



嘉南藥理大學

Chia Nan University of Pharmacy & Science

# 2022 最「家」餐旅系

Cradle of LOHAS · Sustainable Development



## 111學年 (技甄選)備審準備資料指引 暨 特色講解

分享者：餐旅管理系

# 備審資料準備指引-嘉藥餐旅系官網

## https://dhrm.cnu.edu.tw/

嘉南藥理大學 餐旅管理系

Department of Hotel and Restaurant Management  
Chia Nan University of Pharmacy & Science

站內搜尋 站內搜尋

▶ 回首頁 ▶ 聯絡我們 ▶ 網站導覽 ▶ 嘉藥首頁

因應嚴重特殊傳染性肺炎  
COVID-19，技專技專校院招生  
因應疫情情況，應變策略請參閱附件內  
容。相關事宜請洽主辦單位「技專校院  
招生委員..

詳細內容 ▶



最新消息 | 關於本系 | 教學設備 | 師資陣容 | 課程介紹 | 招生資訊 | 榮譽與獎勵 | 就業服務 | 產學合作 | 相關連結 | 下載專區 | 系學會

## 首 頁

分 類	標 題	日 期
→ 一般消息	嘉南藥理大學餐旅管理系_111學年度四技甄選入學「備審資料準備指引」	Aug.09 2021
★ 精選消息	嘉南藥理大學餐旅管理系特色影片	May.31 2021
★ 精選消息	110學年度進修部四技招生網址	Mar.29 2021
→ 一般消息	2021TUI台灣聯合國際盃發酵饅頭競賽-決賽入圍名單	Oct.15 2021
→ 一般消息	2021 TUI 台灣聯合國際盃 發酵麵食饅頭競賽	Sep.27 2021

## • 審查重點與準備指引 (5大項、13細項/1、2、2、8、1)

項目	審查重點	準備指引
<b>一、學業表現</b> 1. 修課紀錄	1. 完成就讀學校規定之專、選修課程 2. 專、選修課程涵蓋產業專精、多元專業或跨域統整能力	● 檢附有 <b>學校蓋章</b> 的修課紀錄
<b>二、學習歷程自述</b> 1. 高中學習歷程反思就讀動機 2. 未來學習計畫與生涯規劃	1. 申請動機 2. 對餐旅系的認識程度 3. 對未來的規劃與期許	<ul style="list-style-type: none"> <li>請敘述就讀餐旅系之<b>動機</b>。</li> <li>學生個人所具備的<b>特質及潛力</b>。</li> <li>個人就讀餐旅系所具備與餐飲觀光休閒產業相關之<b>專業及實作能力</b>也那些？</li> </ul>
<b>三、課程學習成果</b> 1. 專題實作及實習科目學習成果 2. 其他課程學習(作品)成果	1. 專題實作及實習科目學習成果(含技能領域)與餐旅觀光休閒產業相關之專業及實習科目或技能領域之學習成果。 2. 學習成果之撰寫能符合論文撰寫格式。	<ul style="list-style-type: none"> <li>本系重視學生實作能力之展現，請將<b>實作作品的學習成果</b>以實習報告的方式呈現。</li> <li>若為團體(小組)作品或學習成果，必須說明<b>團隊合作進行方式及任務分配</b>，並具體說明個人於該作品參與之工作項目及<b>貢獻程度</b>。</li> </ul>

