

大榮中學觀光科+崇右技術學院(CIT)+長崎短期大學

三學位學制流程 Food Department



Dessert



台灣大榮
3年

- 9月大榮中學觀光科入學，3年考取餐旅服務、飲料調酒、英日語語言檢定、各式餐飲相關乙丙級證照、五星級飯店實習服務、旅行業帶團...等。
- 6月畢業銜接崇右技術學院(CIT)課程

台灣
1.5年

- 9/15崇右技術學院(CIT)開學日正式入學，進行第1年課程研修(9/15~2016/1/15第一學期結束；2016/2/26~6/30第二學期結束)
- 2016/9/15始進行第2年第1學期課程研修(2016/9/15~2017/1/15第1學期結束)
- 2017/3/01赴日本入學資料整備及審核
- 2017/3/15赴日本入學資料審查並辦理簽證

日本
2年

- 2017/3/20進行新生入宿
- 2017/4/1日本學校開學(2016/4/1~7/31第一學期結束；2016/10/1~2017/1/31第二學期結束)
- 2018/2/1-3/30春季假
- 2018/4/1-2018/1/31進行第2年課程研修
- 課程結業後取得日本廚藝專業文憑(Diploma)及日本廚師執照

台灣
0.5年

- 2019/2/26崇右技術學院(CIT)第4年第2學期始業
- 2019/6/20畢業典禮，並取得崇右技術學院(CIT)大學文憑

日本長崎短期大學(NJC)之系所介紹

學群科別	系所	系所簡介	專業課程	系所特色
食品科	餐飲・料理系	聘任頂級廚師以分組團隊方式親授料理技能及餐飲禮節，從500種開胃菜到甜點全面實作教學，培養料理界專業人才，同時著重日式料理製作及呈現。	★1年級-初級綜合調理技術實習、食品科學 ★2年級-調理理論、食品衛生、近階綜合調理技術實習	★業界廚師及料理達人親自授課指導 ★與餐飲界、飯店、醫院、幼兒園產業合作進行職涯接軌 ★授予專門職業執照，包含烹飪執照、茶道初級真傳
	烘焙・製菓系	透過點心師傅傳授製作知識和技能，進行甜食、和菓子、麵包等精緻糕點製作培訓，同時利用小班制方式親授細緻指導，以培育專業精練的點心人才。	★1年級-製菓理論、糕點培訓、商務禮儀 ★2年級-烘焙理論、糕點製作培訓	★業界糕點師傅親自授課指導 ★與麵包坊、餐廳、咖啡站產業合作進行職涯接軌 ★授予專門職業執照，包含製菓衛生員國家考試資格、包裝專師執照、茶道初級真傳

Food Department

中西日料理大會串



▲學生進行刀法工藝演練

聘

名師主廚實務教學・

取

專業認證執照



洋食專師教授 ▶
精緻西式料理



◀ 專師講解並實作
日式料理創作



◀ 學生實作
道地中華料理



Dessert

中西日甜點大集合



◀ 學生將自製糕點進行義賣



辦

專業製菓講座・

學

國家級認證技能

西點專師教導 ▶
西式甜點作法



◀ 學生進行精緻
日式洋菓子製作



西點老師指導 ▶
西點麵包製作



生魚片料理課程

生魚片料理教學
生魚片料理教學



生魚片擺盤藝術



生魚片及炸物
料理烹飪



學生生魚片課程實作訓練

自己做的料理自己品嘗



日式料理課程



◀ 團隊實作教學



學生製作壓壽司 ▶



◀ 美味散壽司料理



經典日式料理 ▶



◀ 日式料理精緻擺盤



日式料理套餐 ▶



◀ 日式料理烹飪



日式家常料理 ▶

日式甜點課程

◀ 和菓子製作



甜點課程訓練



日式煎餅製作 ▶



◀ 日式甜品製作



日本長崎地理位置圖



日本 - 料理科課表

	翻譯		翻譯		翻譯		翻譯
1年 前期		1年 後期		2年 前期		2年 後期	
茶道文化Ⅰ	茶道文化Ⅰ	茶道文化Ⅱ	茶道文化Ⅱ	茶道文化Ⅲ	茶道文化Ⅲ	茶道文化Ⅳ	茶道文化Ⅳ
大学教育入門	大學教育入門	コンピュータ演習Ⅱ	電腦演習Ⅱ	コンピュータ演習Ⅲ	電腦演習Ⅲ	社会福祉	社会福祉
コンピュータ演習Ⅰ	電腦演習Ⅰ	フランス語Ⅱ	法語Ⅱ	フランス語Ⅲ	法語Ⅲ	衛生法規	衛生法規
フランス語Ⅰ	法語Ⅰ	スポーツ実習Ⅱ	體育實習Ⅱ	インターンシップⅠ・Ⅱ	短期實習Ⅰ・Ⅱ	食料経済	食材經濟
スポーツ実習Ⅰ	體育實習Ⅰ	育児学	育兒學	ホスピタリティ論	招待理論	被服学	服裝學
家庭経営	家庭經營	ビジネスマナー	商業禮儀	住居学	住宅學	フランス語Ⅳ	法語Ⅳ
		心理学	心理學				
英語コミュニケーションⅠ	英語溝通Ⅰ	英語コミュニケーションⅡ	英語溝通Ⅱ	公衆衛生学Ⅲ	公眾衛生學Ⅲ	総合演習B	總合演習B
公衆衛生学Ⅰ	公眾衛生學Ⅰ	公衆衛生学Ⅱ	公眾衛生學Ⅱ	住居学	住宅學	食料経済	食材經濟
食品学Ⅰ	食品學Ⅰ	栄養学Ⅱ	營養學Ⅱ			被服学	服裝學
栄養学Ⅰ	營養學Ⅰ	育児学	育兒學				
調理理論Ⅰ	調理理論Ⅰ						
調理理論Ⅱ	調理理論Ⅱ						
総合演習A	總合演習A						
家庭経営	家庭經營						
調理実習Ⅰ	調理實習Ⅰ	食品学Ⅱ	食品學Ⅱ	公衆衛生学Ⅲ	公眾衛生學Ⅲ	食文化概論	食文化概論
総合調理技術実習Ⅰ	總合調理技術實習Ⅰ	食品衛生学概論	食品衛生學概論	栄養学Ⅲ	營養學Ⅲ	衛生法規	衛生法規
		食品衛生学Ⅰ	食品衛生學Ⅰ	食品衛生学Ⅱ	食品衛生學Ⅱ	食品衛生学Ⅲ	食品衛生學Ⅲ
		調理理論Ⅲ	調理理論Ⅲ	調理理論Ⅳ	調理理論Ⅳ	食品衛生学実験	食品衛生學實驗
		調理実習Ⅱ	調理実習Ⅱ	調理実習Ⅲ	調理實習Ⅲ	調理理論Ⅴ	調理理論Ⅴ
		総合調理技術実習Ⅱ	總合調理技術實習Ⅱ	総合調理技術実習Ⅲ	總合調理技術實習Ⅲ	調理実習Ⅳ	調理實習Ⅳ
						集団給食実習	集團營養午餐實習
						総合調理技術実習Ⅳ	總合調理技術實習Ⅳ
						総合演習B	總合演習B
						食料経済	食材經濟
総合演習A	總合演習A	製菓実習Ⅱ	製菓實習Ⅱ	製菓実習Ⅲ	製菓實習Ⅲ	食文化概論	飲食文化概論
製菓実習Ⅰ	製菓實習Ⅰ			ホスピタリティ論	招待理論	フランス語Ⅳ	法語Ⅳ