

110學年度日間部新生註冊率 (校基庫基準日：110年10月15日)

系所名稱	總量核定 新生招生 名額(A)	核定擴充 新生招生 名額(A1)	新生保留 入學資格 人數(B)	新生實際 註冊人數 (C)≤(A+ A1-B)	境外生(新生)實際註冊人數 (D)=(d1+d2+d3+d4)					新生註冊率 (%)E=(C+D)/[(A- B)+D]*100%	系所招生特色說明	系所招生特色之網址
					小計(D)	僑生(d1)	港澳生 (d2)	外國學生 (d3)	大陸地區 學生(d4)			
五專 餐飲廚藝科	50	0	0	47	0	0	0	0	0	94.00%	1.『餐飲廚藝菁英班』以技藝為根本、文化為內涵、藝術為運用，以培養具實務技能與智識內涵並重的「餐飲廚藝實務人才」。前三年包含中餐、西餐、烘焙及餐服等基礎技藝之養成，高年級則依課程模組實施分流教學，配合考生專業性向重點強化技能，並輔以餐飲管理、餐廳營運等整合性知識。2.採三明治式教學方式，實施校內實習，並需至業界實習一年；實習期間由業界提供津貼。畢業前實施海外參訪。3.本科除重視技藝養成外，更注重於外語(英文、日文、法文)能力的加強及國際觀的養成，融入三明治教學設計，配合校外業界實習、業界名廚來校示範教學、畢業前海外參訪與多元化、整合性的校內餐宴實習等，以培養主動、積極、創新及國際化的未來餐飲廚藝尖兵。4.積極輔導考生考取專業證照，設有證照畢業門檻，畢業前須通過廚藝相關丙級證照二張或乙級一張以上及全民英檢(或同等級檢定考試)中級(含)以上。	culinary.nkuht.edu.tw/main.php
旅館管理系	107	0	0	99	10	5	1	4	0	93.16%	為配合我國技職院校教育發展現況以及業界市場導向為規劃之重點，促使理論與實務兼備，從而培育旅館業專業知識與實務能力之優秀人才，期能使本系的學生於畢業後符合業界及社會所需，達成培育旅館管理專業人才之教育目標，讓學生就業競爭力能不斷提升。在課程設計上除培養學生有關旅館管理專業知識與技能外，更著重於有關人文素養與職業道德之養成教育。本系實施校方一貫之三明治教學，藉由一年期校內學習專業理論及校外赴旅館產業實習，期使學生能夠經由輪替經歷「學校學習」和「職場學習」的輪調式、期釋制的工作經驗學程。本系於技能進步方面除了加強三明治教學及落實產學建教合作，以培養學生精湛的技藝；並藉此與產業界建立良好互動關係之基石，不僅提高業界穩定性極高的人力資源，也為本系學生開創順利就業的藍圖。	hotel.nkuht.edu.tw/main.php
二技 餐飲管理系	40	0	0	24	2	0	2	0	0	61.90%	培育對餐飲管理有興趣之學生，配合本系教學目標及發展方向培育具有專業性、國際觀及創造力的餐飲管理人才。	fb.nkuht.edu.tw/main.php
四技 餐飲管理系	79	0	0	78	7	3	3	1	0	98.84%	培育對餐飲管理有興趣之學生，配合本系教學目標及發展方向培育具有專業性、國際觀及創造力的餐飲管理人才。	fb.nkuht.edu.tw/main.php
中餐廚藝系	34	0	0	34	8	4	0	4	0	100.00%	1.培養術德兼備、美藝涵養、多元學習與發展的廚藝相關人才之教育機構。2.中華廚藝文化與台灣飲食文化歷史發展之研究中心。3.理論與實務具備的師資群、充足的實習空間、完整的課程規劃、開放融洽的學習氣氛乃為本系之特色	cca.nkuht.edu.tw/intro/super_pages.php?ID=intro1

110學年度日間部新生註冊率 (校基庫基準日：110年10月15日)

