

弘光科技大學

民生創新學院餐旅管理系

竭誠歡迎

各位同學加入弘光餐旅大家庭

主持人：吳胤瑱主任



# 109學年度啟用學生宿舍

校內新建學生宿舍於**109.1**學期正式啟用  
共**640**個床位，提供日間部新生優先申請



# 台中就學 搭公車10公里免費 南來北往都不是問題

台中公車10公里免費 明年起限市民、學生、新住民配偶



台灣好新聞

2020年09月22日



出校門口即站牌



台中市現行免費公車政策將有重大變革，台中市長盧秀燕今天在市政會議中表示，中市的市民、未設籍台中但在台中市就學的高中職大學生及外籍配偶才能享有宿舍優惠「市民優先」。

# 設有校園美食餐廳 公車5分鐘抵達北勢東路商圈



校園美食 選擇多樣



靜宜商圈、北勢東路  
早、午、晚餐應有盡有  
飲料、宵夜、甜點更不可少  
##所有美食讓你吃到翻~

# 校園便利商店、書局



提供各項飲品、咖啡及微波食品  
自助微波，可自行攜帶便當



提供文具用品、一般影印及列印  
中華郵政郵寄、書籍代訂



**弘光，帶給你們所有的生活便利**

**弘光餐旅，可以為你們帶來什麼呢？**

**除了必須完成必修課程學分  
校內外實習、參加社團，未來四年  
你想過，你能為你的未來做些什麼嗎？**

# 辦學績效

## ➤ 高等教育深耕計畫

- 獲教育部107、108、109、110年度「高等教育深耕計畫」，共獲得約**4億6,313**萬元補助，補助金額排名為**中部私立科大第一**。

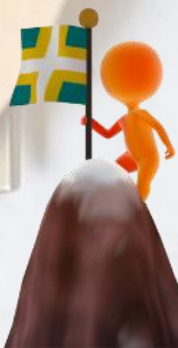


提供給學生豐富的資源

# 辦學績效

## ➤ 教學卓越大學

- 連續**12年**(95-106年)獲教育部獎勵教學卓越計畫，累計總經費高達**5億4,700**餘萬元。
- 畢業生就業率近三年來平均值為**82.2%**，遠超過全國平均就業率**55%**。
- 弘光科大各系日間部所有學生**100%**要求參加校內外實習課程，與業界達到無縫接軌，因此**學生畢業後就業率將近9成**，是畢業即就業的最佳佐證。



