



餐旅管理系





我們都是快樂的餐旅人

吳鳳科技大學



歡迎加入餐旅管理系

餐管系能讓你學到什麼？



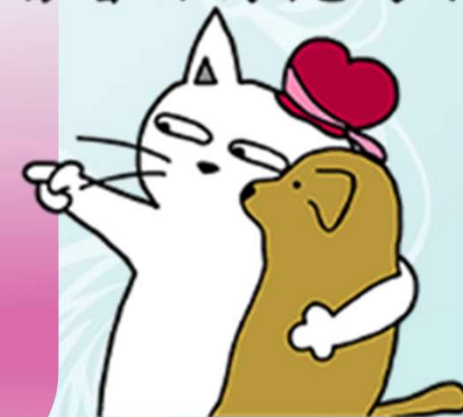
因為 吳鳳餐管系能夠讓你／妳成為未來的……



『餐旅業菁英』

只要給吳鳳餐管系一個機會，
只要你／妳肯付出用心及時間，
努力、認真地看待所有人、事、物，
請相信我，你／妳會變得**不一樣**！
專業教室！？...我們準備好了！
專業師資！？...我們準備好了！
專業課程！？...我們安排好了！
前途無量的學生們！？...請跟著吳鳳餐管系吧！

看著目標就對了



一. 餐旅管理系特色

- 1.餐旅食品專業知能
- 2.國內外專業證照取得
- 3.校內實習-職場模擬應用
- 4.校外實習-職場實戰
- 5.取得專利
- 6.參加國內外競賽
- 7.服務學習
- 8.體驗學習