系所名稱	總量核定 新生招生 名額(A)	核定擴充 新生招生 名額(A1)	新生保留 入學資格 人數(B)	新生實際 註冊人數 (C)≤(A+ A1-B)	境外生(新生)實際註冊人數 (D)=(d1+d2+d3+d4)					新生註冊率 (%)E=(C+D)/[(A- B)+D]*100%	系所招生特色說明	系所招生特色之網址
					小計(D)	僑生(d1)	港澳生 (d2)	外國學生 (d3)	大陸地區 學生(d4)			
旅運管理系	36	0	0	34	4	2	2	0	0	95.00%	本系隸屬高餐大觀光學院，為「亞太旅行協會(Pacific Asia Travel Association, PATA)」會員，未來發展重點方向以旅遊業經營管理實務、領隊與導遊人才培育、旅遊業個案研究分析與旅遊業電子商務應用為主軸，因應疫情調整發展方向為轉型國內旅遊經營、強化旅遊安全保健、發展智慧科技應用、精進產品設計行銷，研擬具體有效的策略及方法，以達成本系之整體發展目標與特色。系務發展持續卓越成長與創新，教師針對系務發展方向，提升自我專業，精進教學與研究品質，並努力投入研究與產學合作計畫的執行；學生則經由系上教師的專業技能與知識教導、生活品德教育引導，培育旅遊產業人才所需之專業技能、外語能力、敬業樂群的學習態度，在畢業之前取得專業領隊導遊相關證照，以「畢業即就業」為畢業目標，達成「教學卓越創新」、「學習樂活安心」與「業者滿意放心」之願景。	https://tm.nkuht.edu.tw/?Lang=zh-tw
西餐廚藝系	33	0	0	33	4	2	1	1	0	100.00%	本系創始於1995年，唯全國首創西餐廚藝專業培訓科系，自成立四技學制始，本系即以「西餐廚藝專業技能」及「西餐經營管理」為兩大培育目標，期能開創國內西餐教育先河，挹注未來的西餐廚藝從業人員兼備技術與管理能力，以符應未來的職場挑戰；西餐廚藝系秉持著李創校長福登先生的創校理念「七分技術三分學術」教育本系學生以技術和學術結合。更注重學生的學習態度、品格教育，課程設計結合業界的產學合作、高教深耕計劃及配合國際化發展的創新與傳統技術並重，並鼓勵學生參與各項競賽活動(成績冠世界)，拓展自身廚藝技藝之國際視野。使本系學生畢業即就業，能和業界結合。開辦至今，本系得力於優良的專業師資群、完善的專業餐飲設備及不斷自我挑戰的國際化視野，已發展出：1.自辦「西餐丙級技術士在校生術科檢定考試」(本系擁有全國少有乙級、丙級西餐烹調技術士術科考場)；2.培訓優秀的國內外西餐烹飪競賽選手；3.實行三明治教學的一年期校外實習；4.邀集國內外廚藝大師蒞校授課；5.開辦國外進修與實習兼備的雙聯學制；6.強化產學合作計畫對社區的貢獻；7.畢業前海外參訪研習。	wca.nkuht.edu.tw
烘焙管理系	30	0	0	30	8	3	2	3	0	100.00%	烘焙管理系旨在培育具有烘焙基礎理論、烘焙產品製作能力、烘焙產品研究與開發知能和現代化經營管理理念的烘焙專業人才。學生將會學習到技術、科學、管理和設計等四大領域的專業知能。核心課程主要包括麵包製作、西點製作、巧克力製作、烘焙製作原理、烘焙原物料、行銷學、生產管理、採購與成本控制及店面經營管理等。為提升學生素質與強化未來競爭力，本系依據烘焙從業人才專業核心知能，訂定所需具備之核心能力為：(一)烘焙產品製作能力；(二)烘焙廚藝學理知能；(三)經營管理學理知能；(四)創新設計研發知能；(五)積極服務敬業態度；及(六)主動溝通學習能力。本系發展目標將強化系國際教育品牌識別力，未來發展願景將朝向「培育烘焙產業精英的搖籃」及「烘焙產業的關鍵夥伴」邁進，期待能成為「亞太地區專業烘焙教育之領航者」。	https://bakingnkuht.nkuht.edu.tw/?Lang=zh-tw

