大同技術學院
日間部五專招生資訊

招生專線：05-2223124 **轉教務處** 203、204

招生資訊網 http://www.ttc.edu.tw/student/

本校網站 http://www.ttc.edu.tw

五專招生名額分配表				
科名稱	免試入學	申請抽籤	登記分發	單獨招生
餐飲管理科	15	3	2	20
烘焙管理科	15	3	2	20

校際大型活動

嘉義市雞肉飯節–創意雞肉飯大賽

【內容摘要】

慶祝建國一百年，2011年嘉義市雞肉飯節”創意雞肉飯大賽–激發雞肉飯的創意美味”。競賽的項目係以”在地傳統”及”創意”為主題來變幻出各種不同的美味料理，來發掘更多雞肉飯料理高手。活動概念以嘉義市著名的雞肉飯精神創作出符合傳統與創意概念的雞肉飯。

蕭萬長由市長黃敏惠等人陪同到場，為特製微笑臉譜雞肉飯淋上醬汁，並揭開將贈與參加雞肉飯一家親活動民眾的感謝卡，接著前往比賽場地為選手們加油。蕭萬長表示，他從小吃雞肉飯長大，雞肉營養成份有高蛋白質、低膽固醇、低熱量、低脂肪「一高三低」的好處，期勉選手們在原有雞肉飯基礎增添創意，以美食帶動城市行銷，讓世界都知道雞肉飯是嘉義市代表美食。

黃敏惠說，創意雞肉飯大賽選手，為作品帶來新生命，以創意與傳統相互結合、激盪，傳遞雞肉飯幸福及美妙的滋味。

大同技術學院為全力發展【觀光餐旅校務發展主軸特色】，由餐飲管理系全力配合嘉義市政府辦理本項活動。大同技術學院創校已有48年歷史，校風優良，嚴謹辦學，重視學生實作能力之培養，畢業生深獲各界好評。根據《遠見雜誌》的調查，96年~100年列為全國企業最愛畢業生排名，連續五年榮獲技術學院組全國前十名，也是彰、雲、嘉、南唯一獲此殊榮之技術學院學校。又於一百年榮獲遠見雜誌企業最愛千里馬，技術校院組全國第七名。本次嘉義市雞肉飯節係由 蕭副總統代言，歡迎各界來賓蒞臨為選手加油打氣，為嘉義市加油。

辦學理念與發展願景

辦學理念

本校校務發展，將本著「言忠信、行篤敬」校訓之精神，充分落實技職教育「務實致用」之精神與發展本校特色，並配合國家建設未來發展需要，本著「以培育具備專業基礎學識、實務技術能力、生活適應能力、團隊與服務工作能力之優質人才，以臻興學興國之理想」之理念。兼重科技與人文、理論與實務、地方與全球，不僅期勉學生學習及言行舉止，要忠信篤敬、務實盡責，學校辦學風格，亦將遵循忠誠務實、一步一腳印以行穩致遠理念，落實辦學使命，逐步實踐辦學願景及發展出人無我有的特色。

發展願景

在追求永續發展、提供兩岸服務領域之專業實務優質人才，以落實百年樹人目標。期許本校未來發展為：

（一）定位於「以觀光餐旅產業為特色」，培養「服務產業創新人才」。

（二）重視實務教學，落實「職業生涯準備教育、培養實用科技人才」之教育目標。

（三）以「教學為主、研究為輔的」教學型學院。

（四）具「地區特色」的社區型學院。

（五）「小而美」的精緻型學院。

（六）「社區服務」的功能型學院。

教育目標與發展特色

教育目標

本校之教育理念在「培育具備專業基礎學識、實務技術能力、生活適應能力、團隊與服務工作能力之優質人才，貢獻所學於社會，以臻興學興國之理想。」為傳授學生基本學術理論，活化專業知識，培育學生實務技能，並將本校教育目標定位於「發展本校成為精緻且具地區特色，以培育中階觀光餐旅、設計及服務事業領域之技術實用人才為主之觀光餐旅專業學院。」

發展特色

（一）配合雲嘉地區特性，以「觀光餐旅」為發展特色。
（二）以「觀光餐旅為本」、「管理為體」、「服務為用」，並結合通識教育以達「知能並進、學用合一」，落實「全人教育」意涵。
（三）理論與實務並重之教學規劃。
（四）教學、研究、服務相互配合。
（五）教學與實務性研究並重。
（六）全面推動「職場實習」制度，建立與產業界之夥伴關係。
（七）結合區域特性、發揮系科特色，參與地方建設。
（八）著重道德價值與專業倫理

