

103學年日間部註冊率

學年度	系所名稱	新生註冊率	系所招生特色說明	系所招生特色之網址
103	中餐廚藝系	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	http://cca.nkuht.edu.tw/intro/super_pages.php?ID=intro1
103	台灣飲食文化產業研究所	73.33%	飲食一直為人類物質文化的重要研究課題之一，但長久以來，它卻常流於口腹之慾的滿足，而被忽略其為重要的文化符號與表徵。為對飲食進行深刻的文化研究，除多面向記載、瞭解族群文化生活外，應用上並能達到強化文化旅遊、文化傳承的積極目標，以促進觀光業發展。因此，本所發展重點與特色可歸納於下：(一)文化應用：本領域旨在開創、蔚成國內以飲食為主題的獨特性文化產業。具體而言，其研究重點乃在將因襲口耳傳述的傳統飲食活動經驗，藉由其調理製作上的科學解構、社區場域的文化營造與新興文化產業的專業知識投入，應用在飲食文化產業的開發與經營。(二)文化研究：將藉本校已累積有成的廚藝教學與研究，進一步深化探究本地分屬各族群認同食物的利用與製作歷史、科學詮釋，及其產生的文化形塑作用。本所的文化研究將著重對中國古典飲食經書及本地閩、客、原住民傳統飲食文獻的研究，加強其文獻的歷史時空背景與烹調技術釋義，並進一步建置數位化典藏資料庫，結合本校籌建中台灣餐飲教育博物館的傳統飲食文物珍藏，以補遺當今台灣在地文化研究的缺漏。為與國際相關研究領域密切合作，傳統經典食譜的英譯與出版，將是本所重點發展特色之一。	http://tfc.nkuht.edu.tw/intro/super_pages.php?ID=intro2
103	休閒暨遊憩管理系	100.00%	本系以培養休閒遊憩活動規劃、渡假與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渡假、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。	http://leisure.nkuht.edu.tw/main.php
103	西餐廚藝系	97.22%	本系是國內最早獲准籌設的西餐廚藝專業教育單位，創始於1995年的餐飲廚藝科西餐組，獨立成科於1997年，在2000年升格成系。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；為此，本系課程設計上兼容並蓄烹調技術和經營管理等學程的規劃。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」；2. 培訓優秀的國內、國際西餐烹飪競賽選手；3. 實行三明治教學的一年期校外實習；4. 堅持外籍廚藝大師的進駐授課；5. 開辦國外進修與實習兼備的雙聯學制；6. 強化產學合作計劃對社區的貢獻等六大特色。本校與法國保羅·博古斯廚藝學院(Institut Paul Bocuse) 結盟，加上藍帶廚藝學院(Le Cordon Bleu) 分校的設立，提升本系廚藝教育之國際化。本系榮獲教育部評鑑一等佳績，為餐旅優秀學子競先選讀對象。	http://wca.nkuht.edu.tw
103	旅運管理系	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，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。	http://tm.nkuht.edu.tw/main.php
103	旅遊管理研究所	100.00%	本研究所於92學年奉准籌備碩士班，於100學年度奉准博士班招生，有鑑於未來觀光服務業應接續擔任台灣經濟永續發展重要角色，以及配合本校觀光技職教學與實務導向，本所研究與教學之發展目標以旅遊理論利基應用在觀光實務問題的解決上，強調以管理的知識與技能應用在實際旅遊產業的經營問題探討與研究。	http://ttm.nkuht.edu.tw/main.php
103	旅遊管理研究所	73.33%	本研究所於92學年奉准籌備碩士班，於100學年度奉准博士班招生，有鑑於未來觀光服務業應接續擔任台灣經濟永續發展重要角色，以及配合本校觀光技職教學與實務導向，本所研究與教學之發展目標以旅遊理論利基應用在觀光實務問題的解決上，強調以管理的知識與技能應用在實際旅遊產業的經營問題探討與研究。	http://ttm.nkuht.edu.tw/main.php

