

# 正修科技大學

## 餐飲管理系

Welcome to CSU

GO!



# 活動預告

[回首頁](#) [English](#) [招生訊息](#) [未來學生](#) [在校生](#) [校友](#)



## 精進通識知能·強化師資培育

JOIN US  
現正招生中

-最佳典範 最佳就業 最佳肯定-



碩博士班



日間部四技



日間部五專



日間部二技



轉學招生



進修學制



產攜專班



國際專班

正修  
歡迎您



技職多元入學招生科系線上看

預約參訪

宜·花·東·離島!! 聯招管道入學應屆大學新鮮人!!  
獎助一年住宿!!

技職升學科系簡介及預約參訪



教育部高教深耕計畫

112年度為  
私立科大TOP1  
全國科大TOP4

107-112年度合計  
11億6,984萬元

教育部獎勵補助整體發展計畫

107-112年度補助經費合計  
6億7,344萬元

教育部優化實作環境計畫  
建置區域產學人才及技術培育基地計畫

106-114年度補助經費合計  
2億1,490萬元

教育部發展典範科技大學計畫

101-106年度補助經費合計  
3億1,900萬元

教育部獎勵教學卓越計畫

95-106年度補助經費合計  
5億9,140萬元

產學合作金額

112年度為  
私立科大TOP1  
全國科大TOP5

108-110年度金額合計  
約9億4,000萬元

# 1-正修簡介

正修科技大學創校至今**59**年，校友超過**13萬**餘人，  
成就各行各業菁英，是您值得信賴的品牌。



# 系所簡介

## 學制

日間部四技

進修部四技

進修部二專

進修部二技

產學攜手專班

僑生專班



採用彈性多元的上課時段與教學模式，方便各界人士依其現實情況選擇就讀。

# 系所簡介

# 教室介紹



- 餐飲大樓系館 編號：17  
獨立4層建築

1F 珍饌廳、物流中心、烘焙教室

2F 西餐示範教室、異國料理教室、  
西餐專業教室

3F 中餐示範教室、地方小吃教室、  
中餐專業教室

4F 中式米麵食教室、多功能綜合教室

- 人文大樓 編號：11

3F 飲調教室、茶藝教室

- 活動中心 編號：09

2F 文苑廳(日式料理教室)

