



飲食文化暨餐飲創新
研究所 GRADUATE INSTITUTE OF
FOOD CULTURE AND INNOVATION

書審資料準備

START



資料上傳.....

1.碩士、大學(專)歷年成績單

2.個人履歷或學經歷說明書

3.自傳

4.研究計畫書

START



碩士、大學(專)歷年成績單

*檢附歷年成績單

*報考學歷(力)若採用教育部入學大學同等學力認定標準第七條 審查之考生，請具備以下之一項條件，填寫「附表 2」並提出 具體佐證資料郵寄至本所進行審查。(1) 具相關之技藝、實務及學術等方面之卓越成就，且提出充分證明。(2) 相關專長領域之地位享有聲譽、獲得推崇，且提出充分證明。



個人履歷或學經歷說明書

- 基本資料
- 聯絡資訊
- 學歷
- 語文檢定及證照
- 課外活動經驗
- 工作經歷
- 學習經歷
- 報考/就讀動機

**可包括專題報告、論文發表及與 報考動機相關的榮譽、獎勵事蹟，及其他有利審查之文件； 附相關證明尤佳。

基本資料	姓名：王xx			
	出生年月日：xx年x月x日			
	聯絡方式：~~~~~			
	通訊地址：~~~~~			
自我介紹		學歷	語言檢定	證照
(簡短自我介紹)		xx大學xxxxx學系	多益英語檢定610	中餐烹調-葷食丙級 西餐烹調丙級 烘焙食品-麵包丙級 烘焙食品-蛋糕丙級
工作經歷		課外活動		
某某飯店點心部 某某飯店宴會部 某某餐廳外場		xxxxx學系系學會總務 XX大學畢聯會秘書 某某活動執行人員		

- 基本資料
- 聯絡資訊
- 學歷
- 語文檢定及證照
- 課外活動經驗
- 工作經歷
- 學習經歷
- 報考/就讀動機

**可包括專題報告、論文發表及與 報考動機相關的榮譽、獎勵事蹟，及其他有利審查之文件； 附相關證明尤佳。

報考動機

短中長期目標

就讀動機及短期長期目標	✓ 就讀動機
	1. 因喜好烘焙，但由於家人身體健康問題不能常常享受甜點，因此想做出降低身體負擔的烘焙甜點。以及，近年發現台灣一些傳統點心雖在過年過節或傳統西點麵包坊能購買，但仍能發現市面上這些傳統點心越來越不常見。因此飲食文化暨餐飲創新研究所的特色發展課師資優異、課程多元，我認為能幫助我豐富自己的知識，及時領域的學習也有助於結合自己的興趣及想法。
	2. 大四專題製作的專題指導教授及課堂指導教授訓練及培養我們的思考邏輯、事情的多面性，報考此系所以我認為除了培育更多專業人才外，其在思考上具有多變性。
	✓ 短期中程目標
	增進外語口說及書寫能力
	由於報告論文時多用英文報告，及英文書寫，定期練習朗讀英文報導或學術性影片，及看英語期刊學習文法及專業詞語，可以請外國朋友修改練習的短文。
	確立研究方向
	1. 尋找指導教授了解研究方向，預計以綠色飲食、蔬食或素食飲食推廣為主要的研究探討。
	2. 深入了解該研究主題的專業知識及背景，進修相關領域課程。
	✓ 長期目標
	1. 在研究所提升自身能力，積極進取，保持著認真的態度。
	2. 觀察及了解時事、趨勢，在未來上回饋於團體或社會。

自傳

-成長背景 -學習經歷 -工作經驗 -未來展望

學生姓名： 
原就讀學校： 
報考學校及系所：國立高雄餐旅大學飲食文化暨餐飲創新研究所

自傳

成長背景-關於我

個性 優點	體貼友善 適應力強 自動自發	固執 不輕易認錯	個性 缺點
專長 U.	統整資料 剪輯影片	個人旅行 食物攝影 看影片	興趣 U.

性格及興趣的培養

家庭成員中有爸爸、媽媽、哥哥和我，身為家中最小成員，雖然得到許多關愛，但沒有將這些視為理所當然。從小的教育是每個人都是父母的心肝寶貝，對待人也要和善對待，因此與人相處都是友善的相處，並了解需要客觀判斷事情，以免誤會別人或擅自對人加上不好印象。由於經常因哥哥升學的關係，因此也常常換學校就讀，而這也讓我對環境適應能力增強，與同學相處也很容易打成一片。因為興趣眾多，但由於不能甚麼都學，所以多半是自己看書學習或是看影片學習，這也養成我自主找方法、自己找答案。後來大學來到外地念書，經常透過戶外運動或是旅行紓解壓力、犒賞自己。從中發現自己獨自旅行的樂趣，因此就成了興趣。在旅行中很喜歡去咖啡廳及探尋美食，因此拍照記錄變成興趣，也有嘗試多種拍攝風格。

