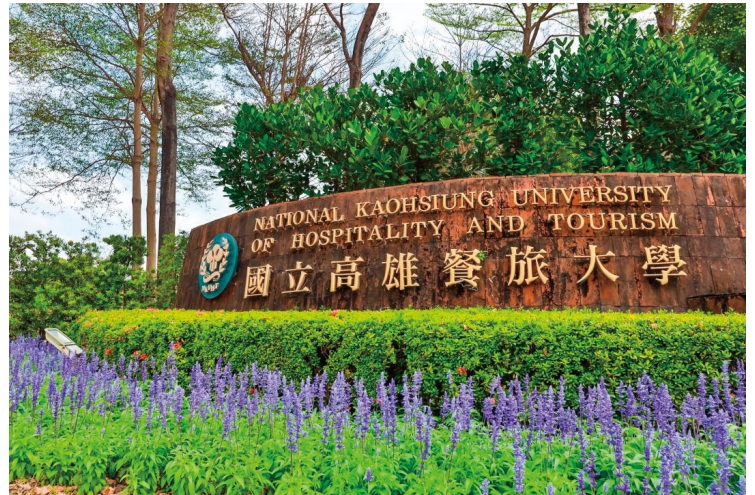




## 國立高雄餐旅大學

校址：812301高雄市小港區松和路1號  
招生聯絡人：(日間部) 招生諮詢專人  
聯絡電話：07-8060505分機12203  
傳真號碼：07-8060980  
學校網址：<https://www.nkuht.edu.tw>  
招生資訊網：<https://exam.nkuht.edu.tw/main.php>



### 壹、五專部介紹

#### 設校理念 University Founding Principles

推動全人教育 培育餐旅優質人才  
融合理論實務 提升學生競爭能力  
強化產學合作 開創餐旅研發平臺  
落實終身學習 增進從業人員素質  
拓展國際交流 立足臺灣放眼世界

#### 學校定位 Institutional Positioning

餐旅菁英的搖籃  
餐旅企業的關鍵夥伴  
餐旅教育的新典範

#### 十大特色 Ten Special Characteristics

- 一、全國唯一餐旅專業大學，大三全年實施校外(或海外)實習。
- 二、專業師資、實用課程、先進設備及人文氣息的環境。
- 三、經年常綠、四季有花、蘊涵藝術情境的柔性校園。
- 四、實施外語分級教學，提升學生外語能力。
- 五、全校完善綿密網絡，可隨時擷取豐富資訊。
- 六、實施勞作教育，養成學生勤勞健康習慣。
- 七、新生全部住校，學習尊重與包容的美德。
- 八、專科部採實務導向，學院部重經營管理知能淬鍊。
- 九、學生畢業前校外參訪研習課程，拓展國際視野。
- 十、促進產學合作設立國際學院，校務全面接軌國際化。



## 貳、科(組)介紹暨教學特色

### 餐飲廚藝科

#### 一、課程特色

- (一) 本科以技藝為根本、文化為內涵、藝術為運用，以培養具備實務技能與知識內涵並重的「餐飲廚藝實務人才」。
- (二) 前三年包含中餐、西餐、烘焙及餐旅服務等基礎技藝之養成，高年級則依課程模組實施分流教學，配合學生專業性向重點強化技能，並輔以微型創業實務、專題製作等整合性知識課程。
- (三) 採三明治教學方式，三年級實施校內實習，四年級需至業界實習一年(實習期間由業界提供津貼)，可選擇赴國外實習，但需通過語言面試並年滿十八歲。
- (四) 除重視技藝養成外，更注重外語(英文、法文、日文)能力的加強及國際觀的養成，融入三明治教學設計，配合校外業界實習、業界名廚來校示範教學、畢業前海外參訪與多元化、整合性的校內餐宴實習等，以培養主動、積極、創新及國際化的未來餐飲廚藝尖兵。
- (五) 積極輔導學生考取專業證照，設有證照畢業門檻，畢業前須通過廚藝相關丙級證照兩張或乙級一張(含)以上及全民英檢(或同等級檢定考試)中級(含)以上。

#### 二、教學特色

- (一) 具有專業師資、先進設備及人文氣息的環境，採三明治教學設計及實務導向課程。
- (二) 實施外語強化教學，以提升學生外語能力。
- (三) 全校具備完善綿密網路，可隨時擷取豐富資訊並提升學生資訊能力。
- (四) 實施勞作教育，以養成學生勤勞健康習慣。
- (五) 五專新生全部住校三年以上，以學習尊重與包容的美德。
- (六) 學生需依本校服儀規定穿著制服，禁止染髮，校內全面禁菸。
- (七) 第四年全年前往業界合作單位實習，深化專業技能，探索職場應具備之能力。
- (八) 推動海外實習，學生可赴海外知名飯店學習，以拓展國際視野。
- (九) 產學合作結合課程教學，並與業界做建教合作，以增加畢業生的就業機會。



