

# 31期海青班就讀資訊

大仁科技大學  
餐飲管理科

實習期間  
月領RM2,000



# 課程特色



- 實作課程包含中餐、西餐、烘焙、調酒、飲料、咖啡、台灣小吃等七類課程。
- 課程多元，學生可依興趣選讀。

# 課程最優



|      | 大仁科技大學             | 其他學校            |
|------|--------------------|-----------------|
| 在校期間 | 1年半 勝              | 2年              |
| 校外實習 | 半年 勝               | 無               |
| 課程設計 | 多元化，讓學生依興趣發展個人專業 勝 | 以管理課程或單一烹飪課程為主軸 |
| 畢業進路 | 以創業或留台發展為導向 勝      | 以返馬就業為導向        |

# 費用最省



|       | 代號          | 大仁科技大學           | 其他學校              |
|-------|-------------|------------------|-------------------|
| 雜費    | (1)         | 1900 元           | 1900 元            |
| 宿舍費   | (2)         | 8,000~10,500 元   | 約10,000~15,000 元  |
| 實習材料費 | (3)         | 10,000 元         | 約10,000~12,500 元  |
| 其他費用  | (4)         | 8,000 元          | 8,000 元           |
| 合計每學期 | (5=1+2+3+4) | 27,900~30,400 元  | 29,900~37,400 元   |
| 在校期間  | (6)         | 3學期              | 4學期               |
| 總費用   | (7=5*6)     | 83,700~91,200 元勝 | 119,600~149,600 元 |

註：金額為新台幣



# 校外實習，每月領取18,000元薪資

- 所需費用83,700~91,200元
- 實習半年共賺進108,000元
- 學習技術不用花你一毛錢

註：金額為新台幣

# 想想看



- 你想花一大筆錢，來台灣學了技術，返回馬來西亞後，還是領取少少的薪水嗎？
- 如果是，那我們誠心建議你不要到台灣，因為花錢、因為離鄉背景，更重要的是「你的人生沒有改變」。

# 改變你的人生



- 畢業後繼續深造，取得學士文憑
- 畢業後留台發展，每月領取高額薪資
- 返馬後，一同創業，享受富貴人生
- 這一切，就從大仁科技大學開始

# 想要取得學士文憑

- 畢業後，可轉入本校二年級，修習2年半~3年，即可取得學士文憑。



# 想要留台發展



- 最後半年為校外實習，不只讓你領取高額薪資，只要你認真負責，半年實習期滿畢業後，還能直接繼續留在實習企業工作，繼續領取高額薪資。

# 返馬創業



- 畢業後可與志同道合的同學，一起帶著你們滿滿的存款，返回馬來西亞一同創業。
- 你不用再為人打工，從今天起你的名字就叫「老闆」。

# 想創業不知道要賣什麼



- 賣咖啡
- 賣飲料
- 賣麵包
- 賣點心
- 開餐廳
- 賣台灣小吃

這些我們都會教你



# 請記住



- 你來台灣不是飄洋過海，砸大錢學技術。
- 而是來學習如何準備當一個創業家，並開啟你的創業之路。



## 學生常見問題Q&A

## 要怎麼進大仁就讀呢？



- 你可以向你所在地的留台同學會領取簡章，填妥後即完成報名。
- 僑委會會擇優錄取。
- 因本校名額有限，若想進入本校就讀，建議你將「大仁科技大學」「餐飲管理科」填在第一志願，錄取機會才會比較高。

# 教授的課程有哪些？

- 主要教授的課程有三大類：
  - 烹飪課程：包括中餐、西餐、烘焙、調酒、飲料與咖啡、台灣小吃等六大類。
  - 專業管理課程：不想一輩子當基層員工吧，我們還有許多專業酒店及餐廳的管理課程讓各位依照興趣選讀。
  - 校外實習課程：有半年的時間，讓各位『合法』到五星級酒店及知名餐廳實習，不但讓你學以致用，更重要的是每個月還有約2,000馬幣的薪資可以領取。