求學上發現了專長，也發現個性缺點

在求學過程中遇到許多分組作業需要剪輯影片及做成簡報，通常這些工作都沒有人想做，自己也沒做過但還是會想嘗試，起初是上網找方法，後來也會透過影片學習，因此從以前的作業到現在的作業可以發現自己一直都有在進步。固執的個性讓我對事情的標準看的較高一點，所有事情、能做到的事情都必須盡心盡力地做好。在團體活動中，有時固執可能會壞了事情，比如沒有接受更好的建議。不服輸的性格在決策事情上，我也學習著傾聽別人的建議，去修正自己的態度，因此學習接受採用別人的意見都是我正在學習也正在實踐，為了讓團體往更好的方向走。採納不同的建議也會讓我有新的思考方式，幫助自己成長。

學習經歷



✓ 學習-多元學習，精進自己知識

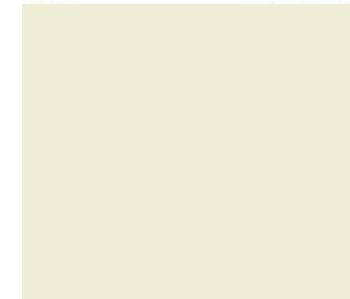
1. 與他系合作上課

廚藝在其實做專業技術固然重要，但學習其他領域的課程我認為可以增加自己的知識理論及看事情的角度會不同。由於營養系與廚藝系是姊妹系，因此決定試試看參與營養系**營養導論**的課程，可以確實感受到在知識理論上，都更為豐富及專業，在團體報告上注重的細節及思考模式也不一樣，除了獲得知識外也學習怎麼與自己的組員做協調。

於大三時，與營養系、影視系、廚藝系三系共同開設  **小廚房健康風味節目**是我印象深刻的課，利用自己所學習的廚藝技術與營養系共同創作健康料理，與影視系一起合作學習場佈，協助影片拍攝，製作海報，完成一個美食節目，三個不同科系的合作過程是我覺得最有趣的，而且能學習了每個科系的知識，例如影視系的分鏡圖構圖。另外，也參與餐旅系的**餐旅會計**，現在有許多經營一人工作室的店，因此學會做自己的財務報表、規劃就很重要，才能知道自己的盈虧及資金運用。如果是與別人合作，看得懂數字所代表的意思也很重要。

2. 語言學習-培養新的技能，變成興趣

學習語言對我來說是了解該國文化更深的第一步，因此有上過學校開課的**初級日語、觀光韓語及初級法文**，在看字上比較沒問題，但詞語理解及文法仍要再深入學習。雖然學習的較淺，但未來仍會繼續精進這些語言能力。



圖為修習之課程

自傳

3. 邏輯建構-思考方式的改變，早出問題答案

在**籌劃易牙-策略與自我實踐**這堂課，老師給予了自由發揮的空間，不管呈現方式，還與食物有相關的主題去探討。而我與另外一位同學製作與米其林餐廳食物擺盤相關影片，我們呈現方式是PODCAST 聲音呈現。在過程查詢資料，寫稿及錄音和剪輯都很有趣。文稿的部分，在敘述上，老師告訴我們，食物模樣、色澤、擺盤描述得越詳細才會更讓人帶入畫面感。這些製作過程中都是有原因的，我們應該詳細講述出來。**這也時常讓我看事情的時候對自己發問「為什麼」，並找出原因。**

4. 團隊合作-別人在努力，自己也要努力

在**大三時的校內營運與實務**為期兩個禮拜的校內營運。這堂課對我來說很重要，其是負責外場的幹部，因此參與餐廳布置、活動及餐廳行銷及制定外場人員服裝和點單服務流程，需與各部門的組員們做討論，並與內場和店長做溝通，由於每個人想法不同，因此統一想法，將各自的提案拼湊、融合，才能創造出這間店。若人員不足，也需要去替補幫忙，而在合作的過程中，每個人都盡心盡力，也促使我更努力為餐廳做宣傳，也參與美宣的活動勘版製作。

✓ 活動參與-樂於參加活動，時間過得更充實

學校舉辦的講座有興趣的會去參與，藉由演講得到啟發或增進自己。大二開始**加入系學會**，有參與並舉辦了兩個活動，大一迎新活動的餐飲備製，採自助式的餐點，製作好拿的三明治、鮮奶油泡芙及布朗尼蛋糕，因預算問題，此次餐與讓我如何控制自己的成本。宿營活動的場地及遊覽車租借和住宿場地協調並負責金額預算及保險處理，由於試辦在戶外的活動，因此學生安全很重要，在處理事情上會更加仔細，如：確認遊覽車車齡及住宿地方的危安。在大三擔任**校外實習負責人**與各個實習單位做接洽，確認面試時間、同學面試資料，準備實習合約及保險資料，處理同學們產生的疑問並與單位溝通，是學生與實習單位的溝通窗口，這幫助我學會換為思考，不為難實習單位，因為代表學校及系上，回復話語文字都會用字更小心，也確保同學都能面試到自己想去的實習單位。在大四時**加入畢聯會幫忙各個活動、並舉辦職涯規畫講座**，請高雄市鳳山區勞工局督導為同學們上關於面試及寫履歷的技巧，當日場地出現無法立即使用的問題，因此突發的狀況更需要靜下心來好好解決，也很感謝平日與師長保持良好的關係，才能在當日迅速更換場地。

