

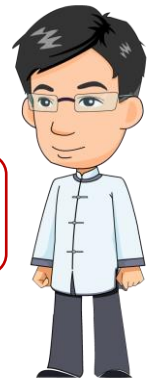


NATIONAL KAOHSIUNG UNIVERSITY
OF HOSPITALITY AND TOURISM
國立高雄餐旅大學



國立高雄餐旅大學 餐旅學院

院長：劉聰仁教授



院、所、系培育目標

餐旅管理研究所

培育餐旅高階領導
管理及餐旅創業經
營管理人才



旅館管理系

培育具有國際觀且兼具專業
知識、技能、服務道德及敬
業樂群的旅館管理專業幹部
人才

餐旅暨會展 行銷管理系

培育餐旅與會展
產業的行銷人才

餐飲管理系

培育實務及創新能力
俱佳之優質餐飲專業
技術人才

學院師資

- 本院教師團隊共36名
- 多元專長：
旅館、餐飲、會展、
行銷、服務、科技等
- 豐富業界實務經驗
- 教學實踐、科研計畫、產
學合作
- 學術論文、專書著作





課程特色：餐旅管理研究所



五大核心能力

餐旅管理能力
行銷管理能力
領導統御能力
研發創新能力
財務管理能力



課程優化策略

引進業界專業實務訓練
融入數位科技運用能力
持續推動雙語學習情境
鏈結SDGs永續發展目標

對應課程	碩一上學期	碩一下學期	碩二上學期	碩二下學期
核心課程	研究方法 餐旅專題研究(一)	數量分析方法 餐旅專題研究(二)	餐旅專題研究(三)	碩士論文
餐旅高階 領導管理 模組課程	餐旅數位行銷管理研究 餐旅人力資源管理研究 餐旅心智與行為科學研究 永續餐旅與營收管理	餐旅財務管理研究 餐旅產業智能研究與進階統計分析	消費者行為研究 餐旅組織行為研究 餐旅企業經營診斷	餐旅領導與統御研究 餐旅產業數位轉型研究
餐旅創業 經營管理 模組課程	餐飲管理研究 旅宿管理研究	餐旅服務科學研究 餐旅品牌管理研究 餐旅創業管理	餐旅研發創新研究 餐旅連鎖經營管理研究 餐旅財務資訊分析與應用	餐旅策略管理研究 餐旅投資管理研究 顧客關係研究



單位介紹：旅館管理系

學生數現況(2023)

在校班級	14班
校外實習	4班
合計	18班
本國籍學生	580人
外國籍學生	24人
合計	604人

培育目標：
培養具有國際觀且兼具專業知識、技能、服務道德及敬業樂群的旅館管理專業幹部人才。

第28屆校慶活動本系獲得精神總錦標冠軍



系學會社會服務偏鄉關懷





課程特色：旅館管理系

- 模擬旅館產業教育環境：群賢會館、智能服務培育中心
- 師資符合旅館產業科技導入之趨勢：餐旅智慧科技與數據分析應用課程師資
- 餐旅學院資源共構、拓展學生職涯發展、建構產業人才學院
- 特色課程名稱：餐旅智慧與資訊科技應用實務、餐旅大數據視覺化應用、客務實務與管理、房務實務與管理，以及旅館財務管理等特色課程與旅館產業發展趨勢接軌。



餐旅專題講座



OPERA PMS培訓



群賢實習場域



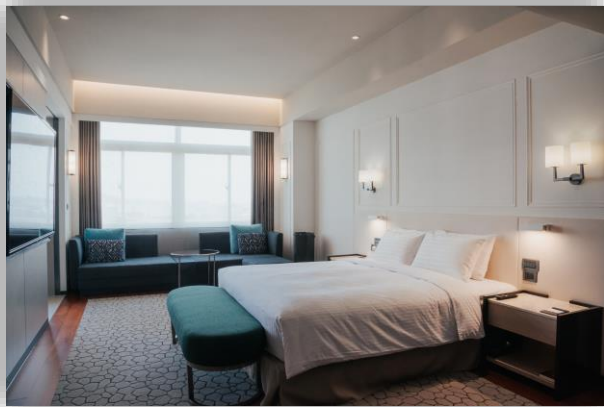
實習場域-旅館



群賢會館



智能服務培育中心





單位介紹：餐飲管理系

學生數現況(2023)

