



# 花東唯一全國技職院校 國立臺東專科學校 餐旅管理科

## 科特色

本科教育目標為「培養具宏觀視野及人文關懷之餐旅專業基礎技術暨管理人才」。

## 教學設備

中西餐烹調實習教室、烘焙製作實習教室、飲料調製專業教室、旅館房務專業教室、餐飲服務技術專業教室、點心製作教室、校內實習暨多功能教室，知名實體飯店房型教室。

## 教學師資

本科教師皆具備專業證照及豐富學經歷，使得理論與實務、學術與產業相結合。

## 畢業學位

五專部、二專部畢業授予副學士學位。

## 升學

可考報考國內相關二技或大學、研究所繼續深造。

## 課程規劃

本科課程以實務導向，係以訓練紮實的餐旅學門基礎技巧，強化餐旅實際操作技術，培育餐飲業、旅館業、住宿業內外場管理專業及熱忱的餐旅人才為宗旨。課程著重於：餐廳內場各式烹飪、點心烘焙製作、飲料調製實務、旅館管理實務、客房實務、餐飲服務、觀光行銷、民宿概論及經營等，輔導外語及餐旅相關證照考取。客房實務、餐飲服務、觀光行銷、民宿概論及經營等，輔導外語及餐旅相關證照考取。

## 實習規劃

本科落實實務教學課程，與國內及台東地區知名飯店合作完善的帶薪實習制度，安排五專部四年級下學期至五年級上學期進行一學年的校外職場實習，二專部二年級上學期進行半學期的校外職場實習，使學生經由餐旅產業職場經驗實務養成，增強專業能力，將校內學習之理論與實務密切結合，以培育業界所需之人才。

## 就業方向

餐飲業基層及中階管理人員、旅館產業基層及中階管理人員、餐旅產業行政人員餐飲產業自行創業者、行銷企劃人員、人力資源人員、採購人員、倉廚管理人員、餐旅開發人員、行政秘書、門市服務人員、會議及展覽相關服務與規劃人員、觀光產業相關服務人員。



餐旅科網

[http:// www.ntc.edu.tw](http://www.ntc.edu.tw) 學校官網  
<https://hospitality.ntc.edu.tw/餐旅科官網>  
餐旅管理科電話：089 - 226389轉5070、5071



東專官網