結束日	活動類別	活動名稱
2019/9/5	品橋教育	108學年度第1學期校園師進習研財產權益宣導活動
2019/12/18	演講活動	服務創新成功經驗分享與日式料理示範
2020/10/7	教學分	議題-文書行銷KOL初階課程
2022/11/16	演講活動	巧克力製菓學技巧
2020/11/24	演講活動	創業經驗分享座談
2020/11/24	講座探索	創業經驗分享座談

圖為演講活動參與

✓ 課程助教-讓自己繼續成長

當幫忙協助事情的時候都會很擔心自己能不能身任這份職務，很榮幸能擔任**李建生副教授的助教**，由於接任這項職務時正是疫情嚴重的時候，課程改為線上教學，因此協助老師製備實作課程材料、錄影、剪輯影片，做事也因此越來越俐落。老師也會分享學習管道，利用其他的線上學習影片講解知識，因此在協助老師的過程中更能學習知識及技術。在大二時上老師的**進階烘焙**時，幫忙班級製作上課使用的麵種，因此在擔任助教時也協助上此刻堂的學弟妹製作麵種及其他課堂備料，並協助開班讀書會。

✓ 專題製作-報考研究所動機

在大三實習期間，因緣際會下接觸到了**純素甜點**，但純素甜點並不是受大眾所熟悉的產品。由於甜點屬加工品，素食者多半擔心製造過程的交叉汙染，而避免選擇。另外，許多人認為只有吃素食的人才會食用純素甜點。由於自己興趣為烘焙，希望能讓更多人知道純素甜點及他的多變性，並將它視為多一個甜點選項。上網搜尋資料及相關文獻都是國外資料較多，台灣資料較少。在純素定義上台灣及外國定義不同，但在社群媒體快速傳播下許多知識出現了不確定性、不正確的訊息，故而在大四時**專題製作**這堂課程藉此現象與專題報告與小組同學們一起研究此問題，以題目「**認知與消費行為關係之研究-以純素甜點為中心的探討**」，以此為題的研究尚未完成，正在發放問卷階段。在做此篇研究的同時，發現純素在國外定義為環境保護及不剝削動物權利為主，因此也以此發想，做關於保護環境及動物的動機能要用何種方式對素食印象改觀並促使費者嘗試素食商品。

工作經驗-影響想法最深的經驗

✓ 實習經歷

我認為影響我最深的是於大三出去半年的校外實習。其工作職務為**點心房實習生**工作內容如下：

-裝飾出餐用的甜點

-備隔天需使用的餡料

-備製出餐用的甜點

在廚房內學會如何使用工具，乾淨俐落處理食材及醬料並將食材耗損減到最少。由於廚房內屬於高壓環境，加上講求快速，因此對於環境及心理的抗壓性又增強了許多。甜點的出餐品質都非常嚴格，師傅也告訴我：「把自己的標準提高才會更進步」，每天告訴自己，好好把事情完成，學習新的東西，今天犯的錯，以後不能再犯。以及深知無法出餐的產品狀態絕對不能拿給客人，知道是錯的事情，就要及時矯正過來。

未來展望

在畢業前及未來都繼續增進自己的語言能力，由於報告論文時多用英文報告期望在兩年的時間內將英語口說達到流利，並將文法失誤減至最小。未來預計以綠色飲食、蔬食或素食飲食推廣為主的研究探討。持續關注該型態飲食的發展趨勢，更深入研究並實際改善消費者認知現況，提倡綠色飲食友善環境，在未來將所學的知識運用回饋於團體或社會。

學生姓名：
就讀學校：
報考學校：國立高雄餐旅大學飲食文化暨餐飲創新研究所

研究動機與背景

研究目的

文獻探討

學生姓名：
就讀學校：
報考學校：國立高雄餐旅大學飲食文化暨餐飲創新研究所

研究方法與設計

預期成果與貢獻

參考文獻

- 研究動機與背景
- 研究目的
- 文獻探討
- 研究方法與設計
- 預期成果與貢獻
- 參考文獻

資料上傳.....



***記得時間內繳交並完成報名
***有任何問題歡迎來電詢問



歡迎您的加入!!