## • 審查重點與準備指引 (5大項、13細項/1、2、2、8、1)

項目	審查重點	準備指引
<p><b>四、多元學習成就</b></p> <p>1. 彈性學習時間學習成果(包含自主學習或選手培訓或學校特色活動)</p> <p>2. 社團活動經驗</p> <p>3. 擔任幹部經驗</p> <p>4. 服務學習經驗</p> <p>5. 競賽表現</p> <p>6. 非修課紀錄之成果作品(如職場學習成果)</p> <p>7. 檢定證照</p> <p>8. 特殊優良表現證明</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 自主學習計畫與成果之撰寫能符合論文之撰寫格式。</li> <li>2. 社團活動經驗、擔任幹部經驗、服務學習經驗競賽表現、非修課紀錄之成果作品、檢定證照及其他特殊優良表現等依所提供之佐證資料做綜合評比。</li> <li>3. 綜合以上多元表現來瞭解學生所具備與觀光休閒餐旅產業相關能力。</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 請提供高中(職)三年內你所參與的<b>自主學習計畫</b>或<b>選手培訓</b>或<b>學校特色活動</b>，請檢附佐證資料。</li> <li>• 請提供高中(職)三年內你所<b>參與的社團活動經驗</b>、<b>擔任幹部經驗</b>、<b>學校或社區服務經驗</b>之佐證資料，並請簡述<b>參與心得</b>。</li> <li>• 請提供高中(職)三年內你所參加之觀光休閒餐旅產業相關之<b>校內外競賽</b>，並請檢附競賽等級與相關證明，其他包含智育、德、體、群、美育、音樂類、資訊類等競賽均可列為參考資料。</li> <li>• 請提供高中(職)三年內你所參與的檢定或證照。</li> <li>• 請簡述其他特殊優良表現之證明。</li> <li>• 實作作品若參加競賽或是得獎，請附上獲獎證明。</li> </ul>
<p><b>五、其他</b></p> <p>其他有利審查</p>		<p>其他上述沒有匡列出之有利審查</p>

# 嘉藥餐旅系 甄選 術科實作口試

110 學年度四技推甄術科口試 (考生由以下三類自行選擇一類，現場抽題回答)

	烘焙	廚藝	飲調
<p><b>範圍</b></p> <p>以「勞動部丙級 技術士技能檢定 術科」資料為主</p>	<p><b>1.麵包項(109.07.26 版)</b></p> <p>A題：山形白土司</p> <p>C題：橄欖形餐包</p> <p>D題：圓頂葡萄乾土司</p> <p>E題：圓頂奶油土司</p> <p>G題：奶酥甜麵包</p> <p><b>2.西點蛋糕項 (106.10.07 版)</b></p> <p>A題：巧克力戚風蛋糕捲</p> <p>B題：大理石蛋糕</p> <p>C題：海綿蛋糕</p> <p>D題：香草天使蛋糕</p> <p>F題：泡芙(奶油空心餅)</p>	<p><b>中餐烹調 (葷食類) (108.02.12 版)</b></p> <p><b>301-1</b> 青椒炒肉絲 茄汁燴魚片 乾煸四季豆</p> <p><b>301-2</b> 燴三色肉片 五柳溜魚條 馬鈴薯炒雞絲</p> <p><b>301-3</b> 蛋白雞茸羹 菊花溜魚球 竹筍炒肉絲</p> <p><b>301-4</b> 黑胡椒豬柳</p>	<p><b>1. 茶飲類(109.05.25 版)</b></p> <p>冰珍珠奶茶</p> <p>冰綠茶多多</p> <p>冰紅茶</p> <p>冰黑森林果粒茶</p> <p><b>2.咖啡</b></p> <p>維也納冰咖啡</p> <p>虹吸式熱咖啡</p> <p>冰拿鐵咖啡</p> <p>摩卡咖啡冰沙</p> <p><b>3.果汁與氣泡飲品類</b></p> <p>奇異之吻</p> <p>冰蜜桃比妮</p>

# 嘉藥餐旅系 甄選 術科實作口試

## 範例

### 例：山形白土司

由考生說明基本發酵後之分割麵糰重量、每條土司生重、數量籤是指土司分別需做幾條與不良品規定。

#### 口試解答：

- (1)每個麵糰重量 180 克
- (2)每條土司生重 900 克
- (3)2、3、4 條。
- (4)不良品常見有三種：腰側不良品指土司腰寬小於土司模寬之 80%者、表面裂開不良品指表面裂開超過 10%、高低峰不良品指高低峰相差超過 3 公分。

