

文藻外語大學公共關係室剪報表格

資料來源：華視全球資訊網(2)

日期：111年03月18日

註一：五專現包含醫事、幼保、餐飲、機械、外語、觀光、美容、商管、藝術等科系。專科學生過去在台灣社會中被定位為「中階技術人才」，是技術密集產業不可或缺的市場主力。政府為推動十大建設、台灣高科技產業，於民國60年至70年間大量設立專科學校。但因應近年產業趨勢，台灣逐步導向「研究型人才」，教育部從民國95年開始推動專科升格為技術學院、科技大學，造成五專數量驟減，而大學則在十年間暴增61所，原先專科畢業證書也演變為「副學士學位」。

五專教育體制沿革至今，持續以就業需求導向為主。教育部技術及職業教育司專門委員徐振邦指出，現階段並無推動五專畢業生的升學管道，依然將五專生規劃為「具備就業能力之人才」。

根據教育部近三年統計，全台國中畢業人數每年將近20萬人，約有11萬人升學至五專與高職，且五專就學學生約佔其中的13%。國內目前有46所學校設立五專部，其中12所是專科學校，其他則升格為技術學院及科技大學。

「我們不需要再經過聯考、統測去升學，所以比較著墨在專業科目。」高餐大餐飲廚藝科科主任陳紫玲說道。相比於高中職課程受108課綱規定，五專更注重於專業領域。徐振邦表示，五專學生須修習34學分的學術科目，但因各科專業不同，於是交由各校自行規劃五年課程內容，彈性較大。

五專生走向專業領域 轉換道路需五年代價

五專學生須接受三年專業理論教育及兩年的實務教學，多數學生在學期間最後兩年投入校外實習一年或一學期。目前就讀於耕莘健康管理專科學校護理科的學生邱芃榕表示，學生須在校內練習傷口護理與血壓量測等工作，並於專四和專五至醫院實習，「實習過後你才知道能不能適應醫院的生活，面對活生生的病人跟在學校練習其實是有差別的。」林永清亦提到，他過去曾透過高餐大配合的校外實習單位，至永新鳳茶餐廳擔任外場服務生，實際在職場中培養與客人的應對能力。

「其實不是因為我想要什麼而選擇五專，而是不想再繼續沒日沒夜地讀書，我想做我想做的事情。」畢業自高餐大餐飲廚藝科的主廚黃聖元說道。國中畢業生站在升學交叉路口，部分學生因不想長期承受升學壓力而選擇五專，他們認為與其將大量時間投注於課業，不如提前奠定就業基礎。另一部分學生則因認知自己不擅長的科目進入五專，如文藻外語大學西班牙語文系(科)五專部的畢業生劉宥然深知數理能力較弱，因此決定先就讀五專，再透過轉學考進入世新大學就讀，她說：「國中在數理方面沒什麼天賦，讀高中的話可能考不上很好的學校。」

對於志向未明確的學生而言，國立臺北商業大學財政稅務系教授毛治文認為風險很高，若五專學生發現學習領域並非符合自身期待，仍需耗費五年獲得學位，而高職生僅需三年便能轉換跑道，「如果他是念高職的話，比如念會計的，覺得這塊沒興趣，大學可以轉去念新聞系，但五專要整個念完五年，才能拿到一張文憑。」甚至有些學生選擇退學另找出路，畢業於慈惠護理專科學校護理科的護士陳姿燕說：「原本一年級進去有55位，後來準時畢業的只有11位，其實我們的淘汰率還蠻高。」

畢業即就業？ 五專處學術實作間模糊地帶

畢業時，五專學生面臨繼續升學與直接就業兩種選擇，因人與科系而異。陳紫玲說明，高餐大畢業學生的升學比例為50%到70%，「要看學生個人特質，如果他是實務導向的人，不需要靠學校補足他的學歷，趁早就業就好。」在餐飲業職場中，相較於學歷，面試官更注重技術與態度，例如主廚林若喬與甜點師林永清皆於高餐大餐飲廚藝科畢業後直接就業，林永清說：「學歷只是我要進去請他看一眼，後面升職、加薪都是看能力跟經驗。」林若喬亦認為，工作過程能熟練操作技術，「每天接觸那些操作，比如說醬汁、不同的海鮮或是一些刀工，下班還會去查很多資料，確實學到很多東西。」