4/11/2023

1.1 系專業強化特色

證照 + 實習 + 專利 + 競賽

二. 系發展定位與特色

定位項目
餐旅管理與行銷

定位內涵

- ◆ 餐廳管理
- ◆ 旅館管理
- ◆ 餐旅安全
- ◆ 樂活國際

特色項目

餐廳業外場管理
旅館業房務管理

定位項目
廚藝創作與創業能力

定位內涵

- ◆ 創意烘焙
- ◆ 創意中餐
- ◆ 異國料理
- ◆ 在地美食

特色項目

創意烘焙點心製作
創意料理開發行銷

定位項目
食品安全與風險評估

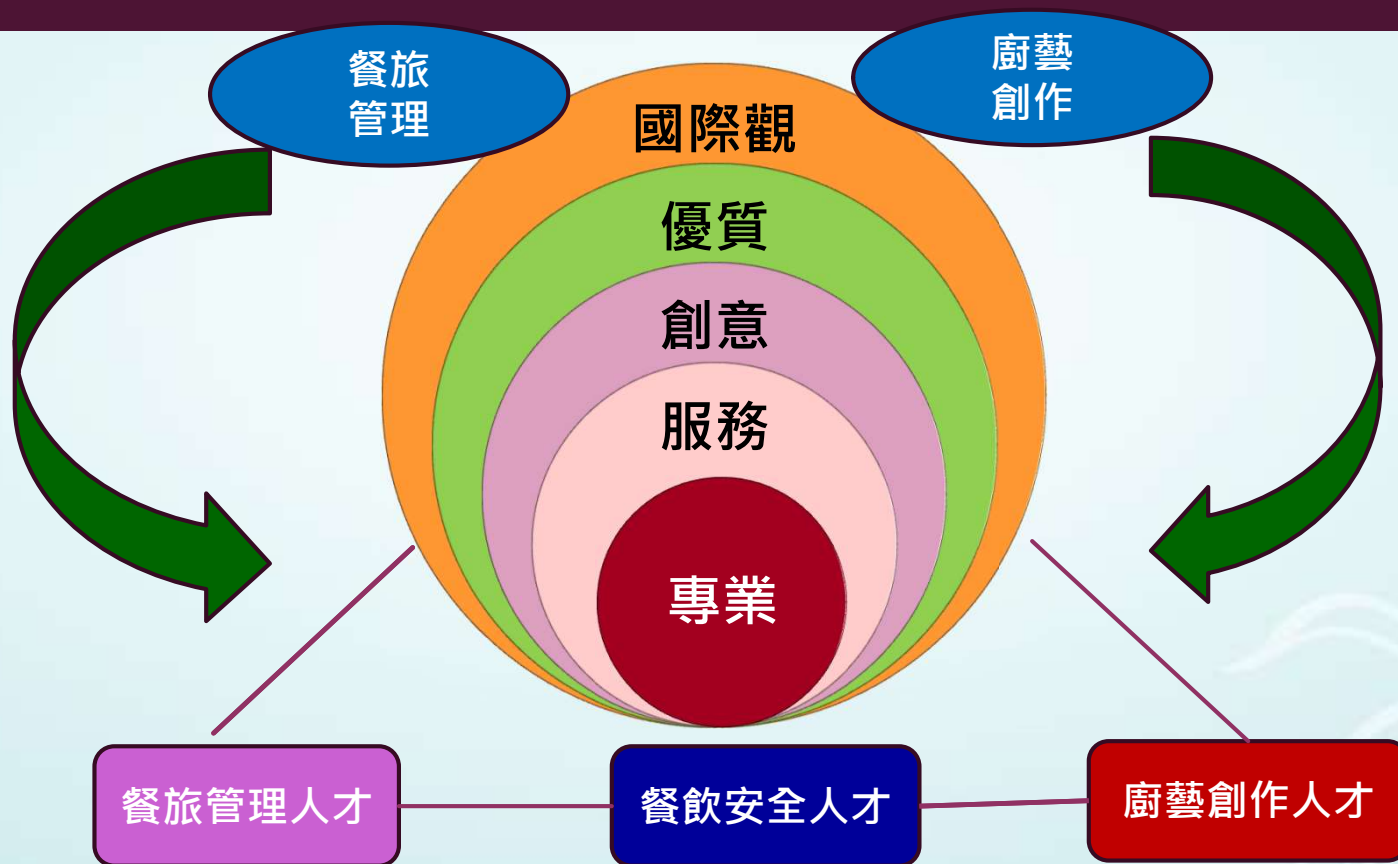
定位內涵

- ◆ 餐飲安全
- ◆ 食品分析
- ◆ 餐旅安全
- ◆ 樂活國際

特色項目

餐飲安全衛生
餐飲安全管控與分析

2.1 餐旅管理系- 5 2 3 教育目標

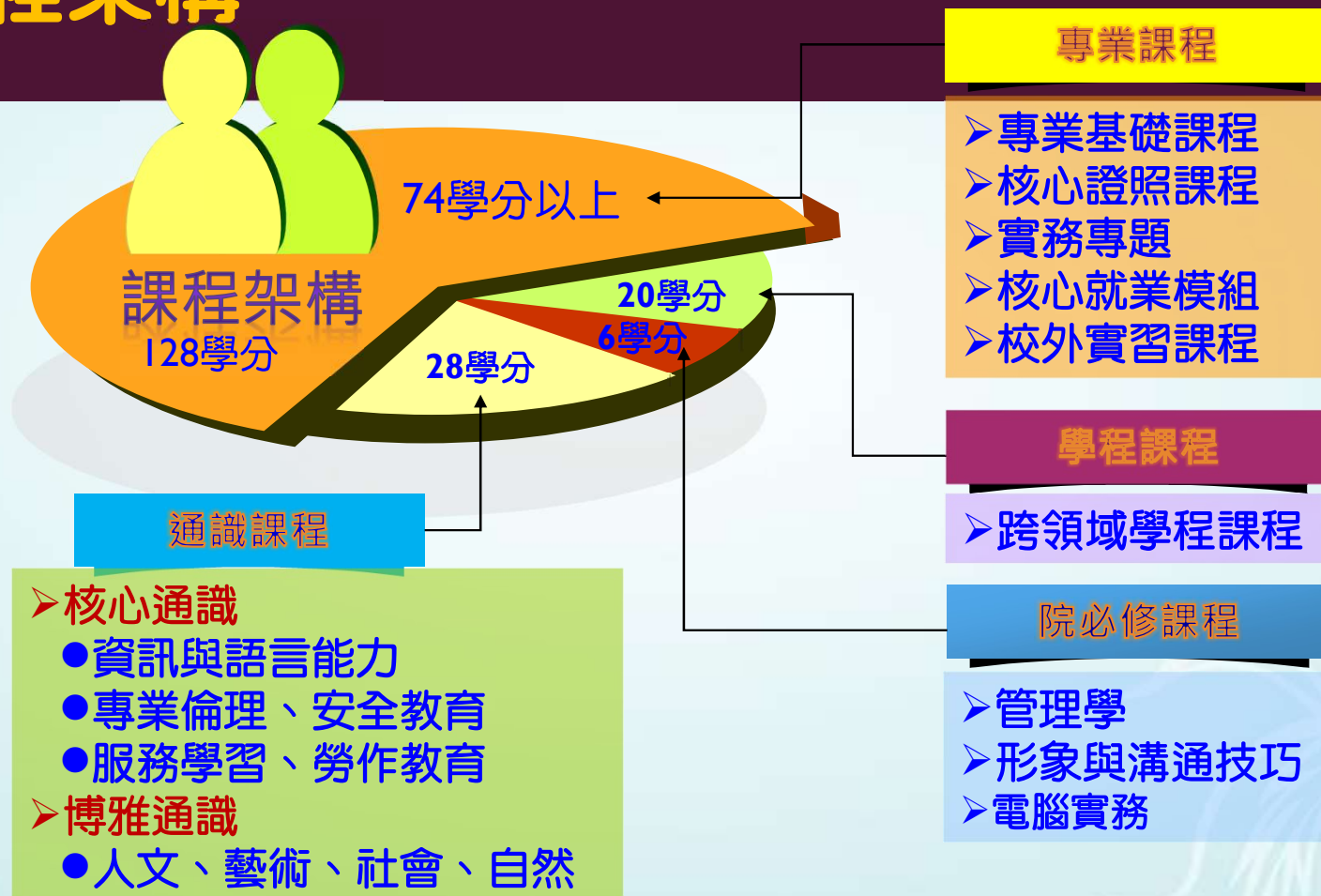


2.2 系規模 (111 學年度)



