌料理



西餐美學



拉糖藝術



侍酒服務



咖啡拉花



烘焙實務



# 業界實務操作融入教學的課程特色

# 專業術科實作課程(學習成果)



# 重金打造專業實習場域及教學設備

# 中西餐實習餐廳暨廚房(H2103/H2104)



通過英國City & Guilds國際咖啡師證照考場

通過英國City & Guilds國際調酒師證照考場

對應專業課程	教學環境	對應專業證照	對應核心能力
飲調實務 吧台管理與實務 餐飲服務技術 餐飲校內實習(一)(二) 宴會管理與實務	教學飲調專業吧檯 義式咖啡機設備 餐飲服務相關器具 大圓桌(6尺檯面) 椅子(60人座)	勞動部-飲料調製證照 City & Guilds咖啡調配師 City & Guilds調酒師	餐飲製備能力 餐飲服勤技能 餐飲經營管理能力

# 重金打造專業實習場域及教學設備

## 中餐烹飪實習教室(H2203)



1,300  
百萬

通過【**勞動部**】中餐烹調「乙.丙級」技能檢定術科考場

對應專業課程	教學環境	對應專業證照	對應核心能力
中餐烹調、烹調原理與實務、臺菜烹調與小吃、日本料理、團體膳食製備、中式冷盤	中餐乙丙級檢定設備 中餐乙丙級檢定器具 食材配膳室 品評教室 男女更衣室	中餐烹調乙級證照 中餐烹調丙級證照	餐飲製備能力 飲食文化理解能力

# 重金打造專業實習場域及教學設備

## 西餐烹飪實習教室(H2303)



1,800  
百萬

全國第一通過乙級考場

通過【**勞動部**】西餐烹調「乙.丙級」技能檢定術科考場

對應專業課程	教學環境	對應專業證照	對應核心能力
西餐烹餐 西式套餐製作 西式冷廚製作 國際烹調 異國料理製作	西餐乙丙級檢定設備 西餐乙丙級檢定器具 食材配膳室 品評教室 5 男女更衣室	西餐烹調乙級證照 西餐烹調丙級證照	餐飲製備能力 飲食文化理解能力

# 重金打造專業實習場域及教學設備

## 烘焙暨中式米麵食實習教室(H2405)



1,600百  
萬

通過【**勞動部**】烘焙食品「乙.丙級」技能檢定術科考場

通過【**勞動部**】中式麵食加工「乙.丙級」技能檢定術科考場

對應專業課程	教學環境	對應專業證照	對應核心能力
烘焙實務 中式米麵食製作 歐式麵包製作 伴手禮開發實務	中麵乙丙級檢定設備 烘焙乙丙級檢定設備 中米丙級檢定設備	烘焙食品乙丙級證照 中式麵食加工乙丙級證照 中式米食加工丙級證照	餐飲製備能力 飲食文化理解能力

重金打造專業實習場域及教學設備

鐵板燒實習餐廳暨廚房(H2503/H2505)

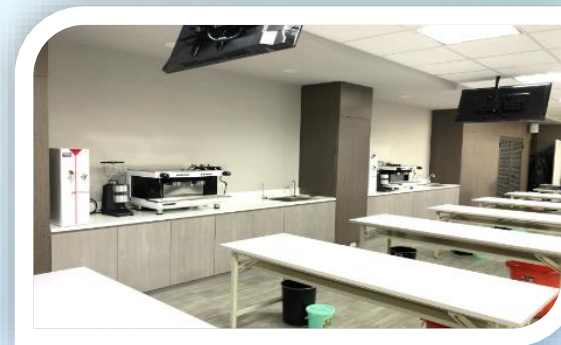
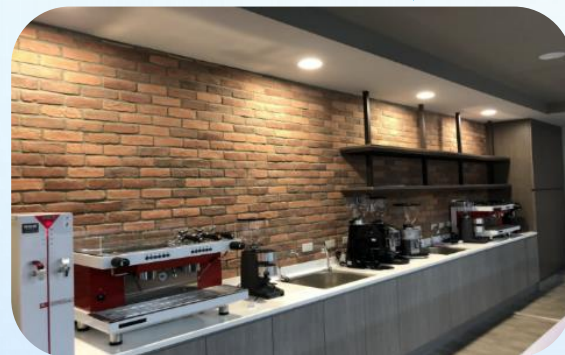
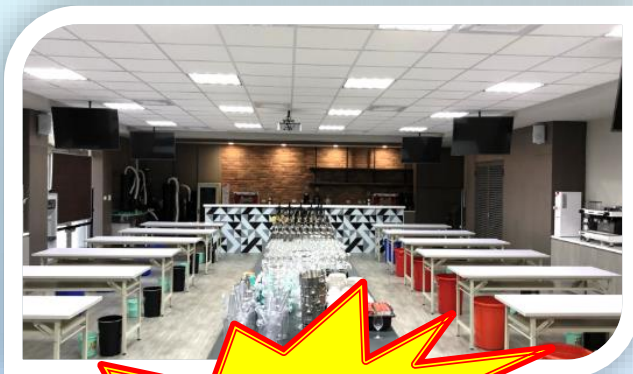