103	旅館管理系	100.00%	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、期釋制的工作經驗課程。本系於技能進步方面除了加強三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。	http://hotel.nkuht.edu.tw/main.php
103	烘焙管理系	94.29%	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、西點與蛋糕製作、巧克力製作、麵包原料與製作原理、蛋糕與西點原料與製作原理、食物學、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	http://bakingnkuht.nkuht.edu.tw
103	航空暨運輸服務管理系	100.00%	本系為全國首創之運輸服務專業學系，自1997年成立「航空服務科」，2000年擴展為「航空管理系」以來，一直以培育空勤服務、地勤服務、航務事務等基層服務人員及管理儲備人才為職志。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。本系專業師資除了學術職能外，多具有職場實務經歷。獲得「國際航空運輸協會」(IATA; International Air Transport Association)及「世界旅遊代理協會聯盟」(UFTAA; Federation of Associations of Travel & Tourism Agents)專業認證的比例在全國航運科系中領先群倫，且航運類建教合作機構的質與量，亦為全國最高。本系畢業校友進入航空服務業、台灣高鐵公司任職數量，亦為全國單一科系最多。本系教學設備：B747-400模擬客艙、MD-11模擬客艙、B737-NG航務訓練模擬機、地勤運務櫃檯及航空訂位教室，	http://atms.nkuht.edu.tw/main.php
103	國際廚藝學士學位學程	90.00%	International Bachelor Program in Chinese Culinary arts (ICCA) Your Professional Pathway of Being An International Chef Program Objective: • Develop graduates with hands-on skills in culinary arts with specialization in Chinese cooking and detailed knowledge in foodservice • Prepare graduates for employment in a variety of positions in hotel and F&B organizations • Enable graduates for employment mobility in the international job market • Apply the academic learning outcomes to industrial practices • Build graduates with professional characters for the preparation in their foodservice careers Program Unique Characteristics: Here we offered the opportunity to: • Learn the core subjects in English learning settings • Develop proficiency in Chinese culinary techniques in professional kitchens • Expose to diverse culinary arts through other cuisines to complement culinary skills • Emphasize on management and theoretical knowledge • Gain practical experience in a one-year paid internship in Taiwan or overseas alliances • Learn Chinese language and culture of a long history • Enhance teacher-student interactions in a small size class • Meet friends from other countries and cultivate your cultural awareness and sensitivity areer Opportunity • Executive chef • Catering manager • F&B manager • Food marketing consultant • Kitchen consultant • Purchasing manager Culinary educator Entry requirement for Foreign Students: • High School diploma or its equivalent • Moderate English proficiency Program Duration: • 4 years (3 years in campus, 1 year industrial internship) Program Intakes: • September Bachelor's Degree Program The program is the one and only international program offering Chinese culinary education in Asia. It is designed to equip students with applicable knowledge and skills in the principle and practices of Chinese culinary arts. The curriculum focuses on key competencies related to culinary, pastry, foodservice and hospitality management. You'll study topics such as: Cuisines of Chinese, Taiwanese, Japanese, and Western Fundamental and advanced cooking and baking Management, cost control, nutrition, and menu development Banquet and catering operation Food and wine pairing One-year Internship	http://icap.nkuht.edu.tw/main.php
103	國際觀光學士學位學程	100.00%	國際觀光學士學位學程」於99學年度8月成立，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，期使培育出最具就業競爭力之專業人才。本學程課程（通識課程除外），全部採取全英語授課模式，目標以培育學生擁有專業知識與技術，同時也期望提升學生英語之能力。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。	http://itm.nkuht.edu.tw/main.php