110學年度日間部新生註冊率 (校基庫基準日：110年10月15日)

系所名稱	總量核定 新生招生 名額(A)	核定擴充 新生招生 名額(A1)	新生保留 入學資格 人數(B)	新生實際 註冊人數 (C)≤(A+ A1-B)	境外生(新生)實際註冊人數 (D)=(d1+d2+d3+d4)					新生註冊率 (%)E=(C+D)/[(A- B)+D]*100%	系所招生特色說明	系所招生特色之網址
					小計(D)	僑生(d1)	港澳生 (d2)	外國學生 (d3)	大陸地區 學生(d4)			
航空暨運輸 服務管理系	36	0	0	36	3	2	0	1	0	100.00%	本系為全國首創之運輸服務專業學系，1997年成立「航空服務科」，2000年擴展為「航空管理系」，2008年調整系名為「航空暨運輸服務管理系」，主動擴大層面至軌道服務領域。本系專業師資除學術職能外，多具有職場實務經歷，獲得「國際航空運輸協會」(IATA)及「世界旅遊代理協會聯盟」(UFTAA)專業認證比例在全台航運科系中領先群倫；且航運類建教合作機構的質與量，亦為全台最高。畢業校友進入航空服務業、台灣高鐵公司任職數量，為全台單一科系最多。本系教學設備：B747-400頭等艙商務艙經濟艙/MD-11豪華經濟艙模擬訓練客艙、B737-NG航務模擬機、B777-300情境客艙、星宇航空特色教室、地勤運務櫃檯及航空訂位教室，提供學生仿真的學習環境。	https://at-sm.nkuht.edu.tw/?Lang=zh-tw
休閒暨遊憩 管理系	72	0	0	71	2	1	0	1	0	98.65%	"本系於民國92年成立，以培養休閒遊憩活動企劃、休閒探索解說、健康樂齡服務暨渡假博奕服務管理專業人才為宗旨。課程規劃以充實休閒遊憩與渡假觀光理論之基礎知識、實務技能與服務管理為主軸，並協助安排學生至國內外休閒遊憩相關產業進行實務實習，以培養學生具備休閒遊憩產業服務、遊憩資源規劃與休閒活動設計與帶領等管理所需的能力。本系課程特色為配合國際觀光渡假結合博奕事業發展趨勢，首創於國內大專院校之「博奕管理」課程模組；以博奕服務基礎理論至實務操作之課程設計，配合本系設置之博奕教學與研究中心設備，以增加學生未來國際就業機會與競爭優勢。另外，因應超高齡社會的來臨，本系透過健康樂齡課程的設計，並且與全國渡假飯店合作，組構發展具備服務理論與實務場域的健康樂齡休閒模組，引領樂齡族健康休閒風潮。學生畢業後除可選擇國內外研究所繼續升學外，亦可選擇之就業方向為從事渡假村、飯店休閒活動部、俱樂部、休閒民宿、休閒農場、觀光旅遊風景區、國家公園、森林遊樂區、活動創意行銷公司、遊憩事業規劃公司、生態旅遊業、主題樂園、博奕娛樂場等休閒遊憩相關產業服務與管理工作。	leisure.nkuht.edu.tw/main.php
餐旅暨會展 行銷管理系	36	0	0	33	3	3	0	0	0	92.31%	"1.本系為培養具餐旅暨會展行銷管理特色之人才，以「專業化」、「企業化」與「國際化」間的核心價值，結合主動關懷、訊息透露與重視溝通技巧及人才素養課程，確實培植以「人本」為中心的行銷人才。2.本系訂定實習機制，積極與國內餐旅、會展、各大旅館、旅行業等產業交流，以創造產學合作機會，提供本系學生實習機會，以培植學生具企劃與執行之能力，進而提昇餐旅產業品質。畢業後可至會展產業公司、餐旅行銷或商業類相關之行銷產業發揮所長教學內容。3.本系以「菁英教育」做為餐旅暨會展行銷管理人才之教育宗旨，廣納不同類組之畢業學生，並結合文化與資訊之體、用合一，透過課程規劃及培養展現餐旅暨會展行銷特色，包括：充實餐旅、旅遊、會展產業之基本知識，並導入行銷及管理專業技能。學生得於本校其他科系之相關學制跨系選課。	micemarketing.nkuht.edu.tw/main.php