### 例：茄汁燴魚片

由考生說明烹調法、刀工、主食材、副食材與調味料為何。

#### 口試解答：

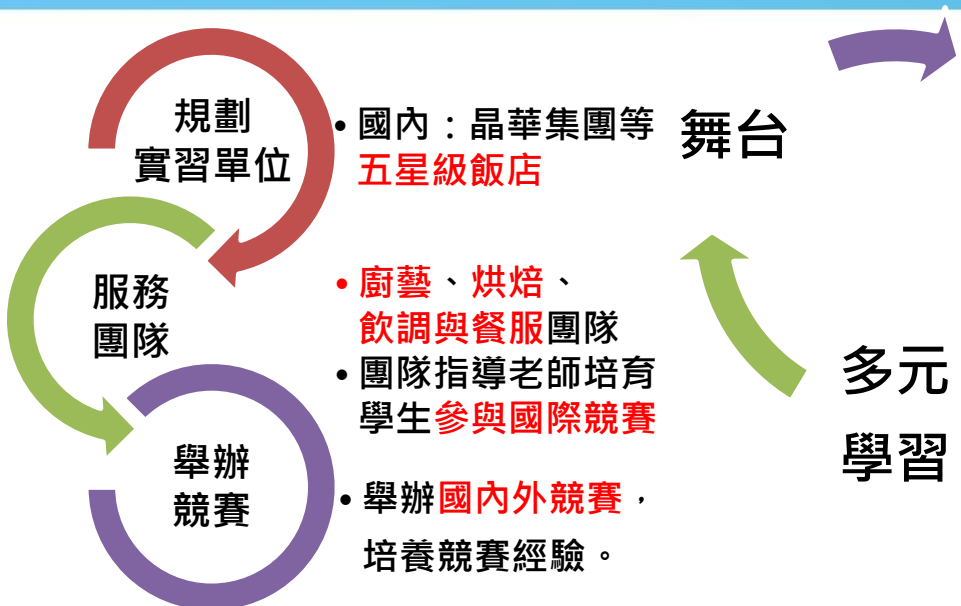
- (1)燴
- (2)片
- (3)由考生自由回答(參考自丙檢術科評分表內容)
- (4)由考生自由回答(參考自丙檢術科評分表內容)
- (5)由考生自由回答(參考自丙檢術科評分表內容)

### 例：冰珍珠奶茶

由考生說明調製法、裝飾物、製作流程與應注意事項。

#### 口試解答：

- (1)搖盪法
- (2)無
- (3)由考生自由回答(參考自丙檢術科評分表內容)
- (4)由考生自由回答(參考自丙檢術科評分表內容)



**現況**

- 110學年度全系共20班，學生人數**890**人(本校第三大系)。
- 16屆畢業生，超過**3000**位校友。
- 專任教師22人(9位專技教師)，16位擁有博士學位。
- **實作教室**：烘焙食品及中式麵食(**乙丙級**)、西餐烹調、中餐烹調(**乙級**)、及飲料調製(**丙級**)。



烘焙食品(乙丙級)、  
中式麵食(乙丙級)



西餐烹調



中餐烹調(乙級)



飲料調製(丙級)

- 模組課程**
  - 烘焙管理與專業製作模組
  - 廚藝管理與專業製作模組
  - 餐旅服務管理與飲料調製模組
- 實作課程**
  - 大一每學期開設**2門**、大二開設**3門**
- 多元課程**
  - 就業學程、產業學院、學分學程、輔系、雙主修、微型暨深碗課程、業師協同教學、證照輔導班、就業輔導講座、就業媒合

# 開設多元課程\_專業選修50 學分

## 共同專業選修 至少10學分

麵包實作

中餐烹調

茶飲與咖啡技術

管理學

西餐烹調

顧客抱怨處理

會議與宴會管理

餐旅美學與藝術

葡萄酒評鑑

職能管理

餐飲HACCP

食物添加物概論

## 模組專業選修\_至少選修一模組15學分

### 烘焙管理 與專業製作模組

- 蛋糕製作原理
- 蛋糕裝飾實務
- 蛋糕製作
- 西點製作原理
- 西點製作
- 中式麵食製作原理
- 中式麵食與  
伴手禮實作
- 烘焙店面經營管理
- 烘焙實務專題研討
- 中式點心製作

### 廚藝管理 與專業製作模組

- 肉品學
- 進階中餐烹調
- 飲食文化
- 健康烹調
- 餐飲設施規劃
- 進階西餐烹調
- 餐飲經營與管理
- 宴會料理
- 菜單設計與說菜技巧
- 日式料理實務

