

# 大同技術學院

## 102 學年度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>

## 102 學年度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	26	2	2	10
烘焙管理科	26	2	2	10



大同技術學院 Tatung Institute of Commerce & Technology

# 餐飲管理科

Department of Food and Beverage Management



## Department of Food and Beverage Management



### ● 教學目標

- 一、培育學生具餐飲行政規劃與應用能力。
- 二、培育學生具專業廚藝技術之能力。
- 三、培育學生具餐飲服務專業之能力。

### ● 招生類別

日間部：五專

### ● 入學管道

- 免試入學：3月報名，26位名額
- 推薦甄試：6月報名，2位名額
- 聯合登記：7月報名，2位名額
- 單獨招生：8月報名，10位名額

### 餐飲管理系（科）

電話：05-2223124-220 . 221 . 222

校址：600 嘉義市彌陀路 253 號

招生處：05-2223124 轉 209

傳真：05-2252393

網址：<http://www.ttc.edu.tw>





# 烘焙管理科

Department of Baking Technology and Management

## Department of Baking Technology and Management



### ● 培育目標

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，希望能及時為業界提供人力、技術與經營管理的服務。因學生認真向學獲得好評，102 擬繼續招收五專烘焙管理科一班。

### ● 教學特色

本系王穎愷與裴志偉老師參加在德國舉行的奧林匹克國際廚藝大賽 (IKA/Culinary Olympics 是世界廚師聯盟認可全球最大型餐飲競賽)，雙雙拿下滿分一百分，贏得「超金」殊榮，提升學生學習動力。培育方向 重視專業技能培養，落實專業證照、並強調創業與經營管理技能、校外實習、業界合作、輔導就業及國際競賽。培訓學生能力與就業市場如下表：

專業能力	代表性工作職稱
1、經營管理能力 2、行銷能力 3、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 3、西餐丙級、調酒丙級 4、餐旅服務丙級	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 4、冰淇淋製作盤飾技巧、拉糖藝術	烘焙研發人員