為本系特色教室，宴會實習場所(24人座)，強化餐飲製備能力

對應專業課程	教學環境	對應專業證照	對應核心能力
鐵板燒實作 宴會管理與實務 餐飲校內實習(一)(二)	鐵板燒專業設備鐵板燒 製備廚房 示範操作台6崗位 用餐座位數24位 靜電式抽油煙機	食物製備單一級	餐飲製備能力 飲食文化理解能力

# 重金打造專業實習場域及教學設備

## 飲料調製實習教室(H1302)



1,100  
百萬

【勞動部】飲料調製「乙.丙級」技能檢定術科考場

對應專業課程	教室學習環境	對應專業證照	對應核心能力
飲料調製 雞尾酒調製、 咖啡調配與拉花技術 吧台管理與實務	飲調教學專業吧檯 義式咖啡機設備 飲調乙.丙級檢定設備 操作檯桌椅(18崗位)	勞動部-飲料調製證照 City & Guilds咖啡調配師 City & Guilds調酒師	餐飲服勤技能 餐飲經營管理能力

# 全台唯一具多元國際及國家級專業考場

1. 英國City&Guilds國際咖啡師證照
2. 英國City&Guilds國際調酒師證照
3. 英國WSET國際葡萄酒證照
4. C.I.V.B波爾多葡萄酒學院
5. A+澳洲葡萄酒學院一級認證
6. SSI日本清酒侍酒師一級認證
7. AH&LA餐飲服務管理國際證照
8. CGSP專業顧客服務國際證照
9. Qooco國際餐飲英語證照
10. Qooco國際廚藝英語證照

80 專業國際證照 & 盡在崑山餐飲 2017/9/20

City & Guilds英國城市專業學會  
考場評鑑合格證書

City & Guilds英國城市專業學會考場評鑑合格證書

City & Guilds APPROVED CENTRE  
City & Guilds英國城市專業學會認證考試中心 (NO.820224)