110學年度日間部新生註冊率 (校基庫基準日：110年10月15日)

系所名稱	總量核定 新生招生 名額(A)	核定擴充 新生招生 名額(A1)	新生保留 入學資格 人數(B)	新生實際 註冊人數 (C)≤(A+ A1-B)	境外生(新生)實際註冊人數 (D)=(d1+d2+d3+d4)					新生註冊率 (%)E=(C+D)/[(A- B)+D]*100%	系所招生特色說明	系所招生特色之網址
					小計(D)	僑生(d1)	港澳生 (d2)	外國學生 (d3)	大陸地區 學生(d4)			
應用英語系	40	0	0	38	0	0	0	0	0	95.00%	本系前身為應用外語系英語組，成立於民國95年8月，招收四技學生，因應餐旅英語人才需求日益殷切，於98年8月更名為應用英語系，以英語能力佳之高中職畢業生為招生對象。目的為透過嚴格之英語基本能力、餐旅專業英語知能與實務訓練，培養多元餐旅英語專業人才，使其於畢業後即能投入職場發揮所學，領導國內餐旅業及帶動餐旅觀光休閒產業。本系課程除強化學生英、外語能力之外，並規畫有餐旅相關模組課程，國內、外實習等課程。另外，本校自110學年起，新增外語群-英語專長之師資培育課程，讓本系畢業生的職涯發展，除了在餐旅、服務相關產業發展之外，增加了在高職任教的可能性。為提升學生的職場競爭力，本系學生於畢業前必須考取第二專長專業證照2張及1張等同多益785分以上之語言能力證照。本系各項設備完善，中外籍教師陣容堅強，歡迎英語程度佳，有志於餐旅服務業同學踴躍報考就讀。	https://ae.nkuht.edu.tw/index.php
應用日語系	45	0	0	44	0	0	0	0	0	97.78%	本系成立於九十五年八月前身為應用外語系日語組，招收四技學制，具日語基礎之高中職畢業生(N3以上)。為培養更具專業之餐旅日語人才及擴大名額，奉教育部核定自九十八年八月起獨立成為應用日語系；目的為透過嚴格之日語能力、餐旅專業日語知能訓練，培養多元餐旅日語專精人才，使其於畢業後能立即投入職場發揮所學，推動專業實務技能，領導國內餐旅行業，帶動餐旅觀光休閒產業。系定畢業門檻為通過等同日語能力測驗N1以上，課程內容有：強化日語能力課程（聽說讀寫譯）、餐旅專業日語課程、第二外語課程、餐旅實務課程、一年之日本或國內餐旅業實習等。本系各項設備完善、中日籍教師陣容堅強，歡迎日語程度佳，有志於餐旅服務業同學踴躍報考。	japan.nkuht.edu.tw/p/412-1034-740.php?Lang=zh-tw
國際廚藝學士學位學程	14	0	0	14	25	6	0	19	0	100.00%	國際廚藝學士學位學程乃是以於全英環境培養學生之專業廚業與國際觀為宗旨。配合本校「本土紮根、國際拓伸」以及「教育國際化」之教育理念所設置之國際廚藝學士學位學程，為中、外學子以廚藝學習為職志者多元化學習之最佳進修管道。本學程的課程設計以就業應用為導向，以技藝為根本、文化為內涵、藝術為運用，培養具實務技能與智識內涵並重的「國際廚藝人才」。國際廚藝學士學位學程的成立可提供本國籍學生藉外語溝通能力提升來培養國際化能力；外籍生可在無語言障礙下學習到正統中西餐廚藝。	https://icap.nkuht.edu.tw/?Lang=zh-tw
國際觀光學士學位學程	18	0	0	16	10	3	0	7	0	92.86%	「國際觀光學士學位學程」，秉持本校國際學院成立之宗旨，以「外語頂尖、務實為本、國際視野、國際人才」為發展特色，並以培育具備國際視野與管理能力之觀光餐旅專業人才為目標。本學程課程規劃以「觀光管理專業」與「餐旅管理專業」兩大方向為主軸，輔以觀光專業英文、學術應用英文及資訊化等課程，期望培育出最具就業競爭力之專業人才。本學程之專業課程，全部採取全英語授課模式，其目標以培育學生擁有專業知識與技能之國際移動能力。學程課程設計不但包含理論與實作，也提供學生國內外的實習經驗，例如一年制有給薪的業界實習，徹底落實理論與實務相輔相成。國際觀光學士學位學程四年課程結業後，將授予管理學士學位。	https://itm.nkuht.edu.tw/?Lang=zh-tw