# 台灣學校的學期是什麼？

- 台灣一年有2個學期
- 一個學期在3~6月，一個學期在9~12月，其餘時間是放暑假及寒假，是不上課的。



## 一個星期要上幾天課？



- 課程安排以星期一~星期五的白天為主，非必要時，並不會安排於夜間或者星期六、日上課。
- 非課程時間，學生不必在校，可自由進出校門。

## 一定要住宿嗎？



- 這是規定的，所有海青班學生，不論就讀哪一所學生，都是集體住校。
- 大仁科技大學有最完善的住宿設備，不但有高速的網路，在使用額度內，也不會加收冷氣電費。

## 宿舍有門禁嗎？



- 學校宿舍的門禁是11點，11點過後就不得任意進出。
- 如果有外宿需求，你必須要告訴導師，由導師幫你安排。

## 課程會很難嗎？



- 課程主要以技術為主，只要認真學習，你一定學得會。
- 如果你在學習上遇到了困難，我們也有輔導人員及老師們可以協助你解決。

A glass of orange juice and a sliced orange on a table.

我只會寫簡體中文可以嗎？

- 你只要具有基礎中文能力即可，要交作業的時候，老師會看得懂你寫的簡體中文，不用擔心。

## 要買制服嗎？



- 我們有2套制服，一套是系服，海青班的學生並不強制購買，會由你們自己決定是否購買。
- 另一套是廚師服，為了保護你們上課的安全，這一套制服是強制購買的，一套約80馬幣，而且上烹飪課時一定要穿著。

## 上課要穿制服嗎？

- 除了烹飪課需穿著廚師服外，其餘課程可以穿著便服即可。



## 聽說台灣比馬來西亞冷



- 沒有錯，台灣的溫度較低，如果你選讀的學校愈靠北部，冬天的溫度會愈低。
- 大仁科技大學位於台灣最南端的屏東，溫度與氣候與馬來西亞最類似，並不需要購買太多的防寒衣物。

## 家中經濟可能無法負擔？

- 你可以藉由校內打工及清寒學生減免學雜費等措施，順利就學，我們並派有輔導老師及導師提供你各項協助，完全不用擔心。



## 校內有哪些打工的機會？

- 學校會提供很多打工的機會外，自第2學期起，僑委會也會提供你打工的機會，系所也會讓你舉辦餐會、販售餐飲食品（如麵包）等讓你賺取生活費。



## 費用會不會很貴啊？



- 這次學校收的費用已經是所有參加海青班學校裏，最便宜的了，而且我們還有安排你校外實習，為的就是要讓你們能將花費靠自己的能力賺回來。
- 相較於其他學校要花12萬至15萬台幣的花費，本校的花費只要約9萬，還能夠自己的能力賺到約11萬，等於不花錢學技術拿文憑。

A decorative image in the top right corner showing a glass of orange juice and several oranges, including one sliced in half.

別的學校有安排校外實習嗎？

- 31期海青班，餐飲及烘培相關科別，只有大仁科技大學有安排校外實習課程。

## 校外實習是學校指派的嗎？

- 校外實習的場所，是由學生自行選擇二個志願進行面試，若所選擇的企業沒有獲得進用，才會由學校指派。



## 校外實習的薪資都一樣嗎？

- 不是的，每一家企業都提供不同的薪資供學生選擇。
- 實習薪資保證高於新台幣17,8800元，學生也可選擇較高薪資的企業去實習。

## 校外實習要繳交學校費用嗎？

- 校外實習該學期，除由學校代收的費用（如保險費），其他如雜費、實習材料費、宿舍費等，均無需繳交。
- 所以實際支出的費用只有前面一年半，也就是3個學期。

## 為什麼要到校外實習

- 這半年的實習，就是你在台灣企業的試用期，你認真做，半年後實習結束，你也畢業了，因為你做得好，酒店或餐廳還會請你繼續留下來工作，並且給你更高的薪水。



A glass of orange juice and a sliced orange are visible in the background of the top section of the slide.

如果我畢業後，不想留在台灣，我  
回到馬來西亞後能做什麼？

- 回到馬來西亞也有很多的酒店或餐廳  
可以讓你工作，有一技之長就不用擔  
心找不到工作。



我畢業回馬來西亞後，還是一樣給人打工，那何必去台灣學技術呢？

- 我們了解你的想法，所以安排了半年的校外實習，你可以領到總共約馬幣12,000元的薪水，省吃儉用還剩個7、8仟，回來馬來西亞後，你可以找幾個同學，一起把存下來的錢拿來創業，也可以跟僑委會借創業基金，租個店面或攤位，就可以開始你的創業之路了。

# 我想創業但不知道要賣什麼

- 學校會教你很多烹飪的課程，你可以選擇賣咖啡、飲料、麵包、點心、蛋糕、甚至開餐廳。



A glass of orange juice and a sliced orange on a table.