### 餐旅服務管理 與飲料調製模組

- 國際禮儀
- 餐飲服務與實作
- 餐旅公共關係管理
- 吧檯經營管理與實務
- 雞尾酒調製
- 進階餐旅日文
- 客務資訊管理與實務
- 人際關係與溝通技巧
- 進階餐旅英文
- 房務管理與實作

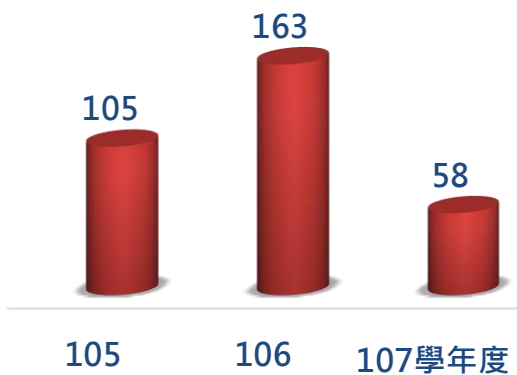


# 專業證照及獲獎

近三年，餐旅系學生取得證照數共 **756** 張。

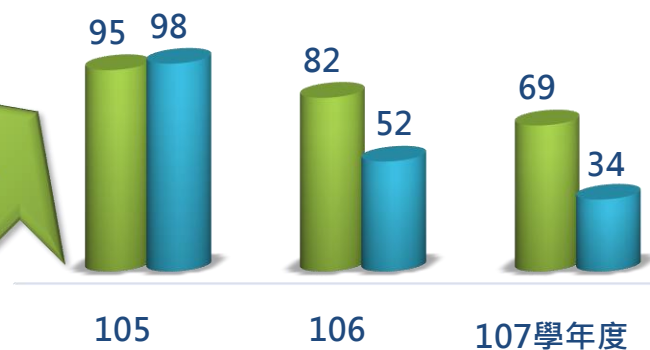
國外證照326張、國內乙級90張、丙級156、及其他類186張

■ 國際認證張數：326張

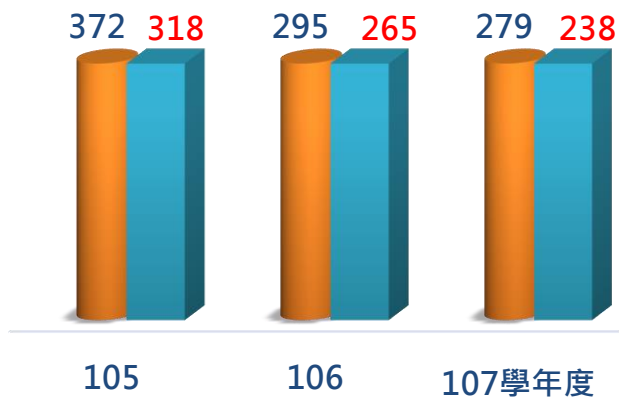


國內證照張數

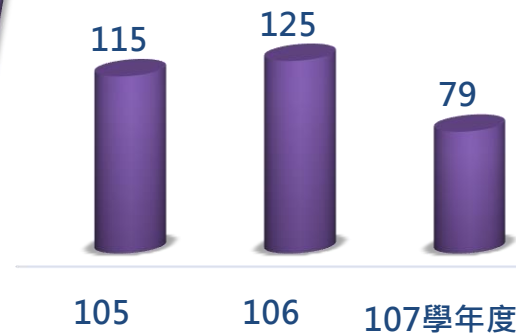
■ 政府機關乙級90張、丙級156張 ■ 其他184張



■ 參加：946人次(國際93人次) ■ 獲獎：821人次



■ 外語證照張數：319張



# 國內實習單位

全台各地實習合作企業超過70家(含金門與澎湖)