在校班級	14班
校外實習	6班
合計	20班
本國籍學生	750人
外國籍學生	32人
合計	782人



參加德國斯圖加特2024 IKA
奧林匹克廚藝競賽 榮獲2銀



參加第三屆群英金服獎餐服
品質競技大賽 榮獲金服獎特優

培育目標：

培育全方位的餐飲管理專業人才，為台灣餐飲服務業培育更多元及更專業的外場中高階管理人才



參加「2023 JLCC韓國」濟州美食烹飪暨世界
廚師會國際廚藝挑戰賽，共獲得1金4銀5銅

課程特色：餐飲管理系

管理專業

餐飲管理、餐旅管理、餐飲概論、服務設計與創新
校外實習、服務管理、行銷管理、餐旅講座
人力資源管理、資訊管理、成本控制與分析

餐飲實務

餐飲服務、餐廳實務、宴會管理
西式烹飪、中式烹飪、異國料理
創意廚藝、西式點心、中式點心

飲料知識

茶飲與咖啡調製、酒類知識導論、雞尾酒調製
葡萄酒知識與品評、餐酒搭配與行銷、侍酒師服務



實習場域-酒類



芳香辨識與感官訓練教室



品酒教室



調酒教室



酒窖



實習場域-餐廳外場



中式實習餐廳



西式實習餐廳



英式酒吧



實習場域-餐廳內場



示範教室



廚房



新式廚房



單位介紹：餐旅暨會展行銷管理系

學生數現況(2023)

在校班級	6班
校外實習	2班
合計	8班
本國籍學生	259人
外國籍學生	15人
合計	274人



參訪實習合作
單位名勝世界
郵輪公司「名
勝世界一號」
船艙

培育目標：

結合會展產業與餐旅產業在行銷學程的架構，培育具有餐旅暨會展實務的行銷人才



111學年畢業成果展《港邊逍遙季》
於駁二特區展開

課程特色：餐旅暨會展行銷管理系

深化學生專題企畫能力之實作訓練

- 結合實務需求之專題研究或企劃案
- 畢業成果展之策畫與舉辦

全國首創餐旅會展與遊輪產業接軌結盟

- 結合課程實施遊輪服務人員認證
- 開拓國際遊輪產業實習暨就業機會



參與「中華民國船員專業訓練」



每學年辦理餐旅專題講座，自籌劃、邀約、設計、流程各環節均由學生參與，訓練專業講座會抑製辦經驗。

實習場域-會展及資訊



國際會議廳



會展資訊管理中心



業界協同教學&專題講座



多面向校外教學



IHG Academy 企業學苑

招募說明會



招募面試



業者進行
多元培訓



與洲際酒店集團
超前部署取得實習入場券
與未來就業優先面試權

麥當勞大專生實習襄理計畫



訓練計畫 6-8月
大專生

兼顧工作與學業可彈性安排

實習襄理計畫

We are
a team!

JOIN US!

開始正職工作前，你打算如何探索自己喜歡的領域呢？
麥當勞【大專生實習襄理計畫】開跑中！

加入麥當勞，你將學習全球一致的經營模式，以完善紮實的專業訓練為基礎，培養每一位夥伴成為獨當一面的餐廳經營管理人才，包含生產、行銷、物流、人事等全方位管理技能，面面俱到！

11.12.13
麥當勞說明會歡迎你

實習內容

於工作時間內安排訓練課程，結合理論與實務，培養成為獨當一面的餐廳襄理，負責餐廳值班、訂貨、存貨、銷售、利潤、員工管理等工作內容。

每月排班，配合早、晚及假日輪班，每班次8小時。

月薪資 **\$38,000**

實習期間月薪 **\$33,000**
另享有夜班輪班津貼
(視輪值夜班次數發給，每月約**2,400元**)

*薪資、福利如有調整以公司最新公告為主



福利

- 定期健康檢查。
- 三節禮金(端午節、中秋節、春節)。
- 婚喪喜慶、生育禮金。
- 定期舉辦員工聚餐旅行。
- 固定13個月年薪，依個人表現年度調薪。
- 依勞基法規定享有健全員工保障。(勞保、健保、勞退新訓)。
- 正職服務每滿10年可獲得付薪八週特休假期。



依公司績效及個人表現
發放每季績效獎金。



團體保險(免個人自付額，
包括壽險、意外險及醫療險)
並提供眷屬優惠。



享有免費員工餐飲、
制服。



優於勞基法之休假規定，
正職服務第一年最多享有
10天預休假+7天家庭日。

【國立高雄餐旅大學 餐旅學院說明會】

時間 12.13(三) 15:30-17:00

地點 本校教學大樓 地下一樓 FB105教室

名額有限
立即報名



Galaxy S22 Ultra



Galaxy S22 Ultra



JOIN US JOIN US



感謝耐心聆聽