112

國立  
高雄餐旅  
大學



112

## 參、生活資訊

### 一、學校校務發展及教學資源概況

本校秉持「人文化、專業化、企業化、國際化」的治校理念，積極於國內外知名企業建教合作，並同時與多國海外學校締結姊妹校，使校務全面接軌國際化。本校「餐飲廚藝科(辦理五專菁英班)」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知識內涵並重的「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科學教材，重視中餐、西餐、烘焙、餐飲服務、飲料調製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、規劃設計及創新創業能力，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，期能健全學生人格的養成教育，並強化將來就業或繼續升學的本職學能需求。

### 二、校園e化及學生服務

本校校務系統全面e化，提供學生webmail、多元課程查詢、線上選課、職能診斷、學生學習歷程檔案系統、遠距教學、成績查詢、建教業界名錄、就業徵才查詢、技能測驗題庫等線上資訊系統服務。

### 三、經濟弱勢學生之協助措施

- (一) 本校受理助學貸款、減免學雜費及提供各項獎助學金申請。
- (二) 低收入戶，學雜費全免，代辦費另計。
- (三) 校內提供符合資格者服務學習助學金及多項工讀機會，並提供時薪補助。
- (四) 本校共設有學優獎學金、清寒助學金、弱勢助學金、葉婉亭清寒獎助學金、員生社學優獎學金、員生社清寒助學金、統一超商獎助學金等，相關資格及申請辦法請至本校學務處網頁查看。
- (五) 本校五專學雜費依教育部核定收費，前三年適用「專科以上學校學雜費收取辦法」免納學費方案，收費標準請參考本校網頁首頁→新生入學資訊→註冊與學籍專區→學雜費收費標準，各項收費標準，本校得視實際教學成本經報教育部核備後調整。第四年全學期均於校外機構實習者，該學期徵收學費全部、雜費五分之四。

## 肆、未來發展

### 一、升學：

- (一) 本菁英班考生可優先選擇就讀本校日間部二技。
- (二) 畢業後可選擇就業或升學，就業三年後可直接報考研究所碩士班。
- (三) 畢業生欲進修深造者，可選擇他校二技或至國外專業餐旅學院進修。
- (四) 本校設有師資培育中心，考生進修二技期間可選擇修習教育學程，未來可擔任專業餐飲廚藝教師。

## 二、就業發展：

- (一) 中西式餐廳、咖啡廳或烘焙坊及食品公司從事產品生產製作、原物料管理、產品研發、品質管制、餐飲服務及店面經營管理等工作。
- (二) 飯店、餐飲連鎖企業從事中餐部、西餐部或點心房實際產品之製作與研發。
- (三) 學校或餐飲廚藝訓練班擔任助教或技術教師從事教學工作。
- (四) 於海外相關餐飲機構任職。

## 伍、其他

### 一、2022年本科師生榮譽：

- (一) 2022荷蘭國際餐飲挑戰賽，榮獲 金牌。
- (二) 2022銀川盃米食料理大賽，榮獲烘焙組亞軍。
- (三) 111年惜食料理食譜暨教案甄選活動，獲得滿漢全惜獎。
- (四) 2022全國餐旅創意競賽，共獲得兩個佳作。
- (五) 竹山鎮2022筍筍欲動創意料理大賽，獲得佳作。
- (六) 高雄市第十二屆全國漆彈錦標賽，獲得第二名。
- (七) 2023音樂夢想家全國音樂大賽，於高中職組古典音樂長笛獨奏獲得第一名。

### 二、2023年本科師生榮譽：

- (一) 2023UIBC世界盃青年麵包大賽，榮獲 金牌。
- (二) 第二十四屆FHC中國國際烹飪藝術比賽，榮獲金獎及銀獎各一面。
- (三) 2023TIC臺北國際廚藝挑戰賽，榮獲銀牌及銅牌各兩面。
- (四) 農特產品綠焦美食烹飪競賽，榮獲第一名及第二名。
- (五) 酪有所思紅豆創意料理競賽，榮獲亞軍。
- (六) 首惜廚師惜食料理食譜暨教案甄選高雄市初賽(決審)，食譜組榮獲第一名、第二名及佳作一面。
- (七) 2023音樂夢想家全國音樂大賽，於高中職組古典音樂長笛獨奏獲得第一名。



112

國立高雄餐旅大學