110學年度日間部新生註冊率 (校基庫基準日：110年10月15日)

系所名稱	總量核定 新生招生 名額(A)	核定擴充 新生招生 名額(A1)	新生保留 入學資格 人數(B)	新生實際 註冊人數 (C)≤(A+ A1-B)	境外生(新生)實際註冊人數 (D)=(d1+d2+d3+d4)					新生註冊率 (%)E=(C+D)/[(A- B)+D]*100%	系所招生特色說明	系所招生特色之網址
					小計(D)	僑生(d1)	港澳生 (d2)	外國學生 (d3)	大陸地區 學生(d4)			
餐旅管理 研究所	25	0	0	18	1	1	0	0	0	73.08%	「餐旅管理研究所」成立於92學年度，「餐旅教育研究所」成立於98學年度，105學年度起，本校「餐旅管理研究所」與「餐旅教育研究所」整併，改名為「餐旅研究所」。107學年度起，本所不再分組招生，並依教育部臺教技(一)字第1080073737F號函奉准，109學年度起恢復所名為「餐旅管理研究所」，期使本所更能精進於餐旅管理領域之培育。本所秉持學校「人文化養成」、「專業化教育」、「企業化經營」及「國際化交流」之治學理念，將「餐旅管理能力」、「行銷管理能力」、「領導統御能力」、「研發創新能力」與「財務管理能力」等五大核心能力指標融入課程設計，配合「餐旅高階領導管理」與「餐旅創業經營管理」的培育目標，使本所成為國際餐旅管理學術教育的最佳品牌。	http://gih.nkuht.edu.tw/app/index.php
觀光研究所 碩士班	23	0	0	17	1	1	0	0	0	75.00%	觀光研究所設有碩士班、博士班及碩士在職專班，以產業接軌及跨域應用為導向，強調以產業創新知識與職能發展為本，應用在宏觀全球觀光產業經營能力以及關鍵人才培育的基礎上。本所之發展定位係以優先配合學校發展特色，策略整合觀光餐旅與運輸服務等專業領域，將人才、技能與學識經驗串連成產業跨領域技術的人力資本，致力創造才識學養俱佳的優質人才。碩士班課程規劃有「休閒旅遊」與「運輸服務」二個模組，博士班課程發展以「觀光暨遊憩」與「餐飲暨旅館」為主軸，培養專業理論與實務創新兼備的觀光服務業專才。學生畢業後可進入觀光旅遊及休閒相關產業界、政府觀光行政機構、非營利組織、顧問公司或職業學校餐旅群專業教師，或繼續升學深造等趨向。	https://gitm.nkuht.edu.tw/?Lang=zh-tw
飲食文化暨 餐飲創新 研究所	28	0	0	26	3	0	2	1	0	93.55%	本校廚藝學院具學術研究能力與產業應用導向之「飲食文化暨餐飲創新研究所」，重點發展為「餐飲產業文化化與創新研發」及「餐飲文化產業化與文化傳播」，主要目標為培育出餐飲產業具有餐飲廚藝創新研發、飲食文化傳播及專案管理能力之跨領域優質專業碩士人才。本所研究生核心能力包含餐飲產業飲食文化及餐飲廚藝研究能力、餐飲廚藝創新研發能力、飲食文化整合傳播能力及餐飲產業專案管理能力。特色發展如下：1.餐飲產業文化化與創新研發台灣餐飲業在近百年的發展過程中，於多元文化融合之下，孕育了非常多樣化的飲食特色，台灣美食未來要邁向國際化的競爭力基礎包括豐富優異的廚藝美食創新研發能力，故本所以飲食文化為內涵，廚藝科技為核心，推動餐飲創新研發。2.餐飲文化產業化與文化傳播本所研究生需修習餐旅產業相關數位內容媒體技術、文化行銷企劃及專案管理等課程，以培育研究生具備開發文化商品，並具備文化服務所需之創意、撰文、企劃、採訪與傳播等。	fci.nkuht.edu.tw/main.php