# 辦學績效

## ➤ 2019遠見雜誌排名

- 《遠見雜誌》2019台灣最佳大學排行榜全國技職體系公私立大學排名第8、超越許多國立科大，**私立技職大學排名第3**。

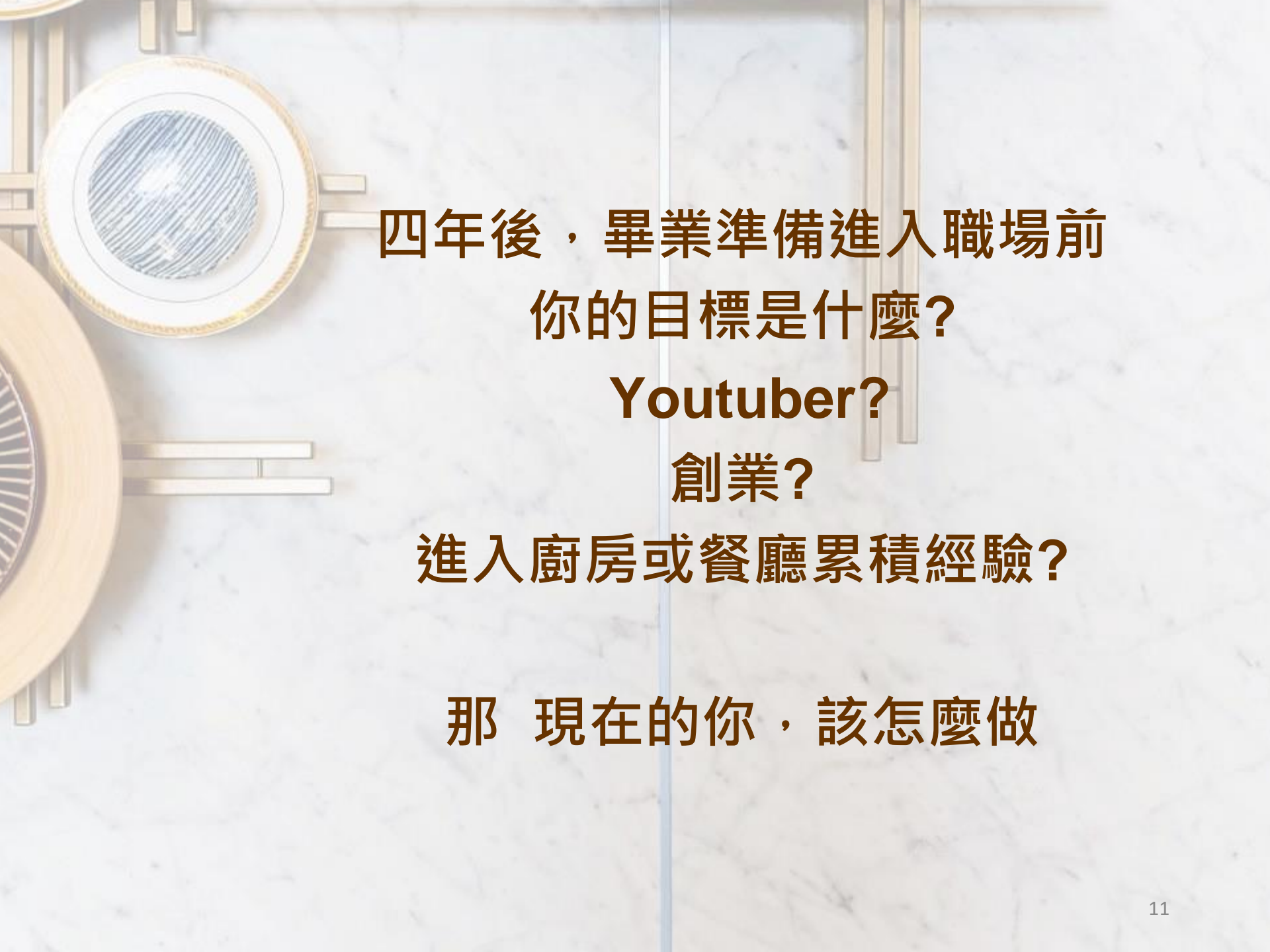
## ➤ 永續校園~獲頒「臺灣企業永續報告獎」

- 榮獲財團法人台灣永續能源研究基金會「2016台灣企業永續獎-台灣Top 50 企業永續報告獎-NPO非營利組織金獎」，與台積電、統一企業、玉山金控等國內知名企業並列獲獎，**是全國唯一獲頒TOP 50 金獎的大學**。



落實技職  
教育精神

學用合一  
教學導向



四年後，畢業準備進入職場前  
你的目標是什麼？

Youtuber？

創業？

進入廚房或餐廳累積經驗？

那 現在的你，該怎麼做

# ***How to be?***



# 餐旅標竿系列講座



長榮國際公司旅業部 鄭東波 協理



前高雄餐旅大學校長 容繼業 講座教授



交通部觀光局參山國家風景區管理處  
曹忠猷 副處長



黑沃咖啡 林佩霓 執行長



前海南航空公司 王弘人  
餐飲總監



國賓飯店 A CUT 牛排館  
凌維廉 行政總主廚



台北<sup>13</sup> Orchid 蘭 餐廳 李  
信男 主廚

# 大一上學期多元學習 大一下學期起適性分組

亞洲廚藝組-中、日、泰式料理



西餐廚藝組-法、義、歐陸料理



餐旅組-餐廳、飯店外場服務



# 校內實習場域豐富多元 提早進入職場體驗

## 亞廚組、西廚組

- 弘櫻館內場(廚務)
- 弘櫻館外場(餐服)
- 弘磨坊(廚服、飲務)
- 紅師父(糕點)

## 餐旅組

- 弘櫻館外場(餐服)
- 六路實習旅館  
(房務、客務)

依照各選組每學期分發其中一實習單位。



# 校內實習課程

## 亞廚組、西廚組

- 弘櫻館內場
- 弘櫻館外場
- 弘磨坊
- 紅師父

每學期分發於弘櫻館內場、紅師父、弘櫻館外場及弘磨坊其中之一實習單位。

## 餐旅組

- 弘櫻館外場
- 六路實習旅館

實習單位：實習旅館與弘櫻館外場，各一學期。

# 紅師父 烘焙食品實習工廠





# 弘磨坊-飲調速食實習場域





**弘光餐旅**  
**是你通往國際餐旅最近的學校**  
**Expanding your World of Hospitality from**  
**HungKuang U.**

# 多元的校外實習課程

## 多國且多型態海外實習

### 新加坡

- 學海築夢計畫(直接與業者接洽)
- 代辦公司協助
- 語文條件：多益500以上程度

### 義大利

- 義大利飲食文化基礎課程、義大利語文課程、導入ALMA基礎課程+ALMA3個月廚藝課程+9(4.5+4.5)個月機構實習
- 學校提供獎學金

### 日本

- 溫泉飯店(北海道)
- 渡假村型(南九州及琉球...)
- 語文：日文檢定N4以上程度

### 澳洲

- Evolution Hospitality Institute
- EHI(餐飲觀光學院)

# 多國且多型態海外實習

## 一、義大利(全國唯一)

- 1.義大利飲食文化基礎課程、義大利語文課程
- 2.導入ALMA基礎課程+ALMA3個月廚藝課程
- 3.9(4.5+4.5)個月機構實習
- 4.學生每人補助生活津貼及學費60萬元
- 5.經篩選後每一梯次僅15位學生獲得補助並前往義大利
- 6.實習單位為餐廳內場，實習學生為廚藝類學生