103	運輸與休閒服務規劃碩士學位學程	100.00%	一、本所特色本碩士學程隸屬高餐大觀光學院，為「亞太旅行協會會員，是國內第一所專精於「行前服務」與「移動過程」之旅客運輸服務傳遞與休閒遊憩規劃的高等實務研究單位。二、課程特色1.整合運輸服務與休閒服務產業所需的營運規劃能力及基礎管理能力，建構以「運輸服務」及「休閒服務規劃」課群為主軸且嵌入適應職場競爭態勢的動態能力，塑造學生的能耐秉賦。2.本校榮獲國際航空運輸協會及世界旅遊代理協會聯盟授權於大中華地區設立首座「授權訓練中心」。專業師資除了學術職能外，大多擁有航空運輸、休閒與博奕管理的職場資歷及國際證照，教學品質具備產業前瞻視野的「先進者優勢」。三、畢業學生進路規劃1.修業合格授予「管理學碩士學位」。2.運輸服務產業（航空、軌道、郵輪）、休閒遊憩（渡假村、主題樂園）、政府機構之高級營運規劃人才。	http://t1m.nkuht.edu.tw/main.php
103	餐旅教育研究所	58.33%	本所自2009年8月成立，以本校豐沛的餐旅專業與資源，促進台灣餐旅教育朝向專業化、企業化、國際化與人文化為發展目標，尤其是為產業人力資源發展及職業學校餐旅教育注入更紮實的專業知能。因此，本所將以餐旅教育為主要研究發展平台，側重於兩大學術主軸：其一，高級職業學校餐旅群師資專業素養的提升，結合產業實務研究，增進教師專業發展。其二，餐旅產業人力資源發展教育，透過理論探討及產學合作機制，以提升餐旅產業的人力素質；學生畢業後可繼續擔任高級職業學校餐旅群專業教師，或投入餐旅相關業界之人資研發或教育訓練單位、政府機關、觀光行政單位任職。	http://gihe.nkuht.edu.tw/main.php
103	餐旅暨會展行銷管理系	95.00%	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。本系訂定實習機制，積極與台灣餐旅、會展、各大旅館、旅行業、廣告行銷公司及世貿中心等產業交流，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並會，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。2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，並區分為二大選修學程，分別是「餐旅行銷」學程及「會展行銷」學程。學生得於本校其他科系之相關學制跨系選課。	http://micemarketing.nkuht.edu.tw/main.php
103	餐旅管理研究所	71.43%	1具實務導向的師資及訓練本所2位教授、3位副教授及2位專案助理教授，均具備餐旅實務經驗，或畢業於餐旅相關之領域，師資結構紮實。本所課程除了研究所應有之一般餐旅管理課程外，亦有「餐旅產業參訪暨移地教學」、「餐旅專題講座」、「業界專家協同教學」、「業界專家共同指導論文」等四大實務訓練，並鼓勵學生參與暑期兩個月的餐旅實習，提升學生畢業後的就業能力。每年更定期舉辦「全國餐旅創意競賽」、「全國餐飲經營管理模擬競賽」、「臺灣產業趨勢論壇」，皆能強化師生實務教學與專業能量。規劃就業導向的學涯進路本所的2+1學涯規劃對學生未來就業具有相當的助益，在理論與實務的教學方案下，學生完成兩年紮實的研究所課程之後，國際觀、語文能力及餐旅專業皆有很大的進步空間，並可直接參與國內或澳門等五星級國際觀光大飯店的旅館儲備幹部培訓，協助學生成為未來餐旅業的高階主管。落實多元招生對象，培養未來餐旅業更多不同背景的高階管理人才近年來本所突破往例，前往台灣大學、政治大學、中興大學及成功大學，針對不同領域背景的畢業生(如外文系、企管系、資管系、社會系等)進行餐旅職涯講座及招生宣導，此舉將吸引更多質更佳、領域更廣且具高EQ的學生報考本所，對本所未來的發展將有正面性的幫助。	http://ghm.nkuht.edu.tw/main.php
103	餐飲創新研發碩士學位學程	100.00%	餐飲創新研發碩士學位學程以 廚藝科技研究 為基礎，以 餐飲科技管理 為運用，培育餐飲產業具有創新研發及管理能力之專業人才。課程規劃以廚藝科技研究課程為核心，餐飲科技管理及產業應用實務探討課程為輔。 ※廚藝科技研究為核心 廚藝研發專業知識:食材生產履歷建置、食材品質、烹調科學、保健營養、衛生安全、檢驗分析技術等 新興廚藝技術開發研究:如分子廚藝、真空烹調技術、微波加熱應用技術等。健康餐飲研究 如養生餐飲開發、老人餐飲及特殊飲食開發。 在地化釀酒及醱酵技術研究以台灣在地食材釀酒及健康醱酵食品開發研究。 低溫及即食調理食品開發研究 冷凍冷藏調理食品開發、製程標準化及量產問題解決等。 宅配商品開發研究 常溫、冷凍冷藏加工食品開發、製程標準化及量產問題解決等。 創意餐具及廚房設備開發研究 ※餐飲科技管理為運用 鮮食業廚藝美食開發、製程標準化及量產問題解決冷凍食品業廚藝美食開發、製程標準化及量產問題解決餐飲連鎖加盟體系中央廚房廚藝美食開發、流程標準化及專案管理開店創業資源整合管理應用 餐飲電子商務管理應用文化創意產業	http://fbir.nkuht.edu.tw/main.php
103	餐飲管理系	98.72%	培育具有專業知識、服務熱忱以及國際觀之餐中、高階管理人才。	http://fb.nkuht.edu.tw/main.php
103	餐飲管理系	88.00%	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。	http://fb.nkuht.edu.tw/main.php

103	餐飲廚藝科	100.00%	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。	http://culinary.nkuht.edu.tw/main.php
103	應用日語系	100.00%	本系前身為應用外語系日語組成立於九十五年八月，招收四技學制，有日語基礎之高中職畢業生(N4級以上)。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、餐旅專業日語與餐旅專業知能訓練，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檢定考試N1級以上，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、海外參訪研習等。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。	http://japan.nkuht.edu.tw/main.php
103	應用英語系	92.86%	本校為全國首創之餐旅學府，創校以來一直秉持「專業化、企業化、人文化、國際化」的辦學理念，不斷進行餐旅教育的創新與精進，以培育學生具有專業的工作能力、學習能力與創新能力，成為符合職場需求且具國際競爭力之餐旅尖兵。本系教學目標為：1. 結合學術理論與產業實務，加強學生餐旅專業訓練2. 培育學生人文素養並具有餐旅服務敬業精神3. 培育具創造思考與國際視野的專業管理人才4. 培育具有專業英語表達與溝通能力之人才 本系課程發揮本校特色，規劃有餐旅服務模組及旅遊服務模組，透過多樣課程輔導學生於畢業前需取得等同多益TOEIC 750以上之英語檢定及2張餐旅專業證照，培養多元餐旅英語專精人才，使其於畢業後能立即投入職場發揮所學。	http://ae.nkuht.edu.tw/intro/super_pages.php?ID=introl