

餐飲廚藝系 招生特色

沿襲經國學院「勤毅誠樸」之精神，「餐飲廚藝系(科)」厚植臺灣傳統文化，以技藝為本，藝術為用，培養專業實務技能與知識內涵並重之「餐飲廚藝實務人才」。課程多元設計，融入人文素養、美學鑑賞及鄉土文化；重視中、西餐、烘焙、飲品調製等廚藝技能、及美食鑑賞能力訓練；加強生產管理、成本控制、經營規劃及創新設計等知識培養；更著重職場道德、人際溝通、服務品質、外語能力及資訊E化之能力養成。以健全學生全人格之教育為目標，強化學生職場之本職學能需求。

本系發展特色以「培養健康餐飲廚藝技能推廣」與「餐飲業廚務經營管理」為主軸，以培育符合餐飲廚藝相關職場之技術服務與管理之中階主管人材為主要目標。在教學上提供學生紮實而完整的學習環境。

- (1)課程實務化：實務為主、理論為輔。
- (2)教學專業化：業界主廚、參與教學。
- (3)理論具體化：業界參訪、落實所學。
- (4)技能證照化：強化技能、考取證照。
- (5)眼界國際化：海外餐訪、拓展眼界。