# ALMA®

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana

## 本校與義大利ALMA廚藝學院簽訂MOU協議

## 每年推派教師至義大利ALMA廚藝學院

## 進行為期三個月交流活動



義大利ALMA廚藝學院  
來自世界各地學員



# 本校與義大利ALMA廚藝學院簽訂MOU協議

## 每年選派15位學生至義大利學習+實習一年

### 學校補助每位學生60萬元學費及生活津貼

2020前往義大利學習+實習1年  
於義大利ALMA廚藝學院大合照

2019前往義大利學習+實習1年  
於義大利ALMA廚藝學院大合照



2019.01.10~12.20 弘光 餐旅管理系  
學生至義大利一年進行『海外學習+實習課程』



完成2019義大利學習+實習1年  
於義大利ALMA廚藝學院完成結業





**ALMA**

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana



**弘光科技大學**

HUNGKUANG UNIVERSITY

# 校外實習

## 如果不想去國外，可以去哪？

### 國內多家星級飯店及連鎖集團，多元選擇



# 外籍教師長駐 美、義籍教師全英文授課



**102年起執行西廚課英語授課  
- Martin Neil MacLeod**



**107年起執行義大利餐飲  
文化與廚藝課程-  
Alessandro Marra**

# 國際餐旅教育接軌 不定期安排各國不同領域外師短期授課



新加坡籍-廚藝



泰國籍-廚藝



義大利籍-侍酒師



義大利籍-烘焙



韓國籍-廚藝



日籍-廚藝

# 米其林系列講座

## RAW 餐廳 黃以倫 主廚



餐旅管理系  
Department of Culinary Arts  
and Hotel Management

米其林系列講座

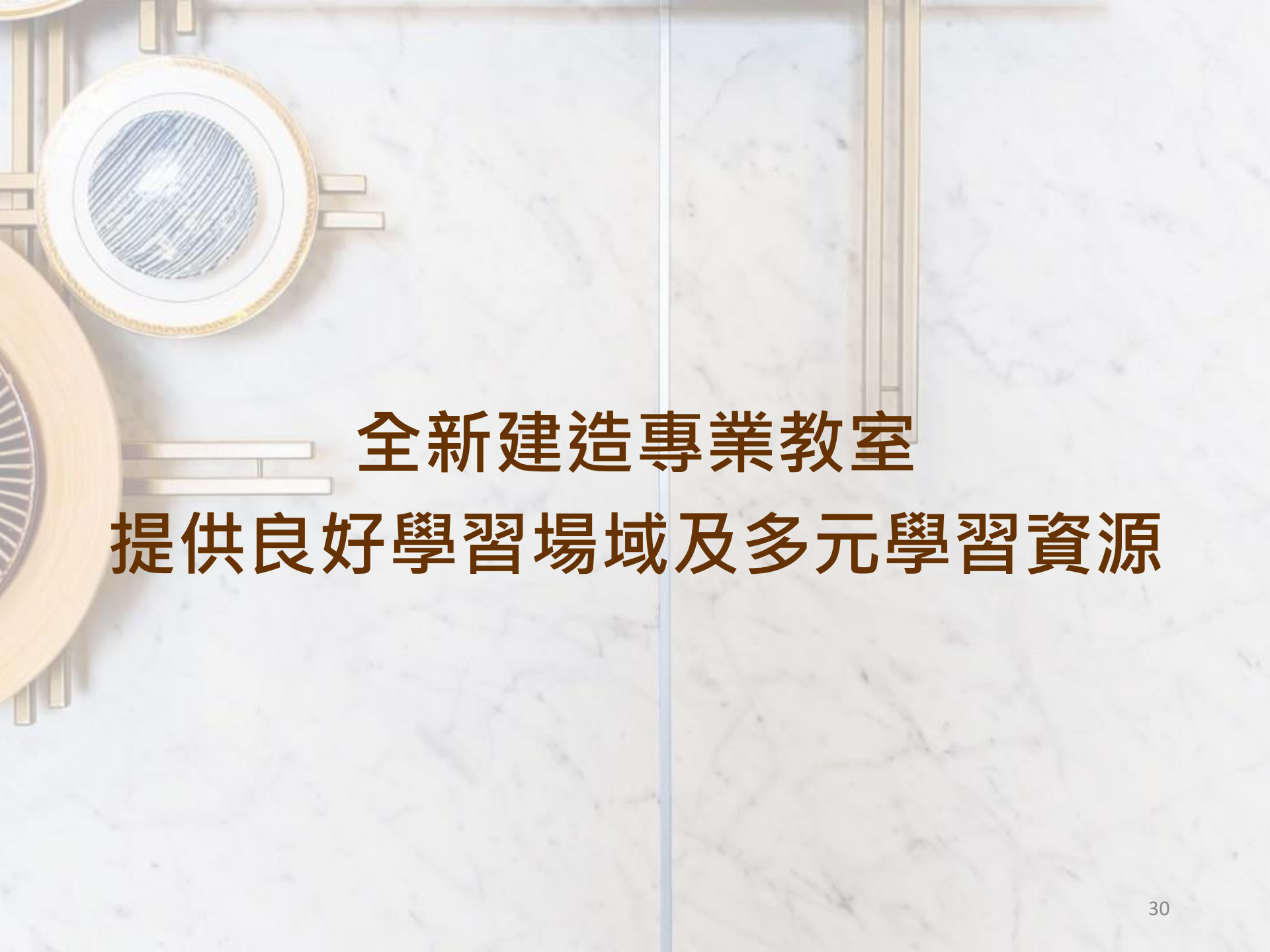
歡迎蒞臨

RAW 餐廳

黃以倫 主廚

台灣的米其林之路

時 間：110年03月29日(一)  
下午 14:30~16:30

The background features a light-colored marble pattern. On the left side, there is a top-down view of a white ceramic plate with a gold rim and a blue and white patterned center. Several pairs of light-colored chopsticks are scattered around the plate. A vertical blue line runs down the center of the image.