- 創客大樓 編號：29

5F 烘焙教室

# 系所簡介

專業教室 - 設備定時維護管理



# 系所簡介

## 中餐專業教室

中餐廚藝教室-16組爐台、中餐乙、丙級檢定場地  
數位示範教室 82人座位區



# 系所簡介

數位示範教室-82人座位區  
西餐廚藝教室-14組爐台



# 西餐專業教室



# 系所簡介

# 鐵板燒專業教室



# 系所簡介

## 烘焙專業教室

烘焙廚藝教室-烘焙16組工作爐台、舉辦國內烘焙比賽

烘焙創客教室-烘焙10組工作爐台、舉辦國內烘焙比賽



# 系所簡介

# 文苑廳日式料理專業教室

校內實習餐廳、畢業成果展、校內餐會



# 系所簡介

## 飲調專業教室

茶藝品茗教室、飲料教室、咖啡飲務教室  
11台咖啡機、5台烘豆機



# 系所簡介

# 珍饈廳

校內實習餐廳、畢業成果展、校內餐會



# 系所簡介

# 師資陣容-管理戰隊

**王寶惜**



餐飲英文  
飲食文化  
餐飲數位課程設計

**郭欣易**



連鎖餐飲管理  
餐飲門市現場管理  
餐飲教育訓練系統

**陳信宏**



餐飲成本分析  
餐飲財務管理  
餐飲創業管理

**楊宗文**



餐飲專案管理  
餐飲行銷管理  
餐飲人力資源管理

**林春財**



餐飲財務管理  
餐飲行銷管理  
餐飲成本控制

**吳秀珍**



行銷管理  
消費者行為分析  
人力資源管理

**吳姵瑩**



餐飲英文  
餐飲職場倫理  
顧客關係管理

**吳裕民**



食品安全  
綠色餐飲  
環境教育

**陳珊玫**



綠色餐飲  
綠色觀光休閒管理  
職業衛生與安全

**邱郁文**



消費者行為  
餐飲網路行銷  
餐飲商品開發設計

# 系所簡介

# 師資陣容-廚藝戰隊

**鄭銘松**

蔬果切雕藝術  
日式料理  
中式宴會料理



**李政穎**

義法料理  
西式宴會料理  
創意料理



**劉文得**

創意小吃  
台灣料理  
養生膳食



**鄭欽俊**

蔬果切雕藝術  
中式宴會料理  
異國料理



**黃啓順**

鐵板料理  
西餐烹調  
日式料理



**呂俊男**

中式點心  
港式點心  
地方小吃



**郭欣茹**

西點製作  
異國料理  
食物製備



# 系所簡介

# 師資陣容

烘焙  
戰隊

飲調  
戰隊

餐服  
戰隊



**謝仁宗**

創意麵包  
宴會點心  
