

我們的目標：培養具科學與人文素養的高階廚藝人才

不僅精熟廚藝技術，更具備創新思維與跨域整合能力，以開啟多元職涯發展路徑：

1. 精進廚藝，邁向專業主廚之路
2. 餐飲創業與創立個人品牌
3. 擔任廚藝講師，傳授專業知能
4. 結合媒體與飲食，成為美食內容創作者



學習亮點，成就專業無限

1. 星級主廚帶路，進入業界零距離

我們的老師不只有學術專家，還有來自高雄萬豪、義大皇家、義大天悅飯店的堅強業師陣容，學習內容與產業接軌，畢業就能無縫進入職場。

2. 獨家學習空間，讓你邊玩邊學

全國首創的廚藝影棚Cooking Studio & Library、巧克力專業教室，支持學生拍攝美食影片、研究食材科學、鑽研甜點工藝多面向學習。

3. 廚藝×美學×科學跨界學習，培養全方位餐飲力

課程融合美學、文化、科學，提升廚藝研發力、創造力與設計感。

4. 動手做才是王道，學習不再只是聽課

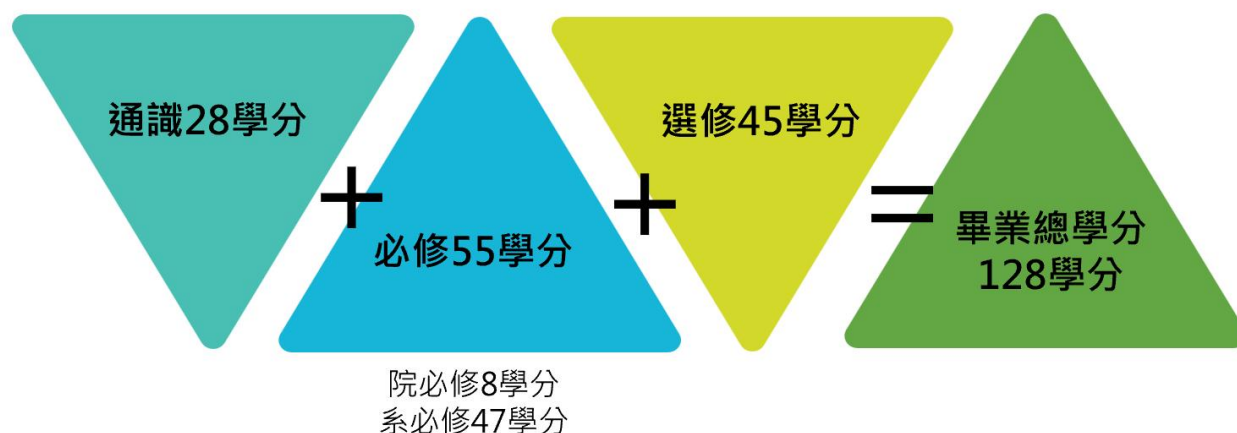
實作體驗學習，在真實情境中累積專業，做中學訓練團隊合作與應變能力。

5. 海外實習與就業，助你站上國際舞台

提供高級飯店與米其林餐廳的海外實習就業媒合，職涯從義大出發，飛向全球。

通識核心必修18學分
通識博雅選修10學分

專業選修25學分，學術選修至少16學分
跨域選修0-20學分，鼓勵跨院系探索學習



院必修課程

大數據概論與應用軟體、淨零永續經營、管理學

專業必修課程

廚藝科學、宴會籌備、餐宴實務、廚務管理、採購管理、校外實習、專業實習、菜單設計與成本控制、中餐原理與實務、西餐原理與實務、烘焙原理與實務、餐飲衛生安全

課程

ISU小廚房網紅食譜
自媒體經營
Cooking Studio營運
餐飲美學與食物設計
酒會與茶會餐點設計
餐宴實務

課程

進階中餐實務
中式點心
臺菜烹調與小吃
蔬食料理
宴會料理

課程

進階西餐實務
法式料理
東南亞料理
健康地中海料理
日式料理
進階日本料理



課程

菜單與成本控制
採購管理
行銷管理
創業管理
餐飲會計學
人力資源管理
餐廳籌備與規劃

課程

進階烘焙實務
西式點心
法式西點
藝術與造型蛋糕
巧克力藝術與造型設計
歐式麵包
盤飾甜點

