



餐飲加工創業科

Department of Catering Processing Entrepreneurship

餐飲加工創業科為結合餐飲製作技術、食品加工包裝技術、創新啟發及創業育成，培育具餐飲實作、研發及創業能力人才。

- (1)餐飲專業課程規劃：以中西日式餐點及烘焙的訓練實作技能，以奠定學生餐飲實作之基礎
- (2)加工專業課程規劃：以食品加工原理及技術操作為主軸，導入包裝設計及電商營銷強化產品之銷售力，加強技術的紮根落實及實務的運用，輔以學理基礎之印證，穩固根基。
- (3)強化創新潛力開發及創業輔導：藉由實務課程及校外實習強化學生之專業技能。

華語學習

- 1.僑委會透過遠距數位教學，提供免費華語文學習課程。
- 2.中華大學華語中心將針對東南亞學生華語程度開設華語課程。通曉華語者，開設以通過華語文測驗為目標的華語課。其餘則另外開設以生活華語為目標的華語課程。

出國深造

- 1.校內直升科系學分抵免，依學生直升科系四年課程規劃進行抵免，若科系相關，學生可順利就讀三年級，二年取得大學畢業資格。
- 2.海外學校學分抵免，依各校相關規定辦理。
- 3.海外合作雙聯學位學校。本校有與英國桑德蘭大學、西英格蘭大學、美國舊金山州立大學簽訂雙學位學程，提供海青畢業生多樣深造管道。
- 4.海青班畢業申請就讀原學校之春季班，可直接在臺灣辦理學生簽證轉換。

合法工讀

- 1.學期間提供工讀之企業：
 - A.高雄空廚竹苗廠(7-11鮮食供應)
 - B.屯京拉麵-日本連鎖餐飲
 - C.晶旺燒丼(晶旺連鎖餐飲集團)
 - D.Mo-Mo-Paradise壽喜燒(日本連鎖餐飲)
 - E.勝博殿(日式豬排連鎖店)
 - F.涓豆腐(韓式-豆腐餐飲集團)
 - G.餐飲加工校園微型創業(本校輔導；提供行動餐車/攤車(學期間實習每週以20小時為原則，薪資為160元/時以上。))
- 2.寒暑假假期，本校亦協助安排工讀。海青訓練期間也將安排實習，實習期間廠商將提供實習津貼，落實做中學。

學技術-訓練課程(含實習科目)

一、一般科目

- 1.實用華語(華語一)
- 2.認識台灣(華語二)
- 3.國際視野探索
- 4.探索東南亞
- 5.體育(一)
- 6.體育(二)
- 7.餐飲文化
- 8.餐飲日文(一)(二)

二、專業科目

- 1.食物製備原理
- 2.餐飲營養學
- 3.餐飲行銷學
- 4.食品加工原理與技術
- 5.創新與創意管理
- 6.創業規劃與管理
- 7.餐飲會計學
- 8.餐飲衛生安全

三、實習科目

- 1.食物製備原理實習
- 2.中餐烹調技術
- 3.西餐烹調技術
- 4.麵包製作
- 5.包裝設計與實作
- 6.電子商務管理
- 7.日式料理技術
- 8.進階中西餐烹調技術
- 9.西點烘焙技術
- 10.中式點心技術
- 11.飲料調製實務
- 12.咖啡烹煮技術

13.義式咖啡與拉花技術

- 14.食品加工實務
- 15.創意料理開發實務
- 16.18°C產品經營管理實務
- 17.冷凍食品經營管理實務
- 18.養生餐飲經營實務
- 19.餐飲創業經營實務
- 20.餐飲創意專題
- 21.餐飲加工專業實習
- 22.餐飲加工專案實習

