

餐旅管理系特色

一、为培养餐旅专业人才并降低学用落差，特别于校内兴建「云来会馆」，在会馆规画建置时，为使学生享有与业界相符之设备规格，特别邀请业界专家提供相关意见，提供学生在至校外实习前或毕业后投入职场，不会因学校教学内容不符现场需求，导致业者须重新教导，造成资源与学生的浪费。

二、系上教室

1. 普通教室

2. 专业教室：餐饮服务专业教室、房务操作教室、复合式厨艺教室

3. 云来会馆：进阶中餐教室、进阶西餐教室、专业烘焙教室、多功能示范教室、铁板烧教室、中餐厅、西餐厅、64间客房

三、学系活动

1. 成果发表活动：透过成果发表活动，使学生将平常所学转化于活动策画及推行，并透过活动的执行，让父母能够知道学子专业的另一面向。

2. 机能性食材料理王竞赛：透过竞赛的执行参与，使学生不只有参加竞赛的经验，更可使学生了解活动执行的过程及举办全国竞赛活动时须具备的服务精神，并透过该竞赛邀请国际级之评审，开拓学生的眼界，使学生更具有国际观。



校内实习酒店:云来会馆



专业教室简介：



餐饮服务专业教室：

餐服教室，为系上餐服技巧、饮料调制、葡萄酒品评及调酒课程之专业教室，教室内备有营业用专业自动咖啡机、磨豆机、红酒柜、制冰机等专业设备，并搭配 E 化讲桌及投影系统，使老师可以在上课时以理论搭配实务进行教学。

房务操作教室：

房务示范教室示范教室内备有 E 化讲桌系统及各项房务设备，使老师在上课时能够让理论课程搭配实作进行教学，使学生能够更清楚房务教学的内容与操作技巧。操作教室内模拟旅馆客房与卫浴设备，供学生进行初阶的房务操作学习，并搭配云来会馆的校内实习，培训未来的专业人才，能够强化大四学生进入业界实习前的适应能力及专业技巧。



复合式厨艺教室：

本系新生在入学后，于实作课程实施分级分流的教学办法，复合式厨房教室为本系初阶厨艺实作课程之专业教室，提供学生初阶的厨艺厨艺基础课程及丙级证照课程的使用，除了能够进行初阶实做课程教学外，本教室亦为港式点心、养生膳食课程等专业教室，透过初阶实作课程的学习与锻炼，促使学生在后续的进阶课程与校内实习中，能够有扎实的基础与正确的态度。



进阶中餐教室：

本教室为系上中餐进阶课程的专业教室，教室依照饭店业界设备设计规划，教室内配有：专业炮炉、万能蒸烤箱、制冰机、急速冷冻冰箱、冷藏冰箱、冷冻冰箱等设备，透过课程的教学与实作，与云来会馆内的校内实习，学习业界内实际的厨务作业与管理作业，除了提升学生的厨技、厨艺与厨德外，能让学生提早体验职场并自我提升职场的相关技能与态度。

进阶西餐教室：

本教室为系上西餐课程的专业教室，教室依照饭店业界设备规划，特过课程的教学与实作，与云来会馆内的校内实习，学习业界内实际的厨务作业与管理作业，除了提升学生的厨技、厨艺与厨德外，能让学生提早体验职场并自我提升职场的相关技能与态度。



专业烘焙教室：

本教室为系上烘焙相关课程的专业教室，教室内配有各项专业器具，并透过专业的课程教学与实作，并聘请专业的教师，学习业界内实际的厨务作业与管理作业，除了提升学生的厨技、厨艺与厨德外，并加强学生的职场相关技能与态度。



多功能示范教室：

所有设备皆为安全电力供应，并配有同步摄录投影系统与 E 化讲桌。透过实况转播示范台上的教学及阶梯式的教室座位，能使每位同学都能体验观摩到教师的示范动作，使学习更具加乘效果。

多功能示范教室除了搭配系上专业课程使用外，亦为本系举办各式演讲讲座之空间，因备有各项专业厨房设备，可提供各类专业实作示范教学、国内外业界人士之演讲及其他各类型的讲座之使用空间。

铁板烧教室



中餐厅



西餐厅



实做课程:

饼干制作	着重在饼干伴手礼的认知及基础的制作，提升同学其制作技巧，现在的烘焙市场趋于以少油，少糖的健康走向为主，所以加入课程使同学在去业界工作前就可以先学习到相关知识与技巧。
进阶中式开胃菜:	程内容为进阶业界特色菜肴为主，教授一些前菜，冷菜，腌制菜，并将这些小菜提升摆盘质感，并可融入小吃菜肴中做不同的变化，以不同的食材搭配将菜的形式，口味做不同的样貌呈现，让学生能够举一反三，衍生创意，将课堂上教授的菜肴做不同的改变，同时将目前业界中一些少见而有特色的地方小吃，客家小吃，加以变化而成为口感质感俱佳的菜肴，使前置课程中具备一般烹调技巧基础的学生能接续其基础，引起学习兴趣做进阶课程的接续
欧式面包:	增加学生对烘焙专业知识的认知，并让同学感受这几年欧式面包在国际比赛的重要性，认识与了解欧式面包的分类以及历史演变。

四、校外参访活动：如-台北美福大饭店、台中亚致大饭店、台北远东大酒店、君悦酒店、王品集团、桃园威斯汀酒店等星级饭店及餐饮集团。

五、实习方式 :于我校的云来会馆实习+2-3 门的实做课程+校外酒店参访

(1)会馆实习-每学期开学到期末(依需求可延至寒暑假)，为期 4-6 个月，每天 8 小时，每周 4 天；实习场域分为柜台、厨房、客房、餐厅等。

(2)实作课程-2~3 门课(每门课 36 小时)

(3)校外参访-2~3 次的校外学习(每次 8 小时)

六、实习相关 :(1)因为碍于法令因素来台实习是无法给学生费用的

(2)我们的学杂费大致上就台币 18000 元(约 4000 元人民币),住宿费台币 12500 元(约 2800 元人民币) ，实习结束给予实习证明 1 张及实习学分证明(12 或 10)学分证明 1 张。