健康餐飲管理學系教學成果卓越

健康餐飲管理學系　陳肅霖主任



健康餐飲管理學系的成立係基於前瞻社會發展對健康管理之需求趨勢，整合健康飲食保健、食品科技、餐飲製備知能、產業經營管理領域，以培育具備專業健康飲食產業學能之優勢人才為最終教育目標。我們不僅隨時環顧外部環境的快速變化，掌握趨勢，領先群倫，有效反應於教學與學習活動之中。本系的教育目標，更明確聚焦於提昇本系學生具備堅實的實務能力、宏觀的專業視野、自信的經管職能、以及厚實的研發動能。過去以來，本系始終貼近掌握並且達成下列目標，包括：

1. 持續強化拓展產學合作、持續輔導學生取得國內外相關證照，落實培育學生具備堅實的餐飲實務能力。本系同學通過丙級中餐技術士檢定考試及格率為80%強、通過丙級烘焙技術士檢定考試及格率為82%強。

2. 持續推動國內外學術交流、國內外產業交流參訪活動，擴充學生對於健康管理與餐飲經營趨勢之掌握。本系透過學校協助，於九十五學年度暑假開始，與美國聖馬丁大學舉辦交流活動，長程規劃課程認證計畫，並於九十七年七月開始，由本系教師帶隊，赴美國優鮮沛食品公司，參與海外實習課程。

3. 輔導學生積極參與並籌辦社區產業服務，學生籌辦之社區產業服務如：結合台中市衛生局於九十三年

五月及九十四年十一月籌辦兩次台中市優質餐飲展、建構餐飲產業資訊系統等，培植餐飲經營管理能力、籌辦一年一度地方餐飲產業參訪活動等。

4. 建置養生科學研究室，持續擴充本系研究設備、整合本系師資專長領域、輔導學生及早進入研究室，有計畫引導學生參與專題研究，培植學生研究及獨立思考之能力，蓄積創造力。

此外，今年更舉辦「2007年菜發表會」-當東方遇見西方。以紅酒入菜，加入行銷、管理概念，讓同學發揮所長，推出年菜訂購，廣受好評，預計今年將再結合業界推出以核果入菜的元氣黃金宴。在此知識經濟時代，創造高產能與高附加價值的餐飲觀念，也已儼然為餐飲產業的藍海策略。

本系以訓練具有健康管理專業能力的餐飲技術及經營人才為教學目標；畢業的學生除了餐飲專業學能之外，依據其在學的主修學程，尚具備專業的經營管理或食品營養學能。在服務產業或食品製造業，都有其發展利基。

回瀏覽中山醫學大學電子報