



NATIONAL KEELUNG SENIOR HIGH SCHOOL
ACADEMIC PORTFOLIO



基中特色活動

大學參訪

日期：113/4/3

班級：108 座號：8 林瑞宏

參訪學校與科系：實踐大學(臺北校區) 民生學院 餐飲管理學系

關於實踐大學

辦學理念及目標

辦學理念秉持講求根本、崇尚務實之精神，教學與研究亦均以「實用」為導向。實踐大學自我期許能成為一所「為國家社會孕育具勤誠樸實、樂觀進取、有豐富生命涵養與服務奉獻熱忱，以及具備創造力、實踐力、國際觀特性之人才」的大學。

實踐大學總體發展方針不斷修正，與時俱進，密切與大環境的變遷契合。定位為教研並進之生活科學大學，培育才德兼備且具人文關懷、生活創意、科學素養與國際視野之實踐人為教育目標，期能以創新、實踐、至善的辦學理念，達到華人世界最佳生活科學大學的發展願景。



↑ 上圖為實踐大學(臺北校區)



參訪活動流程

校園介紹

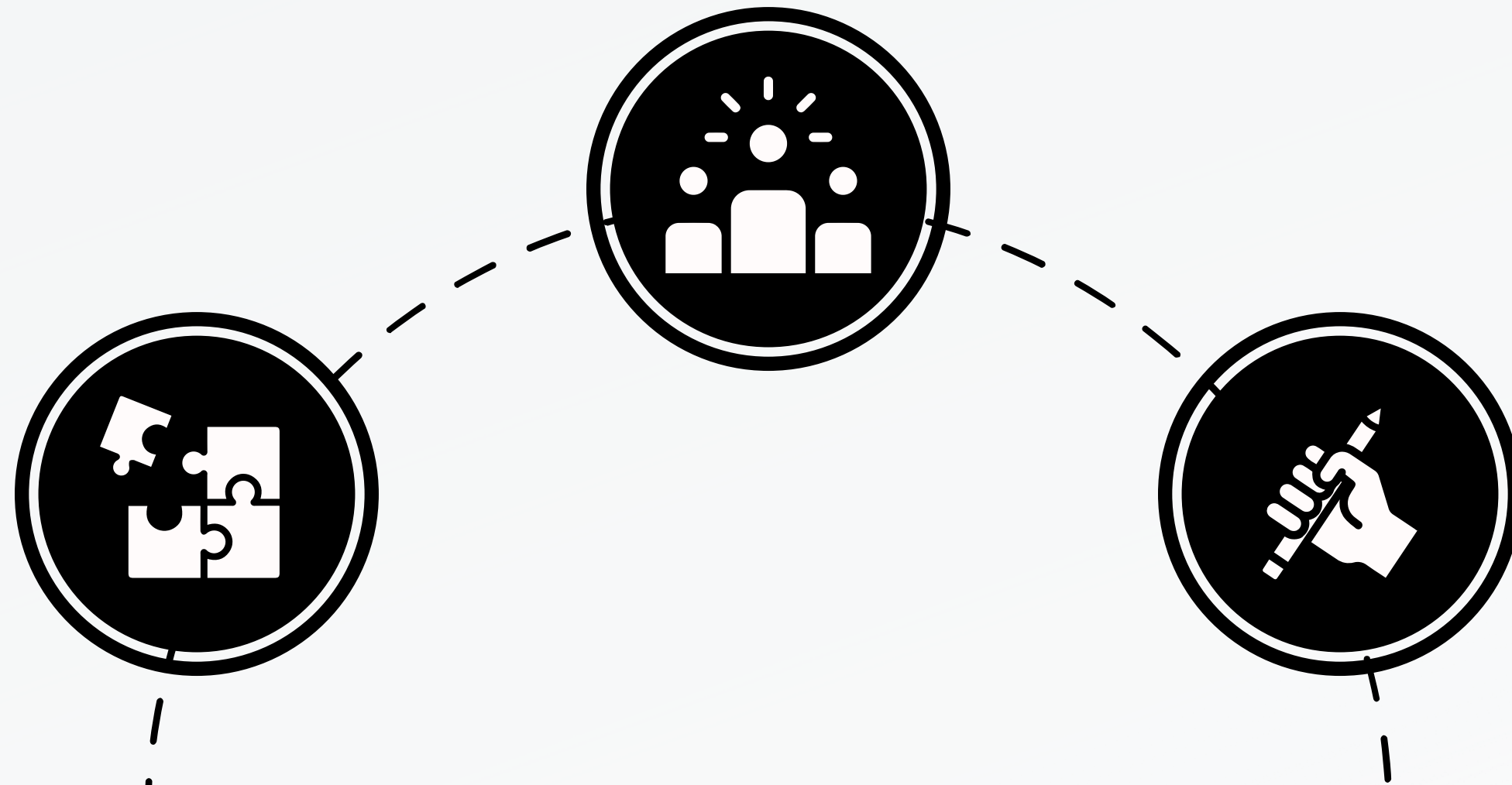
當我們元智大學首先由貴校學務長與校長，引領我們認識校園環境，逐一向我們介紹學校發展特色.....