1. 餐旅學群：以發展觀光餐旅產業之專門技藝（如：中餐廚藝、西餐廚藝、西點烘焙、飲料調製、茶藝技術等）、餐飲外場服務、餐飲經營管理、博奕技術與管理、旅館房務、旅行社經營與管理、領隊、導遊、遊程設計與安排、特色民宿、餐點設計等。
2. 設計學群：發展以觀光餐旅產業為用之設計，如：餐旅產品包裝設計、觀光旅遊網路資訊平台製作與應用、觀光或餐旅商品之形象設計與廣告、網路行銷與企劃、創意代言商品開發、創意公仔等。
3. 服務事業學群：則以發展提供餐旅產業服務之管理韌體，如：創業開發、經營管理、財務規劃與管理、行銷企劃、廣告文宣、活動設計、專案管理、門市服務、會展管理等。

烘焙管理系

Department of Baking Technology and Management

▲

大同技術學院老師王穎愷，以一年半的時間，使用八種糖份，製作出中國神話故事「焱」的作品，獲頒今年香港國際美食大獎糕點比賽專業組超級金牌，以及教育部第七屆餐飲廚藝類教師組技職之光。

▶ 系科簡介

民國101年新成立科系，因烘焙領域的多元化包含中式、西式點心，在餐飲管理領域中，將烘焙領域獨立設置系科，希望能為業界提供人力、技術與經營管理的服務。擬招收日四技烘焙管理系一班，五專烘焙管理科一班。

▶ 教學特色

聘有實務經驗之教師包含餐飲行政規劃與管理師資與專業烘焙技術師資，以培育「現代化烘焙技藝經營者」為主旨，培育符合烘焙產業職場所需，與具有現代觀及國際觀的烘焙專業人才，以因應未來美食國際化市場。

▶ 支援設備

目前已有烘焙廚藝訓練教室、餐飲多媒、電子商務教室、中式麵食教室、儲存備料室，擬增設再一間烘焙廚藝訓練教室與拉糖專業教室、巧克力教室。

▶ 未來發展

1. 就業：訓練烘焙專業能力，未來在烘焙領域就業，亦可自行創業。如下表所列：

專業能力	代表性工作職稱
1. 經營管理能力 3. 行銷能力 2. 語言能力　　4. 全民英檢中初級	餐飲業儲備幹部
1. 麵包、餅乾、蛋糕產品乙丙級 2. 中式麵食乙丙級	烘焙專業人員
1. 麵包、餅乾、蛋糕產品研發能力 2. 巧克力與和菓子產品研發能力 3. 中式米食麵食產品研發能力	烘焙研發人員

2. 升學：畢業後可報考二技繼續升學，亦可選擇觀光餐飲相關領域研究所就讀。

餐飲管理系
Department of Food & Beverage

▶ 系科簡介

民國五十二年，嘉義市私立大同商業專科學校董事會鑒於雲嘉南地區尚無大專院校之設立，為因應地方青年就學之需要，配合國家加速經濟建設，培育商業專門人才，呈請設立大同商業專科學校，至今已有40多年歷史，培育商業人才無數，口碑極為良好，惟順應社會需求，本系並積極發展各種學制(四技、二專、二技、五專)，經過本系專業教師用心訓練，不論升學或就業，都能展現豐碩的實力。

▶ 設立理由

近年來，由於週休二日的實施，本土餐飲機構持續發展，甚至到國外設點，而國際知名的飲食文化也相繼來台開發市場，台灣的餐飲環境已漸趨向國際化，在注重休閒的大眾文化下，餐飲業的未來發展具有極大的潛力，專業餐飲管理人才需求量大增，因此培育專業的餐飲管理學生已是必然的趨勢。

雲嘉地區有得天獨厚的農林漁牧成就，居民絕大多數以務農為主，是一個典型的農業縣份。這裡有舉世知名的阿里山、台灣森林火車、多少傳奇的街道、布袋鹽田、遼闊的糖業生產、東石港漁鮮、龍舟等等，形成「林木文化」、「農業文化」、「漁鹽文化」、「古城文化」...在這種環境下，詩文、書畫、民俗、技藝等文化活動，從萌芽、茁壯、成長、盛況到沒落。自週休二日後，因湧入之外縣市遊客遽增導致餐飲業蓬勃發展，適時提供優秀餐飲管理人員為本地區發展之最佳利基。