# 全新建造專業教室

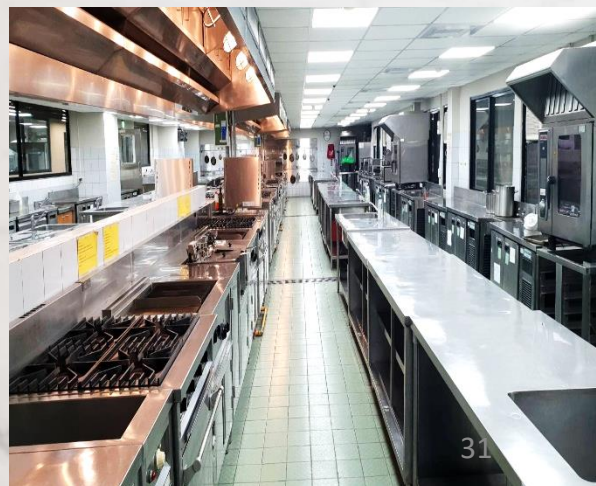
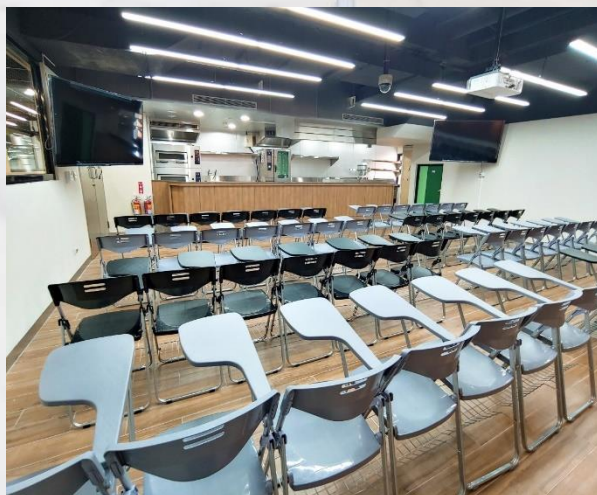
## 提供良好學習場域及多元學習資源

# 國際級全新專業教室

## 亞洲廚藝示範教室、亞洲廚藝教室



## 西餐廚藝示範教室、西餐廚藝教室

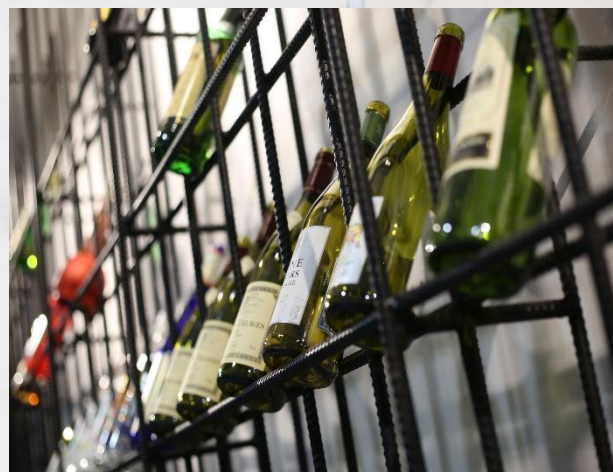
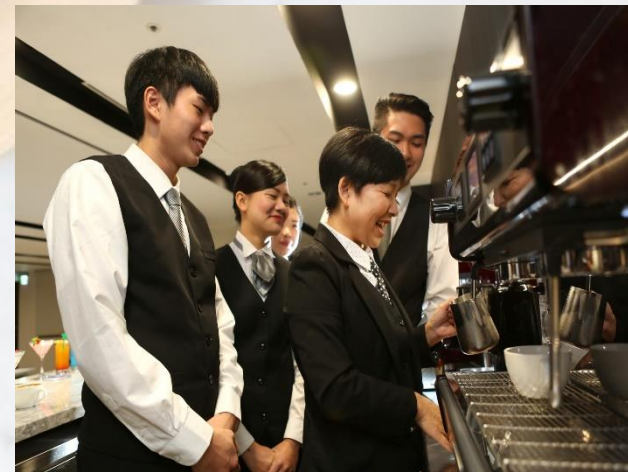