吳昆崙教授、孫靖玲助理教授  
帶領烘焙團隊



鄧杞祝 專技助理教授  
帶領飲調團隊



王明煌、曾楷勛 專技老師  
帶領廚藝團隊



吳正雄 助理教授  
帶領餐服團隊

# 辦理競賽\_2021TUI台灣聯合國際盃發酵饅頭



# 校外教學\_參訪典範廠商結合就業情形



與典範廠商晶華麗晶酒店集團簽署合作備忘錄



參訪典範廠商—台南桂田酒店



參訪典範廠商—台南大員皇冠



參訪典範廠商—東東餐飲集團



參訪典範廠商—帝綸大飯店



參訪台南就業中心

# 辦理專業成果展\_嘉藥創意米麵食展



本校陳校長暨  
一級主管參與活動



本校陳校長暨  
一級主管參與活動



本系孫靖玲老師  
Q版神明造型饅頭



本系孫靖玲老師  
Q版神明造型饅頭



本系 吳昆崙教授演講



台灣區麵粉公會  
盧榮錦顧問專題演講



豐盟麵粉董事長  
郭信宏長致詞

本系蔡伯謙、曾惠婷獲第一名

參賽產品







## 黃輝雄教師獲選赴美受訓

- 「2014年觀光菁英甄選及赴國外訓練計畫」-美國康乃爾大學團體訓練計畫！
- 交通部觀光局只錄取兩位國內大專校院觀光相關科系之現任教師



鄧杞祝老師榮獲2013年  
第60世界盃調酒季軍



## 鄧杞祝老師技冠東瀛

- 參加日本第21屆大臣盃調酒大賽一舉拿下冠軍及總冠軍獎項，榮獲最高榮譽的國務大臣獎，為21年來國務大臣獎首度由臺灣選手獲得。

# 與企業簽署合作備忘錄及辦理校園徵才



與典範廠商晶華麗晶酒店集團簽署合作備忘錄



與台南市政府、國泰商旅簽署產官學合作備忘錄



五系校外實習聯合面試

# 王品餐飲股份有限公司簽署合作備忘錄及承諾留用率

教育部「產業學院」契合式人才培育專班  
嘉南藥理財團法人嘉南藥理大學民生學院  
「餐廚達人學分學程」合作教學廠商合作備忘錄

立備忘錄人：  
**甲方：王品餐飲股份有限公司** (合作廠商)  
**乙方：嘉南藥理財團法人嘉南藥理大學**

雙方為促進職場人才培育與實務教學之合作關係，嘉南藥理財團法人嘉南藥理大學(民生學院)與王品餐飲股份有限公司同意簽訂「餐廚達人學分學程」廠商合作備忘錄(以下簡稱本備忘錄)，以落實產學合作培育人才之目的，本備忘錄相關內容如下：

一、合作範圍：  
 1. 雙方共同甄選專班學生。  
 2. 雙方共同合作規劃「餐廚達人學分學程」之課程與教材。  
 3. 共同合作指導學生進行實務學習或協同教學。  
 4. 甲方提供學生實習機會及相應之實習津貼。  
 5. 甲方應選用專班結業學生或其他雙方同意的計畫。

二、合作實施原則：  
 1. 師生與業界互動由雙方共同協商確定。  
 2. 進行產學合作教學專案，共同舉辦學術會議、教學研討會及與此雙方同意之計畫的相關事宜由雙方共同協商確定。

三、雙方同意於必要時可為相關細節制定附則。

四、本備忘錄經雙方代表簽署並依據各自程序通過後，有效期三年。有效期滿後雙方協商同意得以延長，或可由任何一方提出終止，終止書面通知對方後終止協定。

立合作備忘錄人：  
 甲 方：王品餐飲股份有限公司 乙 方：嘉南藥理財團法人嘉南藥理大學  
 簽約代理人：人力資源部 李慶龍 總監 代表人： 廖桂榮  
 地 址：403 台中市西區台灣大道二段 218 號 29 樓 地 址：台南市仁德區 六甲路一段 60 號  
 218 號 29 樓