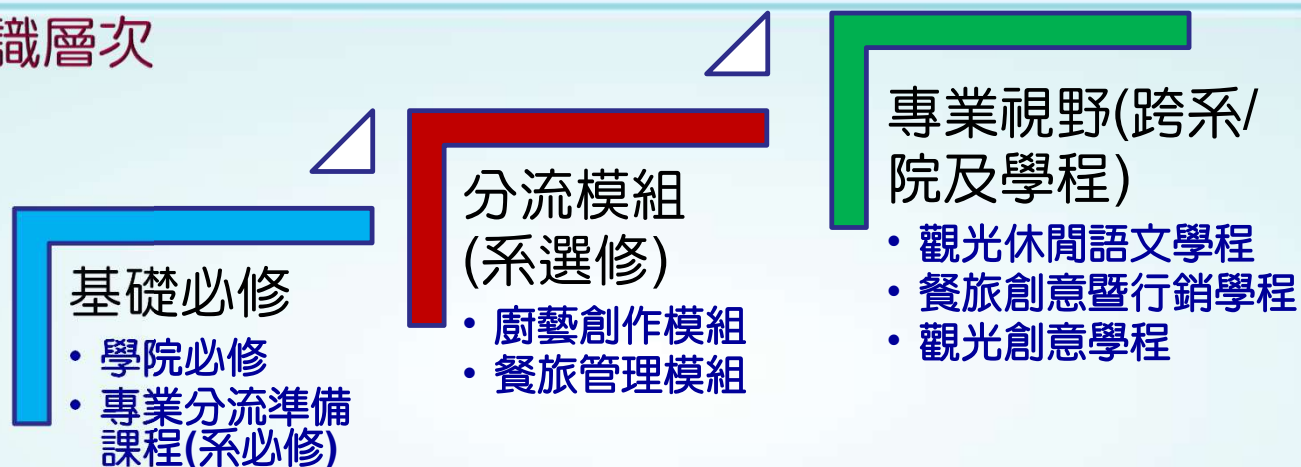
111 學年度共計 22 班

2.3 課程架構



2.4 課程規劃層次與領域

❖ 專業知識層次



❖ 規劃領域



2.5 課程與就業領域關聯

1. 餐旅管理

餐廳旅館經營管理、餐飲企劃行銷

2. 廚藝創作

中西餐內場師傅、西點烘焙師、
吧檯調酒師

3. 餐飲安全

餐飲安全風險評估管控與分析



2.6 學制學期與學分數配置表

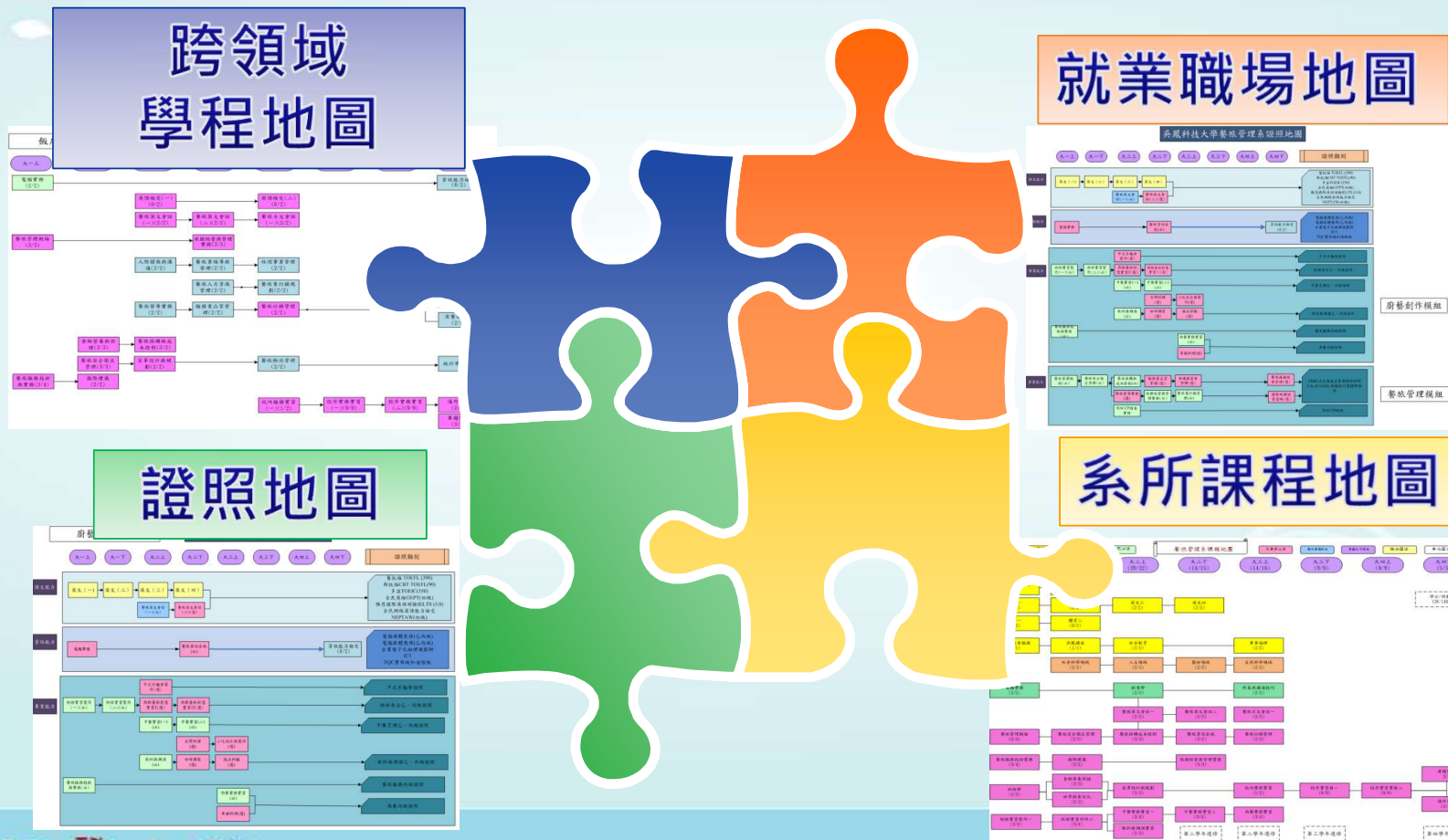
單位：學分/學時

學期 / 學制	一上	一下	二上	二下	三上	三下	四上	四下	合計
日四技	18/18	18/18	15/15	14/14	11/11	9/9 校外實習	9/9 校外實習	9/9	128
國際專班	24/24	24/24	9/9 校外實習	9/9 校外實習	22/22	22/22	9/9 校外實習	9/9 校外實習	128
僑生專班	17/17	16/16	15/15	15/15	15/15	15/15	16/16	16/16	128
進四技	19/19	19/19	19/19	16/16	16/16	14/14	14/14	9/9	128
進二技	20/20	19/19	17/17	16/16					72

*註:日四技學生除所列學分/學時數外，尚需修習至少6學分選修課程(含院學程選修)