# 國際級全新專業教室

## 品酒教室(酒櫃、酒窖、聞香室)



## 飲料調製教室(烘豆機、義式咖啡機、文創商品)



# 國際級全新專業教室

餐飲服務教室



房務教室



# 國家級檢定場

(乙級  
與丙級)  
飲料  
調製檢  
定場

餐飲服  
務檢定  
場

(乙級  
與丙級)  
中餐檢  
定場

(乙級  
與丙級)  
食品烘  
焙檢定  
場

中式米  
食檢定  
場

中式麵  
食檢定  
場

(乙級  
與丙級)  
西餐檢  
定場



# 每學期開設多元證照班 在校上課 在校考照

設有多個國家級檢定場

- 1.西餐乙、丙級
- 2.中餐乙、丙級
- 3.飲料調製乙、丙級
- 4.烘焙乙、丙級
- 5.餐飲服務
- 6.中麵、中米



# 教師參與國際競賽



黃汶達老師-2020NICC國際競賽-線上(荷蘭廚藝國際競賽)~**雙金牌**



許凱敦老師-2018年盧森堡世界盃國際廚藝競賽-肉桂~**金牌**



鄭錦慶老師-2019馬來西亞世界名廚精英賽-個人賽事~**總冠軍(最高分)**

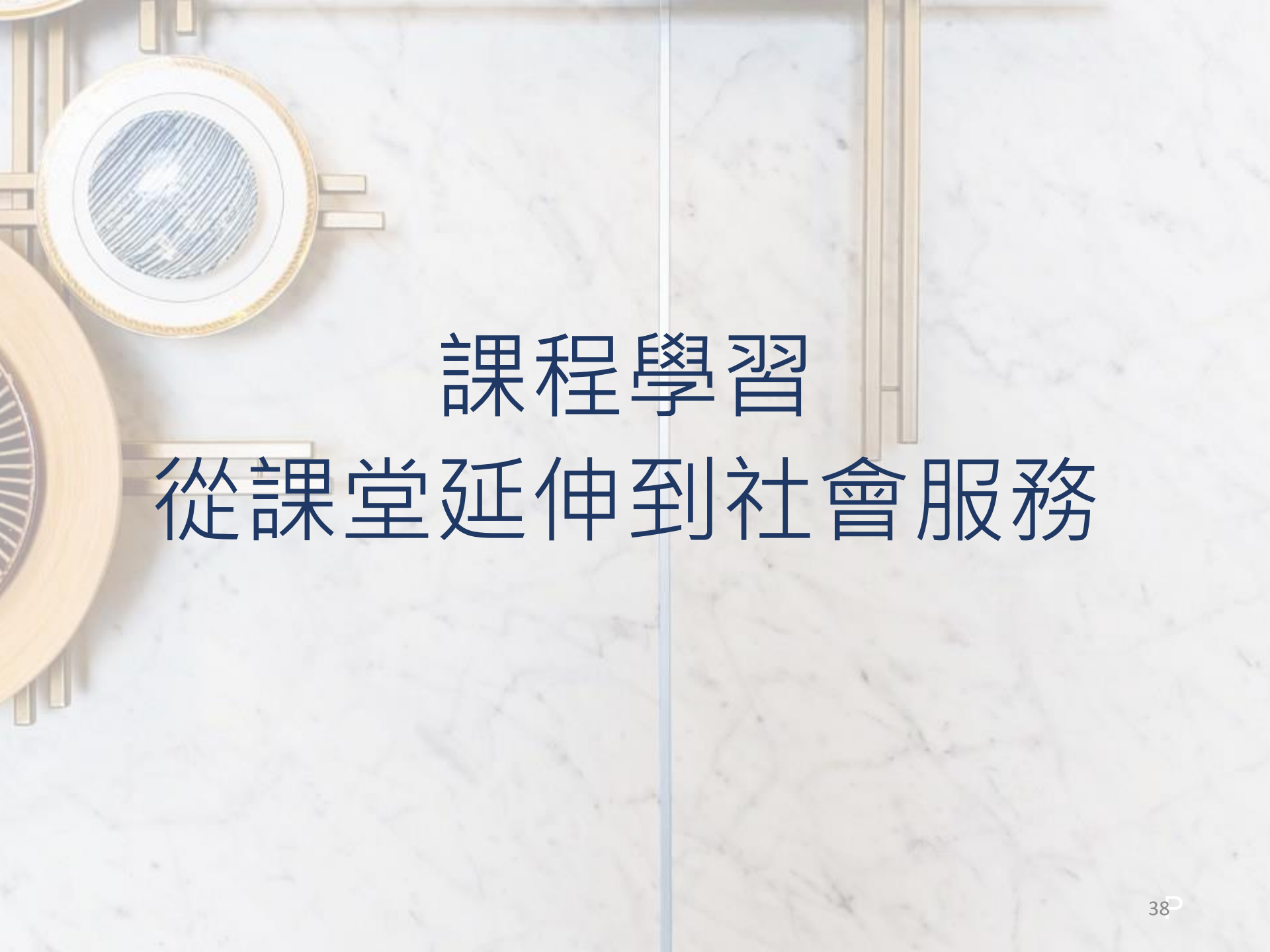


吳胤瑱老師-2017香港國際美食大獎西餐烹調-大比目魚~**金牌**



# 學生專業創新能力、年年獲得國際肯定



The background features a light-colored marble pattern. On the left side, there is a white plate with a gold rim and a blue and white patterned center, with a pair of gold chopsticks resting on it. A vertical blue line runs down the center of the page.

# 課程學習 從課堂延伸到社會服務

# 社團選擇多樣化-自治性社團

## 自治性社團-餐旅系 系學會

主要任務：新生迎新、新生服裝套量及訂購、新生活動  
異國美食節、公益義賣、系上各項活動辦理  
辦理凝聚系上向心力活動：系烤、認親大會  
協助全校性活動：合唱盃、舞蹈大賽



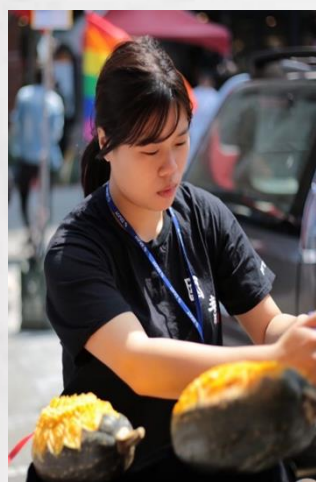
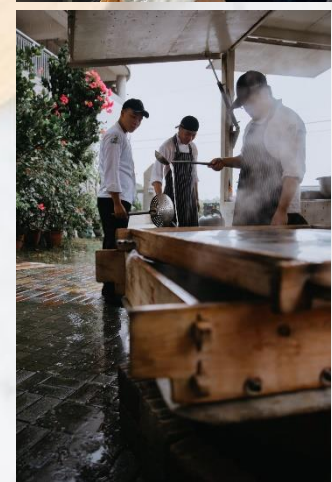
# 社團選擇多樣化-技藝性社團

