

崑山科技大學餐飲管理及廚藝系

實習薪資(津貼)評估建議報告書

評估日期：2022年4月20日

建議本系實習基本薪資(津貼)金額：26,000~30,000

壹、本系核心能力

系教育目標：培養具備經營管理及實務技能並重之優質餐飲專業人才。

培育人才：培育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。

貳、本系學生專長與特色

1. 本系依培育專業人才領域分為「餐飲製備人員」和「餐飲經營管理人員」，為培訓並強化學生餐飲專也能力，設定學生修讀該領域於畢業前需取得餐飲廚藝類證照、餐飲服勤證照、餐飲管理類證照、餐飲英語類證照之乙丙級證照數為專業證照門檻。

2. 本系課程主要涵蓋廚藝實務、烘焙實務、餐飲服務、飲調實務與餐飲管理，培訓學生專業實務能力並提升其經營管理能力。

3. 本系積極進行學生競賽輔導並參與國內外餐飲相關競賽，獲獎無數，為全國所向無敵廚藝競賽常勝軍：

108-109年度參加學生參加國內外競賽創佳績，共榮獲1大金人、1小金人、3特金、113金、120銀、125銅，獲獎數全國居冠。

4. 除專業課程外，本系有多元化、趣味性、專業性社團活動：

系學會、國際糖藝術社、麵包烘焙研究社、精品咖啡研習社，特色的社團活動及課程，豐富大學生活，讓學生有認識更多志同道合之同儕的機會。

參、課程規劃與就業市場接軌情形

以培育具備實作力、就業力與競爭力的餐飲服務業優質管理人才為主要教學目標；課程設計與教師專長以「理論與實務兼具、本土與國際結合」為發展方向，推動與國際觀光旅館及知名連鎖餐廳產業結合規劃；在技職學生來源多元化的趨勢下，本系教學以強調實務技能學習，在大四時為期9個月以上校外實習，並鼓勵學生參與海外實習(新加坡、日本、美國..等)，提升學生學習多元實用的管理技能並強化外語應用能力，以強化學生職場實務訓練，增加學生於職場的適應力與競爭力，落實技職教育之精神；務求符合餐飲服務產業的人力發展需求，且畢業生能力可與產業接軌為整體發展目標。

肆、其他基本素養補充

本系為達到培育「餐飲製備能力人員」、「餐飲經營管理人員」等餐飲實務產業人才為教育目標，課程規劃為：

1. 為奠定學生良好的餐飲管理及廚藝專業知識，及考量學生個人特質及興趣，在專業課程的規劃上，於低年級的課程安排以共同的試探課程為主，以方便學生瞭解自己在專業走向的興趣所在；至於高年級的課程安排則著重於專精進階或特色課程，讓學生依自己的專業興趣能學有專長，力求與餐飲業領域的需求趨勢相結合。

2. 專業必修課程：烹調原理與實務、中餐烹調、西餐烹調、烘焙實務、飲調實

務、餐飲服務技術、餐飲校內實習(一)(二)等含有實作或實習課程。

3.專業選修課程：

- (1)廚藝實務領域：中式冷盤、西式冷廚製作、西式套餐製作、中式米麵食製作、港式點心製作、臺菜烹調與小吃、鐵板燒實作、日本料理、宴會菜餚設計與製作、創意廚藝、蔬果雕刻與盤飾等專業課程。
- (2)烘焙實務領域：歐式麵包製作、蛋糕裝飾與西點製作、巧克力製作與拉糖藝術、伴手禮開發實務、麵塑藝術等專業課程。
- (3)餐飲服勤實務領域：宴會管理與實務、餐廳營運、國際禮儀、餐飲管理個案研討、餐飲業務督導、餐飲人力資源管理、餐飲趨勢與案例分析等專業課程。
- (4)飲務實務領域：義式咖啡基礎、葡萄酒知識與品評、雞尾酒調製、手沖咖啡萃取沖煮基礎、咖啡調配與拉花技術、吧台管理與實務等專業課程。

伍、證照考取與輔導情形

1. 本系設有證照術科測試合格場地：

烘焙食品／乙、丙級術科測試合格場地、中式米食加工／丙級術科測試合格場地、中式麵食加工／乙、丙級術科測試合格場地、飲料調製／乙、丙級術科測試合格場地、餐飲服務／丙級術科測試合格場地。

2. 多元化的國際及國家級專業考場和教學設備：

輔導學生考取全國技術士證照、WSET 葡萄酒國際專業品酒認證、City&Guilds 國際咖啡師、調酒師、咖啡拉花師、咖啡烘豆師、葡萄酒侍酒師等證照，為五星級國際飯店所重視之證照。

3. 108-109 年度學生共取得餐飲相關乙級技術士證照 200 張、丙級技術士證照 311 張、語言與資訊證照 348 張、國際證照 424 張。

參、實習薪資建議說明

因應與業界連結基本實作能力，建議本系實習基本薪資(津貼)金額：26,000~30,000 元。

評估人：洪綺吟主任

簽章：