City & Guilds  
Approved Centre

Skills for a brighter future

英國City & Guilds認證考試中心：中華研發發展服務有限公司  
(Centre NO.820224) www.intledu.com.tw

英國城市專業學會認證考試中心



全台唯一具多元國際及國家級專業考場 英國CITY&GUILDS國際咖啡師證照



**City &**  
**Guilts**



全台唯一具多元國際及國家級專業考場 CITY&GUILDS英國國際調酒師證照



City & Guilds



全台唯一具多元國際及國家級專業考場

WSET英國國際葡萄酒認證



WSET  
英國葡萄酒及  
烈酒教育基金會認證課程



全台唯一具多元國際及國家級專業考場

# 日本清酒侍酒師認證 (SAKE NAVIGATOR)



# 全台唯一具多元國際及國家級專業考場

# 韓國翻糖工藝師證照



# 全台唯一具多元國際及國家級專業考場

# 馬卡龍設計師證照



# 世界所項無敵國際大賽常勝軍

## 2020 NICC 荷蘭盃國際餐飲挑戰賽

藝術麵包展示組 | 金牌 🏆



個人動態咖啡拉花組 | 金牌 🏆



個人動態咖啡拉花組 | 金牌 🏆



個人動態傳統調酒組 | 雙金牌 🏆 🏆  
個人動態咖啡調酒組



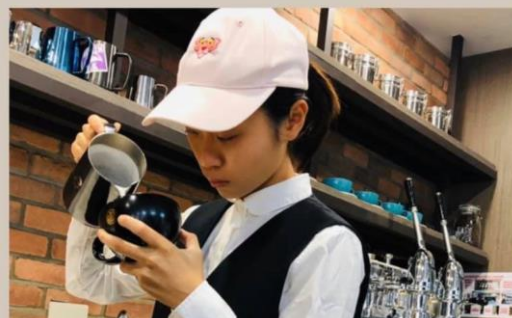
藝術麵包展示組 | 金牌 🏆



個人動態咖啡拉花組 | 金牌 🏆



個人動態咖啡拉花組 | 金牌 🏆



15金 4銀

# 世界所項無敵國際大賽常勝軍

2020

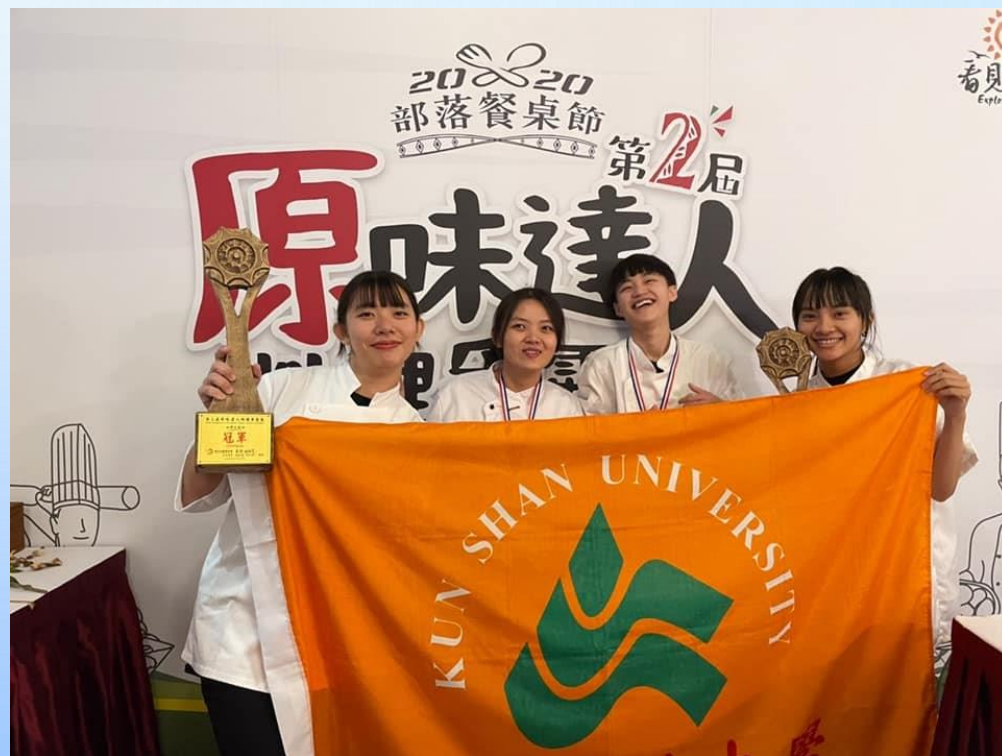
環球盃全國飲調暨餐服、咖啡拉花大賽



**1金 1銀 1銅 3佳作**

2020

第二屆原味達人料理爭霸賽



**2冠軍 2亞軍**



# 世界所頂無敵國際大賽常勝軍

## 2020 第三屆全國青年侍酒師



盲飲品評紅酒組1特金、2優勝、3佳作

## 2020 首彩盃第二屆澳洲葡萄酒國際競賽



國際侍酒菁英賽第二名、第三名  
盲飲品評大專組第四名、2銀口獎

世界所頂無敵國際大賽常勝軍