國際餐旅青年學習社、創意飲調社

多元菓子烘焙社、西餐廚藝社、葡萄酒研究社

邀請業師精進技術、各社團互相交流合作辦理活動

不定期辦理帶動中小學及社會責任公益活動



# 全國社團評鑑 屢獲佳績

111學年度全國社團評鑑  
餐旅系學會 自治性、綜合性-特優  
國際餐旅青年學習社 學術性、學藝性-特優





# 暑期師生環台義煮



# 關懷弱勢

# 善盡社會責任

## 勤學條款 弘光科大嘉惠弱勢

【記者陳秋雲／沙鹿報導】弘光科大今年新訂「勤學條款」，家庭所得偏低的學生申請獎助學金，符合「成績優異」、「伴讀績優」、「擔任課輔小老師」項目，最多可全額抵免服務時數，鼓勵經濟弱勢學生專注學習。

學務長陳玉舜表示，教育部為讓家庭年所得偏低的大專院校學生獲得政府或學校的就學補助金，3年前實施「大專校院弱勢學生助學計畫」，協助弱勢學生順利完成學業，減少後顧之憂。

計畫中的「助學金」項目，規定每名通過審查的學生依個人申請資格差異，可獲補助5000到3萬5000

元不等，但必須參與校內服務作為回饋，每名服務時數約30到40小時，未達標準喪失下學年申請資格。

弘光科大每年平均有1800名學生獲准助學金，全校服務總時數達6萬小時，培養志工精神。

校方今年新訂「勤學條款」，學期平均成績達90分以上或通過中級英檢者，服務回饋時數全免。學生學期成績若未達70分，可申請讓同學伴讀服務，平均成績提升10分或班級排名提升10名以上，可獲得全免優惠。

陳玉舜說，「勤學條款」鼓勵學生加強課業，而成績好的學生協助落後者提升成績，一舉多得。



弘光科大1800名學生申請獎助學金，學生須為弱勢服務。圖／弘光科大提供

## 聽障女大生 手繪童話 關懷弱勢

陳界良、陳世宗／台中報導  
有聽力障礙的弘光科技大學文化事業發展系學生謝秀鳳、張淨茹，與另二名同學合作完成《來自花之國的禮物》繪本，描述耳朵殘缺的兔子尋找自我認同的過程，有如謝、張兩人的的人生體驗，成為最受矚目的畢業展作品。

弘光科大文化事業發展系，昨起在中文創園區舉辦畢業成果展，由張嘉心、盧慈恩、謝秀鳳及張淨茹四人共同完成的兒童繪本；因謝秀鳳、張淨茹兩人是聽障生，決定融入關懷身心障礙者的內涵，四人透過唇語、手語與筆談不斷溝通，費時近八個月才完成。

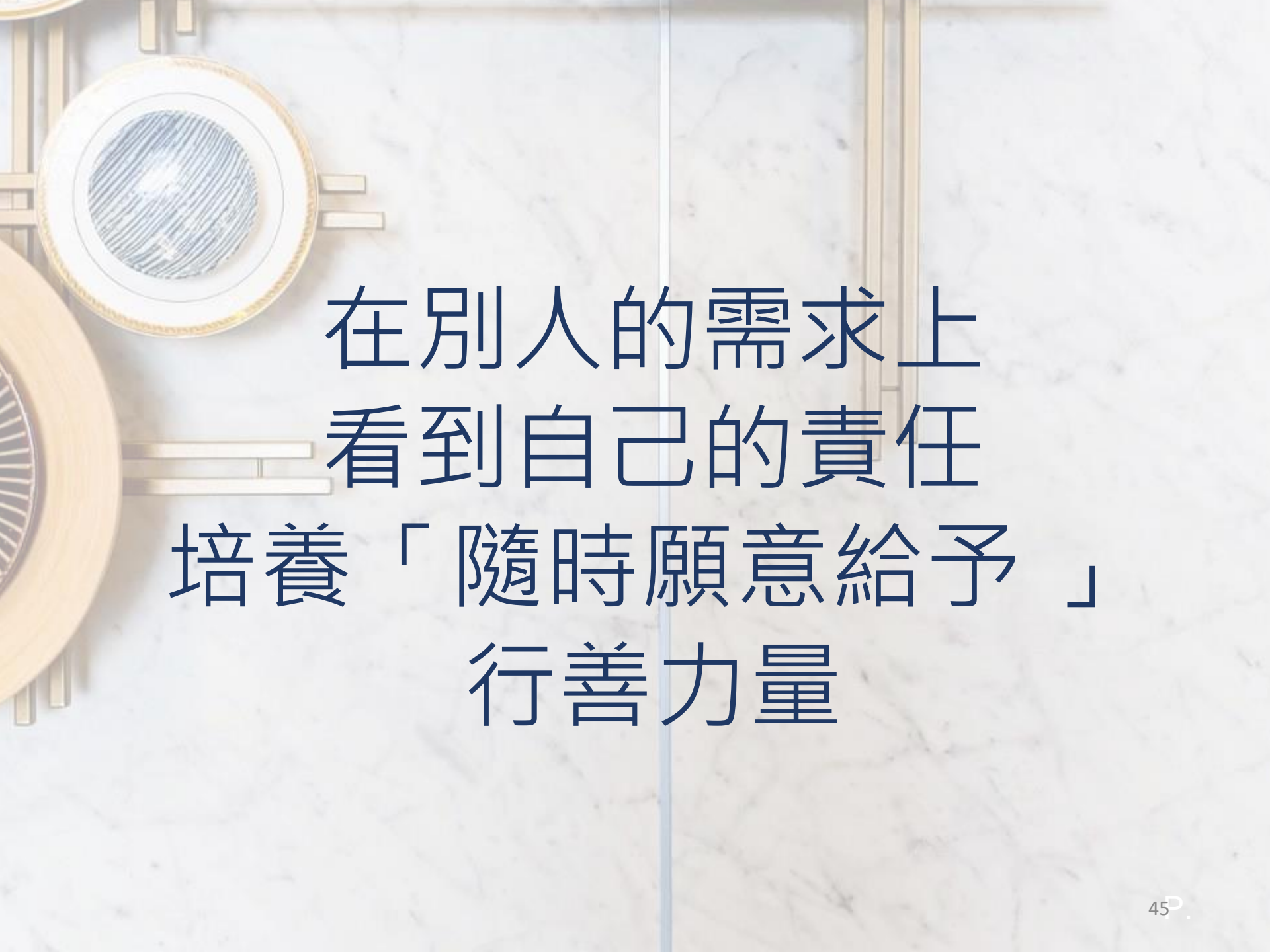
謝秀鳳等四人，決定以一隻有長短耳的兔子為主角，兔子有次誤食果子後變成蜜蜂，牠必須收集十二個花神的信物，才能變回兔子，過程中牠遭遇種種困難；但也逐漸明白珍愛自己比重視他人眼光更重要，恢復兔子後不再介意自己的先天缺陷。

