

## 餐旅管理系 招生特色

餐旅管理系以「餐飲經營管理」與「旅館管理」兩大模組為主要發展方向。並配合學校「健康產業」特色，發展健康餐飲知能為主要教育目標。輔導學生畢業後即具有就業能力。

本系訂定四項發展目標：

1. 提昇學生專業知能，強調「應用學習」之導向，嚴格要求學生學習服務態度及餐飲技術與廚藝專業技能養成。
2. 提昇教師專業能力，教學強調「創意學習」，課程中規劃各種活動啟發學生的學習興趣。
3. 強化產學合作之深度，如承辦產學合作「95-101年國慶酒會」、「第12及13屆總統就職酒會」、「99-103年中華文化總會新春文薈茶會案」。
4. 加強全球化餐旅技能、餐旅經營管理與實務交流。

本系謹守技職教育發展原則，落實產學建教合作，結合理論與實務教學，奠定學生就業能力。學生在學期間必須有一年的國內校外實習，藉由實習增進學生各項專業技能，更透過海外參訪課程，增廣學生的見聞，豐富學生國際視野。