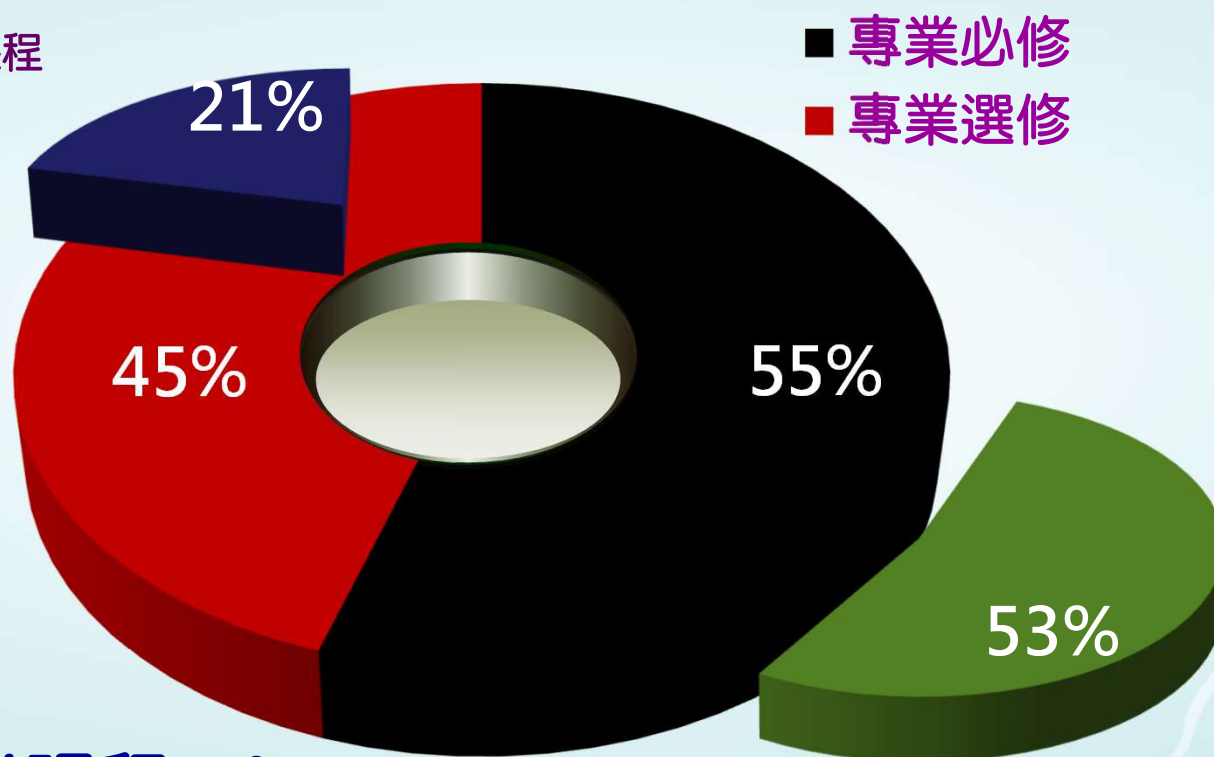


2.7 課程特色 - 1. 課程進路地圖



2.8 實作課程導向

校外實作課程

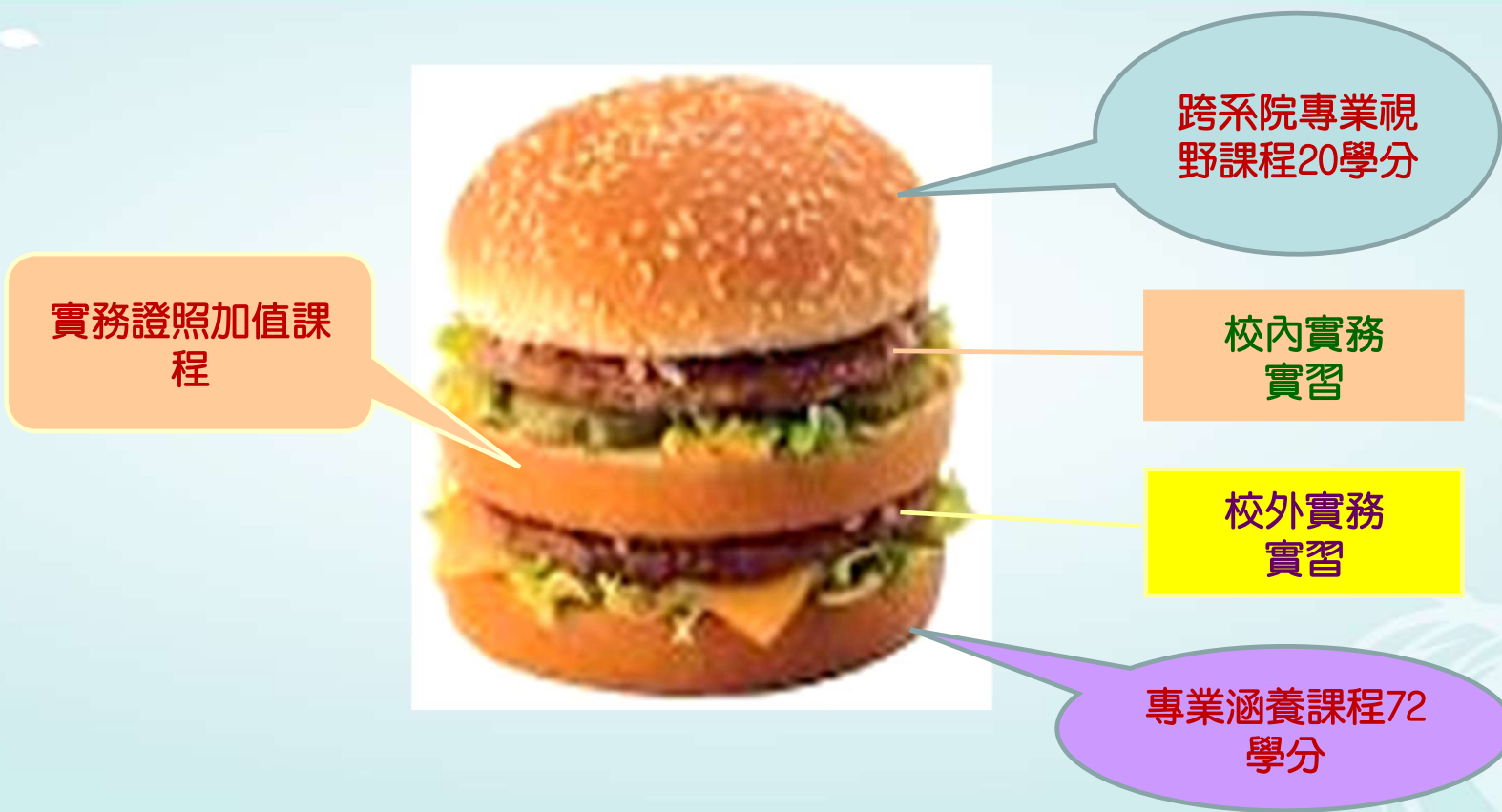


實作課程占專業課程**74%**

校內實作課程



2.9 三明治課程 – (涵養 + 實習 + 視野)



2.10 系所特色主題或課程

- ❖ 1. 侍酒師專業技能培訓
- ❖ 2. 歐式麵包製作
- ❖ 3. 伴手禮設計製作
- ❖ 4. 咖啡拉花. 雕花技術培訓



4/11/2023

吳鳳科技大學 WUFENG UNIVERSITY

2.11 餐旅管理系 有趣的專業課程

學系	餐旅管理系	餐旅管理系	餐旅管理系
課程名稱	伺酒師競賽	歐式麵包製作	伴手禮製作課程
特色 (吸引力)	<p>藉由這門課程瞭解各式餐飲服務的探索與技巧，經由操作演練，落實運用在職場所應具備之態度與能力。</p> <p>主要內容包含：酒類認識、酒類服務、服勤儀態、環境與器具認識、基本技能操作、備餐作業、餐桌擺設、菜單認識、服務流程、方法兼顧教師課堂講授、示範及學生實地操作演練與小組報告。</p>	<p>透過課程認識歐式麵包理論與應用，學習歐式麵包製作與流程、培養天然酵母與老麵的製作，使學生們更進一步的瞭解烘焙世界的千變萬化。並加強利用在地食材研發，提升農產品加工技術。</p>	<p>培養學生對農特產材料特性及成分的基本概念，提升對在地食材料特性原理、營養、製備加工及製程變化掌控與了解。可應用在伴手禮開發、酒類發酵、醬油釀製等。</p>