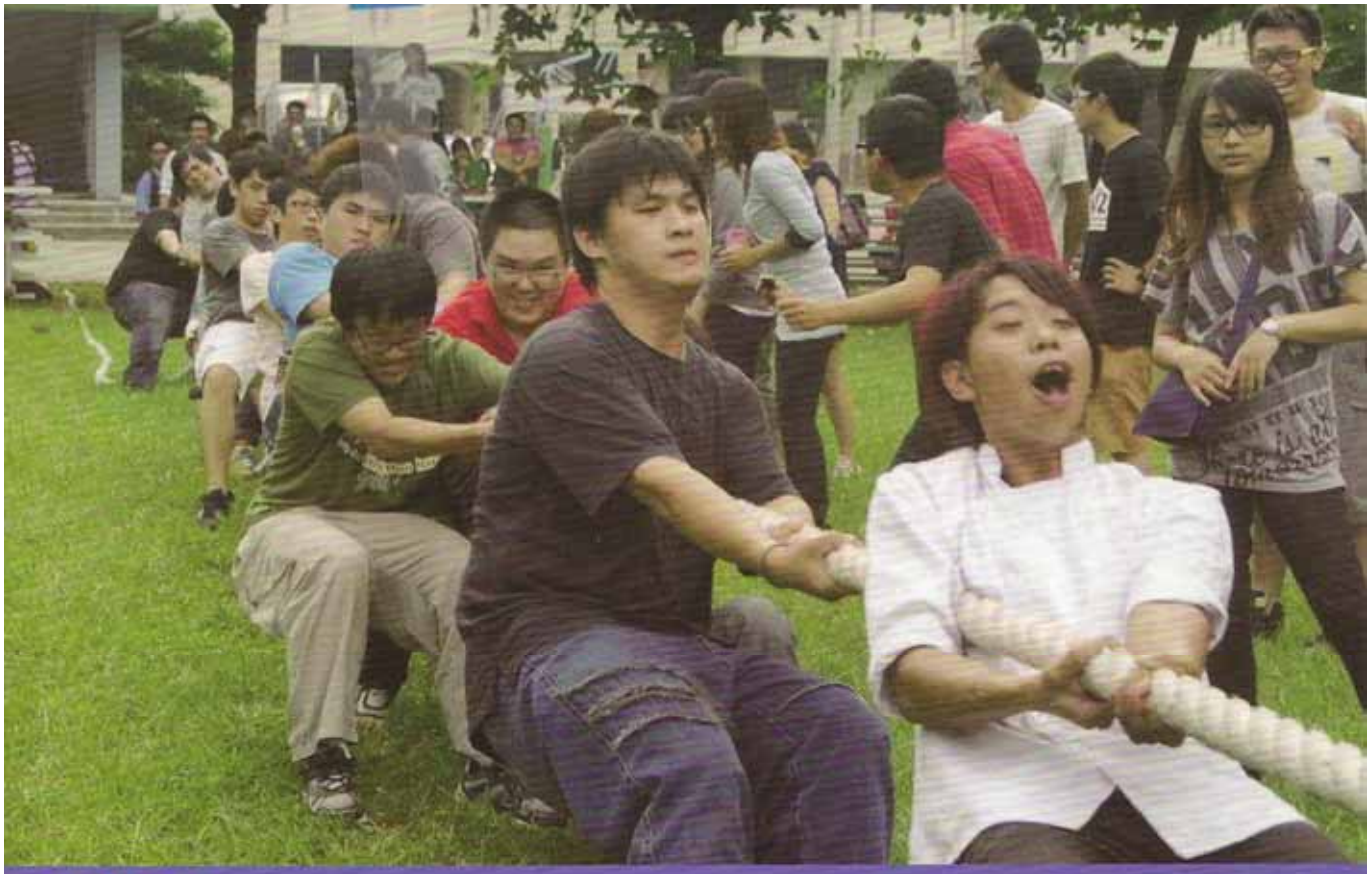
▶ 未來發展

適合從事工作：

1. 國內外各中西式餐廳、國際觀光飯店、渡假村、休閒農場...等餐飲服務及經營管理等工作。
2. 可從事於中餐部、西餐部或點心房產品之製作與創新研發。
3. 自行創業之餐旅相關行業。

進修方面：

1. 在學期間至業界實習可獲得專業實務訓練。
2. 本系亦有教授學生經營管理、研究方法、專題製作等課程，學生若有志於學術研究，則可以既有的學習基礎，進一步報考餐飲管理相關科系之研究所。



▶ 發展特色

課程設計在培育符合業界需求之餐飲專業職能的管理技術人才，並具有專業證照與術德兼修的學生。

分三項教學目標：

- 使學生具餐飲行政規劃與應用能力。
- 使學生具專業廚藝技術之能力。
- 使學生具餐飲服務專業之能力。

▶ 教學特色

- 本科規劃有現代化中、西餐、調酒、烘焙、餐服...等實習教室、技術士檢定考場、情境教室及符合HACCP實習廚房與餐廳供學生實習。
- 延聘產業中、高階主管擔任專任老師，指導同學考取中、西餐烹調、烘焙、餐旅服務、調酒...等證照，以提升畢業後就業能力，本科是以「證照第一、就業優先」為教學目標。
- 為培育學生具備管理、行銷專業技能及擔任餐旅業中、高階主管與經營人員之能力，本校與餐旅業界建立密切的建教合作，實施三明治教學。
- 為拓展國際視野，實施外語強化教學，以提升學生外語能力。
- 由於本校有深厚的商業管理基礎，在課業規劃上，本科融入具有管理特色的餐飲實習，提供學生多元的學習機會。