2020第4屆國際廚藝美食藝術大賞



1小金人 4金牌 22銀牌 33銅牌  
最高榮譽團體總冠軍

# 世界所頂無敵國際大賽常勝軍

2020

TCA 台灣創意咖啡大賽暨拉花邀請賽



全國第二名

第四屆國際青年創意美學競賽



7金 7銀 11銅 14佳作

# 世界所頂無敵國際大賽常勝軍

## 年輕侍酒師全國總決賽



2第二名 3優勝 3佳作

## 2019越南FHV國際廚藝競賽 (THE 8TH VIETNAM CULINARY CHALLENGE 2019)



4金 8銀 21銅

# 世界所頂無敵國際大賽常勝軍

## 2019 AFA韓國世界廚藝大賽 (2020 AFA WORLD FOOD TREND FAIR)



16金 9銀

## 2019印尼FHI國際廚藝競賽 (THE 12TH INDONESIA SALON CULINAIRE 2019)



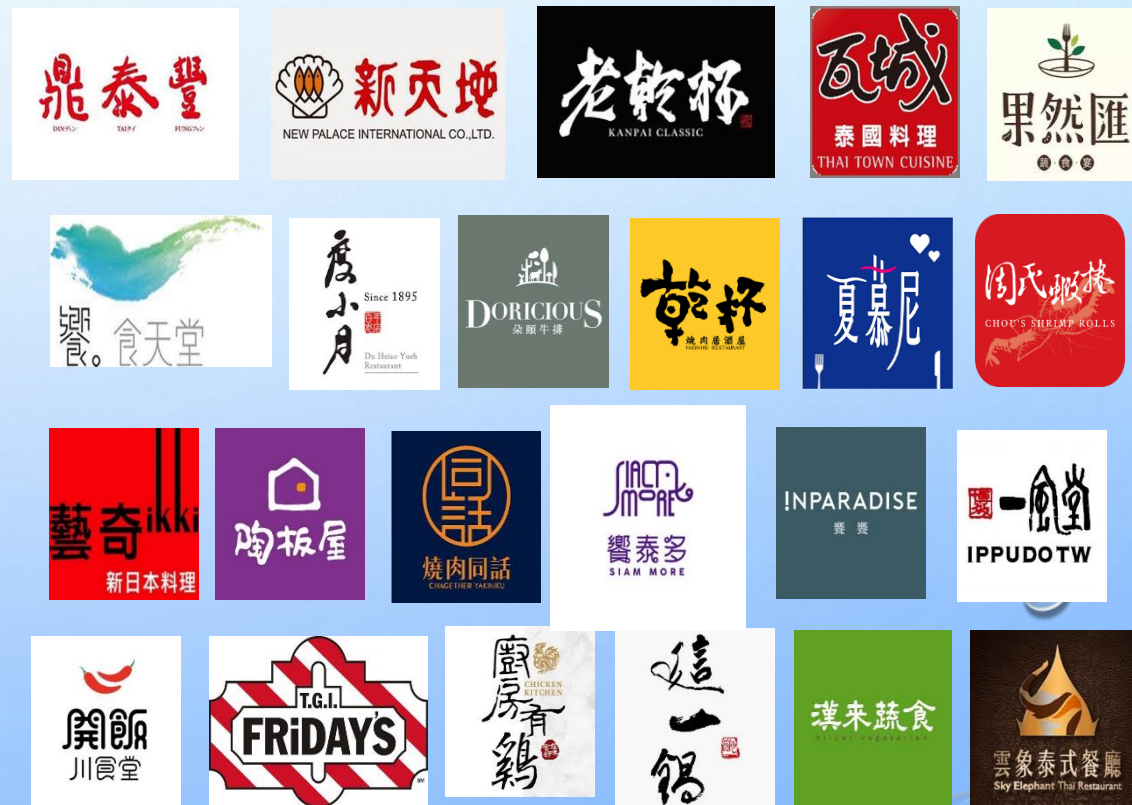
1金 7銀 10銅

# 網羅全台五星級飯店實習機會

## 『星級飯店』實習合作機構



## 『連鎖餐飲集團』實習合作機構



多元化、趣味性、專業性社團

## 【國際糖藝術社】



指導老師：戴士鈞



你是我的SUGAR

Read on

- ♥ 迎新活動
- 感謝各位新生加入我們社團
- ✓ 活動日期：107.10.03 (三)
- ✓ 活動時間：13:30-15:30
- ✓ 活動地點：教學大樓T0104
- ✓ 活動對象：國際糖藝術社社員

多元化、趣味性、專業性社團

【麵包烘焙研究社】



指導老師：陳永富





多元化、趣味性、專業性社團

## 【精品咖啡研習社】



指導老師：施智偉



# 誠摯邀請加入 【崑山科大餐飲管理及廚藝系】 成為優質餐飲專業人才



懷抱未來夢想和希望

給自己一個豐富.精彩燦爛的大學人生

# 110學年度入學管道

## 日間部

- 申請入學
- 甄選入學
- 聯合登記
- 獨立招生

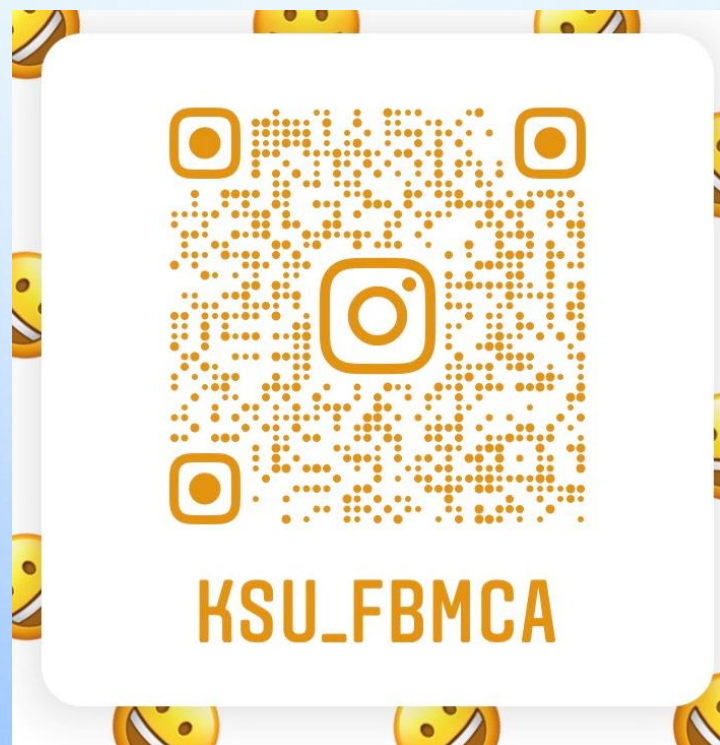
## 進修部

- 獨立招生

# 歡迎加入我們



我們的粉絲專頁



我們的IG



110我想讀崑山



台灣技職教育的領航者

就讀崑山. 成就如山