中 華 民 國 1 0 4 年 3 月 1 8 日

**附表 2**  
合作機構基本資料表

公司名稱	王品餐飲股份有限公司	公司類別	餐飲服務業
聯絡人	蘇芬儀	職稱	專案經理
電話	04-23221868 分機 2016	傳真	04-23192907
公司地址	(403)台中市西區台灣大道二段 218 號 29 樓		
E-mail	funny.sue@wowprime.com		
需求人數	20-30 人(中部以南 5-10 人、新竹以北 15-20 人)，並承諾「餐廚達人學分學程」穩定執行期間屆滿，聘用專班結業學生，留用比率達百分之八十以上。		
合作意向書或備忘錄	雙方用印後之掃描檔傳送計畫專屬網址		
	1.保證所提供、填報各項資料，皆與本公司現況、事實相符。 2.本公司有意願與計畫主持人合作，全程參與契合式人才培育計畫。		

※ 若有多家合作機構，請分別填列本表。

王品集團 wowprime

## 王品集團 與 嘉南藥理大學

### ★餐廚達人專班★

### 開始報名囉!!

第一年：  
嘉南專業教師與  
王品集團業師  
共同授課。

第二年：  
王品集團實務訓練。

通過培訓並於畢業後  
留任，再培訓一年，  
可晉升組長/三廚。

**實務訓練期間：**  
**月薪 30,000 元 ↑**  
(含月薪、全勤、門市績效獎金)  
訓練期間表現優異!!

組長/三廚  
月薪 36,100 元 ↑  
(含月薪、全勤、門市績效獎金)

每月輪休 9 天、  
特休假

門市績效獎金、  
年終獎金、  
獎學金

獎金

福利

男健保、團保、  
三節獎金、生日餐、  
同仁餐...

尾牙、國外旅遊、  
鐘錶賞賞獎、  
泳渡日月潭、登玉山

集團  
活動



# 實作課程成果發表



108嘉藥餐旅  
校友日點心



104級畢業成果展  
夢想的中途



梁其盛的  
花朵拉花



2019TUI  
台灣國際盃



108嘉藥餐旅  
校友日甜點



104 級畢業成果展  
\_幸福碰餅



2018蔡伯謙、  
曾惠婷同學麵條烹調



2021TUI  
台灣國際盃

# 學生參加餐旅專業競賽獲獎表現



吳柔文同學 第58屆世界盃  
國際調酒大賽冠軍



羅彩倫同學  
2013香港國際美食銀牌



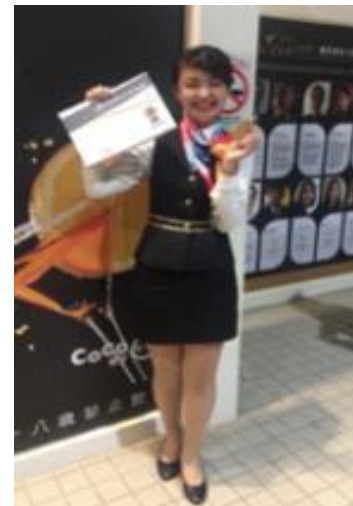
2020健行好棒盃 大專組 創意拉  
花拿鐵 冠軍 梁其盛



蔡佩君、李婉瑜2021  
TUI台灣國際盃  
發酵饅頭競賽金牌



2017-2018



巫姿樺同學 第22屆金爵獎  
國際調酒大賽  
長旗袍個人托盤組金牌



2019-2022



蔡伯謙、曾惠婷同學  
2019TUI台灣國際盃  
發酵饅頭競賽特金獎

2008-2011



中餐廚藝團隊  
2010餐廚達人冠軍

2012-2015



中餐廚藝團隊  
2013華航盃冠軍

## 日間部 四技招生類別及名額

管道	餐旅群	食品群	備註(外加)
繁星計劃	8名	X	
技優入學	1名	1名	
甄選入學	90名	10名	3原住民(1食品、2餐旅)
聯合登記	24名	6名	原住民、退伍軍人等特殊身分各3名，共18名
獨立招生	10名(不限科群)		

## 進修部 四技招生類別及名額

A類一般生(應屆高職生)98名、B類應屆高中生20名。免學測成績

晚間班	星期一至星期五(18:20~21:35)
-----	----------------------

# 歡迎加入...



最「家」、最有人情味、最具溫度的嘉藥餐旅管理系~



111嘉藥餐旅新生群組