

114學年度科技校院日間部四年制申請入學聯合招生

系（組）、學程特色簡介

餐旅經營系

• 學校	育達科技大學
• 系(組)、學程	餐旅經營系
• 校址	36143 苗栗縣造橋鄉談文村學府路 168 號
• 網址	https://www.hm.ydu.edu.tw/
• 沿革	本系自100學年設立，目前招收四技日間部與進修部學生。
• 課程規劃	<p>本系教育目標為「培育具經營管理知能之餐旅技術與服務專業人才」，細分為三項： (1) 培育餐飲技術與服務人才（培養具備外場餐飲服務與內場廚藝技術之專業人才）； (2) 培育旅館技術與服務人才（培養具備旅館管理的服務知識及技能、專業英日語能力及人文素養之基礎管理人才）； (3) 培育具經營管理能力之人才（培養餐旅基礎管理人才及餐旅研究進階管理人才，滿足餐旅產業多樣人才需求，進而促進餐旅產業發展）。</p> <p>課程規劃配合前述目標分成兩大類課程，並實施一學年校外（海外）實習。 廚藝組：中餐烹調理論與實務、西餐烹調理論與實務、菜單設計、廚房與餐務管理、西點烘焙製作（一）（二）、中式套餐製作、餐旅設備與維護、國際廚藝烹調、創意廚藝、宴會點心製作、歐式藝術麵包製作、台灣地方小吃製作。 餐旅組：飲務與吧台管理、客務管理與實務、房務管理與實務、宴會與外燴管理、葡萄酒賞析、餐旅消費者行為、顧客關係管理、旅館個案討論、侍酒師。</p>
• 發展特色	<p>餐旅管理專業知識的培育首重在實務與實作教學，因此本系在課程、師資、設備與研究等各方面均強調『做中學，學中做』，具體展現技職教育之特質。課程內容包括：飲料調製、餐飲服務、客房服務、中西廚藝、烘焙技術、葡萄酒賞析及餐旅資訊等課程，以提升學生實務實作能力為教學特色。</p> <p>此外，本系延聘業界具實務經驗擔任師資，隨時結合餐旅新穎性、實務性較高之教學設備，以提升教學品質與學生學習成效。</p>
• 特殊設備	本校設置實習工作坊、餐旅服務教室、飲調教室、西餐創意教室、烘焙選手訓練室、實習烘焙坊、中餐廚藝教室與烘焙專業教室、咖啡實務教室、多功能飲評教室、示範教室、實習餐廳等，提供學生充裕教學與校內實習環境。
• 師資	本系專兼任師資陣容堅強，課程規畫著重在理論與實務的整合。除聘請餐旅學術專業師資外，亦聘任多位國內外具豐富經驗的餐旅業高階專業經理人擔任本系師資，是以培養學子未來具備「專業力、國際力及創造力」之餐旅專才為目標。
• 獎學金	<p>本校設有多項獎學金類別：新生入學獎助學金、學業優秀獎學金、運動績優獎學金、校內外競賽獎學金、專業證照獎學金、多人就讀助學金、離島學生就讀助學金、弱勢助學金、急難紓困助學金、其他獎助學金及工讀機會，可以因應不同需求的同學，申請補助。</p> <p>校內獎助學金資訊均公告於本校招生事務中心。 校外獎助學金資訊均公告於本校生活輔導暨衛生保健組網頁。</p>
• 升學	學生畢業後可進入國內外餐旅、觀光、休閒及商管相關碩士班進修。
• 就業	<p>學生就業職涯規劃可以分為三大區塊： 一、旅館技術與服務工作：櫃檯管理與房務管理。 二、餐飲技術與服務工作：餐飲服務管理與餐飲製備管理。 三、經營管理能力：人力資源管理、行銷管理、採購管理及財務管理財務管理等餐旅相關工作。</p> <p>學生畢業之出路相當廣泛，除上述餐飲、飯店及觀光休閒相關產業之就業途徑外，亦可取得高普考資格進入各級政府機關任職。</p>