有沒有什麼東西馬來西亞比較沒有人  
在賣的？

- 台灣小吃世界聞名，馬來西亞華人眾多，所以學校特別開設「台灣地方小吃」課程，目的就是希望你們也讓創業並發揚台灣的小吃文化。

# 台灣地方小吃課程教什麼？

- 本課程聘請五星級酒店主廚教授你48種台灣各地特色小吃，有蚵仔煎、棺材板、牛肉麵、豆乳雞、土魷魚羹...等。



我對於這個課程還有想問的問題，  
要問誰？

- 你可以使用電子郵洽詢

[pwwang@mail.tajen.edu.tw](mailto:pwwang@mail.tajen.edu.tw)

王沛文老師

- 你會得到詳細的解答。



# 學校簡介

# 大仁科技大學簡介



- 大仁科技大學位於屏東縣鹽埔鄉，建校四十多年來，在教育部睿智的領導，工商界的支持，畢業校友及全體教職員生辛勤耕耘下，本校得以穩健發展，不斷朝向「建立一個以『健康、管理、休閒、社會福利』四大志業的現代桃花源。」的遠景目標而努力，現有學生人數約為9,500人。

# 承辦系科簡介

## (95年榮獲評鑑一等)



- 餐旅管理系自91學年度開始招生，至今已邁入第九年，素以訓練餐旅業專才而聲名遠播。
- 是國內第一所採專業分組（餐飲管理組、旅館管理組、廚藝組、飲料管理組）之餐旅系科。
- 現有學生人數約1,600名，是南台灣孕育餐旅從業人才的主要場所之一。

# 餐旅管理系系館



# 師資規劃



- 專業課程師資：現有專業師資40位，多數具有餐旅管理相關科系碩、博士師資及專業證照，且不乏具有實務經驗。
- 專題講座：每學期開設專題講座安排合作實習企業經理人至校演講。
- 以下簡介部分教師，其餘教師學經歷請參閱計畫書。

# 郭朝坤副教授



- 國際調酒協會遠東區會長
- 世界盃、亞洲盃調酒大賽國際裁判
- 榮獲93.95.97年行政院勞委會貢獻殊榮獎
- 素有「調酒教父」之稱。
- 本類科教授課程：飲料調酒與實務

# 劉文得助理教授



- 中國烹飪協會新三國宴團體金廚獎
- 第八屆FHC上海國際烹飪藝術賽獲金牌
- 第四屆國際中華美食獲得世界美食藥膳名師
- 第四屆國際中華美食獲得養身烹飪冷菜、熱菜、麵點三項金牌
- 本類科教授課程：中餐製備與實習

# 謝仁宗講師



- 知本老爺大酒店點心房主廚
- 韓國大長今盃美食比賽金牌
- 烘焙食品乙、丙級技能檢定監評
- 烘焙食品乙級技術士
- 中式麵食加工乙級技術士
- 本類科教授課程：烘焙製備與實習

# 陳國盛助理教授



- 芽點餐廳有限公司協理
- 金廚創意餐廳總經理
- 墾丁凱撒大飯店行政副主廚
- 本類科教授課程：西餐製備與實習

# 林漢明副教授



- 美國洛杉磯Radisson Hotel Whittier及舊金山Hilton Pleasanton at The Club執行長
- 觀光局旅館諮詢、教育訓練課程委員
- 職訓局觀光產業人才培訓振興計劃委員、TTQS評核委員
- 天下大飯店總經理
- 本類科教授課程：餐旅業務督導

# 系所專業設備——中餐教室



# 系所專業設備—西餐教室



# 系所專業設備—實習吧檯



# 系所專業設備——視聽教室



# 系所專業設備—圓頂教室



# 系所專業設備——電腦語言教室



# 校內休閒設施

- 體育館
- 籃球場
- 網球場
- 排球場
- 田徑場
- 射箭場
- SPA休閒會館



# SPA休閒會館



# 圖資館



- 藏冊數

- 中文圖書：約20萬
- 西文書書：約3萬
- 光碟及線上資料庫：81。
- 電子書：5萬
- 視聽資料：8,709
- 電子期刊：8,836

# 宿舍簡介——舍監及服務台



# 宿舍簡介



# 宿舍簡介——共用設備



# 行政團隊規劃