110學年度日間部新生註冊率 (校基庫基準日：110年10月15日)

系所名稱	總量核定 新生招生 名額(A)	核定擴充 新生招生 名額(A1)	新生保留 入學資格 人數(B)	新生實際 註冊人數 (C)≤(A+ A1-B)	境外生(新生)實際註冊人數 (D)=(d1+d2+d3+d4)					新生註冊率 (%)E=(C+D)/[(A- B)+D]*100%	系所招生特色說明	系所招生特色之網址
					小計(D)	僑生(d1)	港澳生 (d2)	外國學生 (d3)	大陸地區 學生(d4)			
國際觀光 餐旅全英文 碩士 學位學程	10	0	0	3	6	1	0	5	0	56.25%	國際觀光餐旅全英文碩士學位學程，秉持本校高餐大人文化、專業化、企業化、國際化之經營理念，並挾帶著高雄優越的地理區位，成為培育東南亞地區國家觀光餐旅專業人才的搖籃。國際觀光餐旅全英文碩士學位學程係透過我校與國際餐旅大師共同建構課程，並延續本校之經營理念，由具備實務經驗、國際教學能力與創新教學力的專業師資群規劃，透過外語與專業結合的教學模式(CLIL)，使學生在未來能具備最新國際觀光餐旅知識、國際趨勢發展與管理知能及移動世界的優異語言能力；透過國際大師課程可以與國際觀光餐旅趨勢結合並拓展視野，藉由國際大師課程能夠更加了解未來趨勢與現況，除國際大師課程外，本碩士學位學程擬與USF及UQ簽訂雙聯學制，提供學生同時取得雙碩士學位的机会。	imth.nkuht.edu.tw/index.php
觀光研究所 博士班	5	0	0	5	2	0	0	1	1	100.00%	觀光研究所設有碩士班、博士班及碩士在職專班，以產業接軌及跨域應用為導向，強調以產業創新知識與職能發展為本，應用在宏觀全球觀光產業經營能力以及關鍵人才培育的基礎上。本所之發展定位係以優先配合學校發展特色，策略整合觀光餐旅與運輸服務等專業領域，將人才、技能與學識經驗串連成產業跨領域技術的人力資本，致力創造才識學養俱佳的優質人才。碩士班課程規劃有「休閒旅遊」與「運輸服務」二個模組，博士班課程發展以「觀光暨遊憩」與「餐飲暨旅館」為主軸，培養專業理論與實務創新兼備的觀光服務業專才。學生畢業後可進入觀光旅遊及休閒相關產業界、政府觀光行政機構、非營利組織、顧問公司或職業學校餐旅群專業教師，或繼續升學深造等趨向。	https://gitm.nkuht.edu.tw/?Lang=zh-tw