

## 105學年日間部新生註冊率

學年度	日夜別	學制別	總量系所名稱	總量核定新生招生名額	總量核定新生招生名額	新生保留入學資格人數(B)	新生實際註冊人數(C) (C)≤(A-B)	新生註冊率(D)=[C/(A-B)]*100%	系所招生特色說明	系所招生特色之網址
105	D	二技(日)	餐飲管理系	50		0	42	84.00%	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。	<a href="http://fb.nkuht.edu.tw/main.php">http://fb.nkuht.edu.tw/main.php</a>
105	D	四技(日)	旅館管理系	111		0	111	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。	<a href="http://hotel.nkuht.edu.tw/main.php">http://hotel.nkuht.edu.tw/main.php</a>
105	D	四技(日)	餐飲管理系	76		0	76	100.00%	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。	<a href="http://fb.nkuht.edu.tw/main.php">http://fb.nkuht.edu.tw/main.php</a>
105	D	四技(日)	中餐廚藝系	34		0	34	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	<a href="http://cca.nkuht.edu.tw/intro/super_pages.php?ID=intro1">http://cca.nkuht.edu.tw/intro/super_pages.php?ID=intro1</a>
105	D	四技(日)	旅運管理系	38		0	37	97.37%	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。	<a href="http://tm.nkuht.edu.tw/main.php">http://tm.nkuht.edu.tw/main.php</a>
105	D	四技(日)	西餐廚藝系	34		0	34	100.00%	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。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.強化產學合作計畫對社區的貢獻；7.	<a href="http://wca.nkuht.edu.tw">http://wca.nkuht.edu.tw</a>
105	D	四技(日)	烘焙管理系	31		0	31	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者」。	<a href="http://bakingnkuht.nkuht.edu.tw">http://bakingnkuht.nkuht.edu.tw</a>
105	D	四技(日)	航空暨運輸服務管理系	38		0	38	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」，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，提供學生仿真的學習環境。	<a href="http://atasm.nkuht.edu.tw/main.php">http://atasm.nkuht.edu.tw/main.php</a>
105	D	四技(日)	休閒暨遊憩管理系	72		0	71	98.61%	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。	<a href="http://leisure.nkuht.edu.tw/main.php">http://leisure.nkuht.edu.tw/main.php</a>

105	D	四技(日)	餐旅暨會 展行銷管 理系	38		0	38	100.00%	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。2. 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。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，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。	<a href="http://micemarketing.nkuht.edu.tw/main.php">http://micemarketing.nkuht.edu.tw/main.php</a>
105	D	四技(日)	應用英語 系	40		0	40	100.00%	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。	<a href="http://ae.nkuht.edu.tw/intro/super_pages.php?ID=intro1">http://ae.nkuht.edu.tw/intro/super_pages.php?ID=intro1</a>
105	D	四技(日)	應用日語 系	45		0	44	97.78%	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	<a href="http://japan.nkuht.edu.tw/main.php">http://japan.nkuht.edu.tw/main.php</a>
105	D	四技(日)	國際廚藝 學士學位 學程	14		0	14	100.00%	International Bachelor Program in Chinese Culinary arts 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.	<a href="http://icap.nkuht.edu.tw/main.php">http://icap.nkuht.edu.tw/main.php</a>
105	D	四技(日)	國際觀光 學士學位 學程	23		0	23	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。	<a href="http://itm.nkuht.edu.tw/main.php">http://itm.nkuht.edu.tw/main.php</a>
105	D	碩士班	餐旅研究 所	34		0	19	55.88%	105學年度起，本校「餐旅管理研究所」與「餐旅教育研究所」整併為「餐旅研究所」，結合兩所專業授課師資、教學資源與發展特色，將可於餐旅管理與餐旅教育方面培育更多優秀人才。【管理組】結合理論與實務，培養餐旅產業的經營管理與研發創新人才目標，以符合餐旅產業未來的發展趨勢。【教育組】側重於兩大學術主軸：(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。(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。	<a href="http://ghm.nkuht.edu.tw/main.php">http://ghm.nkuht.edu.tw/main.php</a>
105	D	碩士班	觀光研究 所	27		2	19	76.00%	觀光研究所本所設有碩士班、博士班及碩士在職專班，以實務研究為導向，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，強調以管理的知識與技能應用在觀光產業實務的經營問題探討與研究，此外配合學校產學發展策略，結合資訊科技，整合觀光、休憩與運輸服務等專業領域，培養專業理論與實務兼備的觀光專業人才作為本所之發展定位。學生畢業後可進入觀光旅遊相關產業界或政府機關觀光行政單位、職業學校餐旅群專業教師或繼續升學等。	<a href="http://ttm.nkuht.edu.tw/main.php">http://ttm.nkuht.edu.tw/main.php</a>
105	D	碩士班	飲食文化 暨餐飲創 新研究所	30		1	29	100.00%	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	<a href="http://fci.nkuht.edu.tw/main.php">http://fci.nkuht.edu.tw/main.php</a>

105	D	五專(日)	餐飲廚藝科	50	0	49	98.00%	<p>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</p>	<a href="http://culinary.nkuht.edu.tw/main.php">http://culinary.nkuht.edu.tw/main.php</a>
105	D	博士班	觀光研究所	5	0	5	100.00%	<p>觀光研究所本所設有碩士班、博士班及碩士在職專班，以實務研究為導向，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，強調以管理的知識與技能應用在觀光產業實務的經營問題探討與研究，此外配合學校產學發展策略，結合資訊科技，整合觀光、休憩與運輸服務等專業領域，培養專業理論與實務兼備的觀光專業人才作為本所之發展定位。學生畢業後可進入觀光旅遊相關產業界或政府機關觀光行政單位、職業學校餐旅群專業教師或繼續升學等。</p>	<a href="http://ttm.nkuht.edu.tw/main.php">http://ttm.nkuht.edu.tw/main.php</a>