張淨茹指出，她很感謝兩位同學願意找她一起製作專題，讓她有機會展現自己的專長。謝秀鳳也努力幫忙收集神話故事與文獻，學習製作封面及內頁，是全組的小幫手。盧慈恩、張嘉心說，為不讓組員覺得自己與他人不一樣，討論過程中，盡量以唇語溝通方式，其次才筆談，雖然必須不斷重複內容，但大家都彼此包容。從共同投入一件事，學習到如何接納每個人的不同，是製作畢業展的最大收穫。

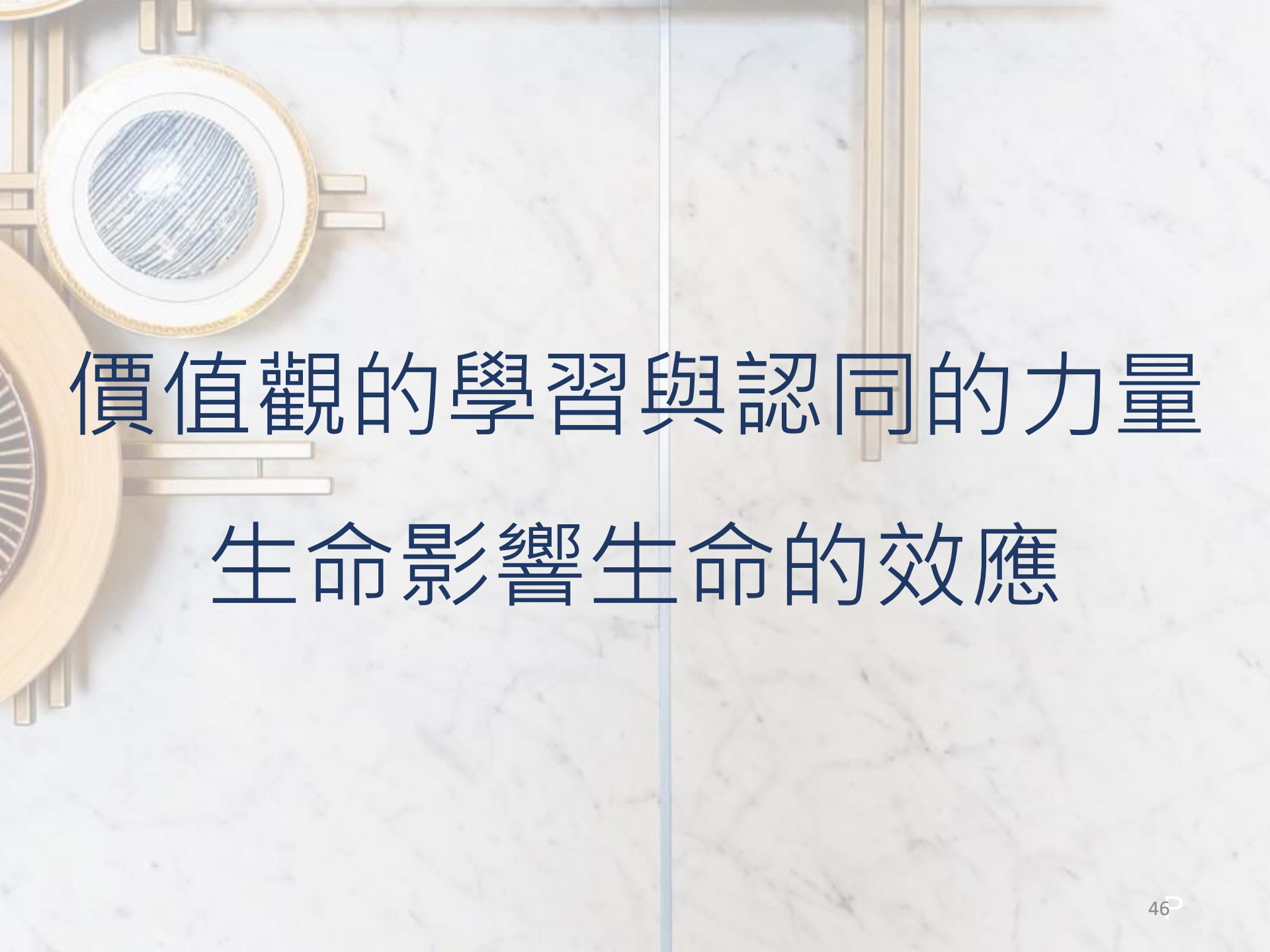


▲張淨茹(左1)、盧慈恩、張嘉心(右前)與謝秀鳳(右後)共同完成關心身心障礙者的兒童繪本。(陳界良攝)