學系分享

下午，第一站我們到了民生學院的餐飲管理系，由系主任向我們介紹該系的教學概況以及職涯發展

體驗活動

由系上的西點廚師指導我們製作奶霜焦糖烤布蕾，並詳細講解製程應注意的條件，使成品更加美味及衛生



參訪系所

本系發展特色

餐飲管理學系以培育學生成為具備「專業化」、「國際化」、「創新化」及「人文關懷」的全方位餐飲經營管理人才為旨。

- 紮根廚藝基礎
提昇實作能力
- 落實管理理論
深廣應用能力
- 邀請相關產業知名人士
蒞校協同教學
講授經營管理實務經驗

專業化

- 強化外語教學
培育國際移動力
- 多元學習環境
培育國際胸懷
- 鼓勵雙聯 / 交換學程
提升學生的國際移動力

國際化

- 鼓勵學生選修
設計學院課程典範轉移
培育創意創新的能力
- 開設餐飲美學相關課程

創新化

- 鼓勵學生參與
社區服務工作
- 帶領學生規劃執行
高教深耕C計畫
- 善盡大學社會責任參與
民生學院的USR計畫

人文關懷

USCFBM



實踐大學餐飲管理學系

Department of Food and Beverage Management, Shih Chien University

本系特色

- 國際化 加強外語、國際移動力與海外多元交流培育國際胸懷
- 創新化 專業廚藝教學、理論課程與業界講師實務經驗交流
- 專業化 專業廚藝教學、理論課程與業界講師實務經驗交流
- 人文關懷 善盡大學社會責任參與民生學院USR計畫



考完第一次期中考後，學校帶領我們至實踐大學進行參訪活動，活動過程中，感受到實踐大學花費許多人力與我們仔細介紹學校與科系，也藉由這次機會，把握難得的生涯探索機會，認真體會大學校園。

所謂「知人者智，自知者明。」當我了解生涯目的，就可以為自己的未來提早做準備！

參訪回饋

實踐大學在我心目中是一所致力於培育學生多元探索發展的學校，雖然此次參訪沒有特別偏好的學系，但也讓我更明確自己的目標與方向。

依照我的興趣以及特質，未來將選擇自然組，其中，對於醫學系、牙醫學系較感興趣。期許自己未來努力朝著醫藥衛生學群的方向邁進，抵達心中所嚮往的學術殿堂。

因此藉由大學參訪，得以為替自己量身打造升學進路以及生涯之規劃，進而讓自己有更明確的目標可以追求並達成。

有夢最美，築夢踏實，我認為每一階段的畢業並非結束，而是另一個開始，未來我將持續努力，帶著多元學習與人文關懷的精神繼續開創屬於自己的一片天空。

未來展望與反思

當我展望未來的生涯道路時，我將持續努力以及精進深化自己，方能照亮前進道路的指路明燈。無論是在醫學或牙醫學相關的特定職業領域，我相信透過探索生涯這趟旅程中，獲得的知識和能力將是無價的資產。

從進行研究和解決問題到團隊合作，我在不同的專業領域中做出有意義的貢獻。基礎學科是我建立生涯抱負的基石，不僅考驗我的知識是否齊備，也取決於我的努力程度，憑藉對卓越的堅定，持續學習的熱情是我賦予自己的承諾！

站在巨人的肩膀上，讓我看得更高更遠，我已準備好踏上充實的學習之路，希望我能秉持初衷、不懈努力，朝星空燦爛處前進。