餅乾製作



**李坤城**

咖啡烘焙萃取與拉花  
吧檯經營管理  
飲品設計



**蔡素貞**

餐飲服務  
國際禮儀  
餐飲微型創業

**廖瓊雯**

流行飲品調製  
葡萄酒品評  
咖啡萃取拉花技術



**陳怡君**

蛋糕裝飾  
西點製作  
翻糖捏塑

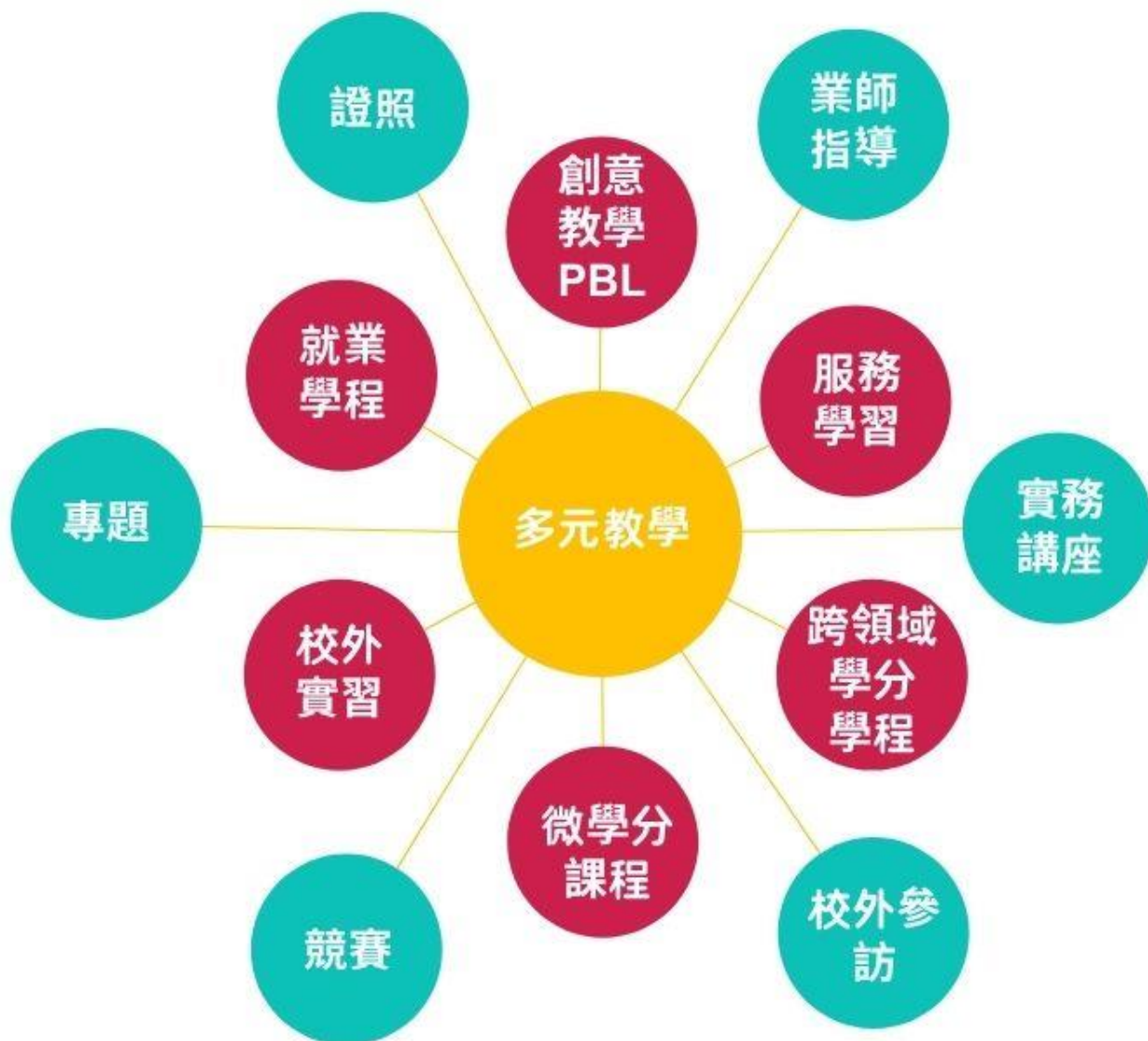


**郭植伶**

調酒藝術  
茶藝茶道  
流行飲料調製



## 多元實務教學策略融入課程



# 系所簡介

# 教學規劃

## 主要課程與特色課程

### 廚藝



中餐  
西餐  
烘焙  
飲調

### 餐飲服務



基礎  
國際禮儀

### 管理



餐飲行銷  
創業經營  
餐飲採購  
餐飲成本  
食品安全

### 跨領域 學分學程



生活應用數位科技  
(微學分學程)  
微型創業  
健康生活管理  
生活與美學  
設計創意  
生活應用與安全

### 學習 融入 社會責任



大學社會責任  
(USR)

# 系所簡介

- 林 奕-Tzubi Coffee 負責人
- 陳顯元-2019WCE世界拉花亞軍
- 鍾文軒-九杯精品咖啡 負責人
- 黃奕翔-TCRC BAR 負責人
- 張桂芳-My cofi 負責人
- 王琴理-芒果咖啡文化有限公司 執行長
- 楊麗珍-PAVO餐酒館調酒師
- 何信緯-樂沐餐廳首席侍酒師
- 簡正佳-好時聚有限公司 負責人
- 陳忠良-台灣飲料調製協會海峽兩岸行政事務 秘書長
- 湯家鴻-文湯股份有限公司 負責人
- 余政隆-傳香飯團 創辦人
- 方緯翔-MLD台鋁晶綺盛宴宴會廳 行政主廚
- 陳進萬-漢來美食營運 副總經理
- 陳培銘-康橋旅館事業 執行董事
- 馬孝祺-國際穆斯林觀光產業聯合發展協會 理事長
- 鄧至廷-鄧師傅餐飲事業 廚藝總監
- 許正吉-帕莎蒂娜股份有限公司 董事長

# 教學規劃

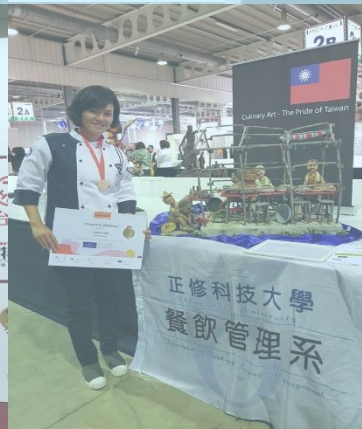
## 業師顧問團





# 2021-2024年國內外競賽

 <b>金牌</b> <b>88</b>	 <b>銀牌</b> <b>47</b>	 <b>銅牌</b> <b>29</b>	 <b>佳作</b> <b>53</b>
<b>累積 217 面</b>			



2025

CHENG SHIU UNIVERSITY

正修科大  
卓越典範大學  
歡迎你的加入!!

Welcome to CSU

GO!