在別人的需求上  
看到自己的責任  
培養「隨時願意給予」  
行善力量



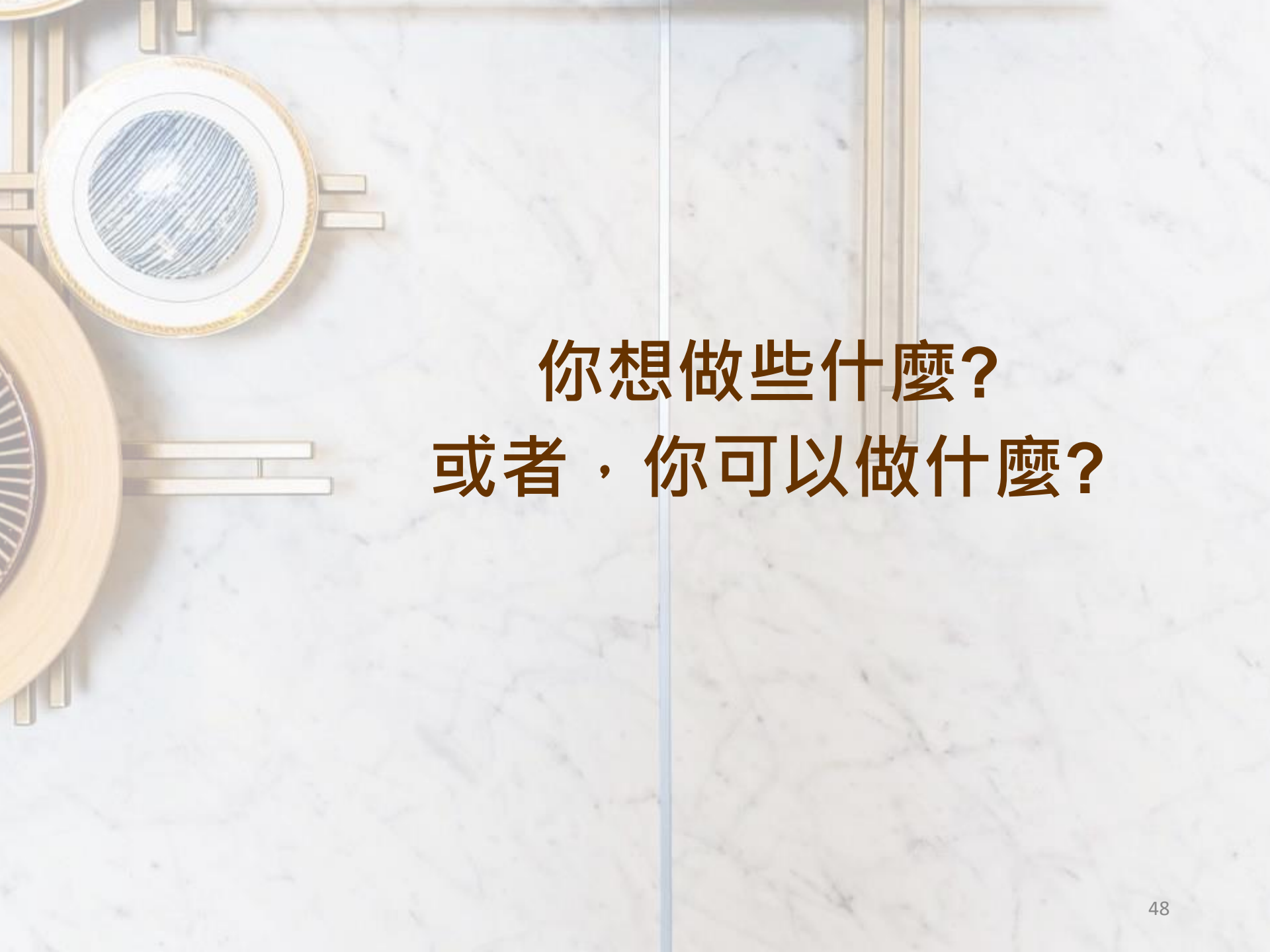
# 價值觀的學習與認同的力量

## 生命影響生命的效應



# 以人為本 關懷生命





**你想做些什麼？  
或者，你可以做什麼？**



# 入學諮詢管道多元



餐旅系FB粉絲專頁



餐旅系IG帳號



不分管道諮詢群組



專屬進修部諮詢群組



進修部意願表單