授課老師	李欣怡	蕭烟淨 賴毓宏	蕭烟淨 阮宣宏 賴毓宏

2.11-1 國際侍酒師競賽得獎






2.12 咖啡立體雕花競賽得獎



2.13 專利證書-餐旅器具類



中華民國專利證書


新型第 M587008 號

新型名稱: 多功能調味料罐

專利權人: 吳鳳學校財團法人吳鳳科技大學

新型創作人: 賴郁樺、李欣怡、許慧雲

專利權期間: 自2019年12月1日至2029年6月19日止



中華民國專利證書

新型第 M596523 號

新型名稱: 二合一派皮擀麵棍

專利權人: 吳鳳學校財團法人吳鳳科技大學



新型創作人: 黃從淇、李欣怡、許慧雲

專利權期間: 自2020年6月11日至2029年6月19日止

上開新型業依專利法規定通過形式審查取得專利權
行使專利權如未提示新型專利技術報告不得進行警告

經濟部智慧財產局 局長 **洪淑敏**

中華民國 109 年 6 月 11 日

注意: 專利權人未依法繳納年費者, 其專利權自應廢止或視為廢止。



中華民國專利證書

新型第 M587008 號

新型名稱: 多功能調味料罐

專利權人: 吳鳳學校財團法人吳鳳科技大學

新型創作人: 賴郁樺、李欣怡、許慧雲

專利權期間: 自2019年12月1日至2029年6月19日止



中華民國專利證書

新型第 M599619 號

新型名稱: 多功能結合式砧板

專利權人: 吳鳳學校財團法人吳鳳科技大學

新型創作人: 王怡樺、李欣怡、許慧雲

專利權期間: 自2020年8月11日至2030年4月28日止

上開新型業依專利法規定通過形式審查取得專利權
行使專利權如未提示新型專利技術報告不得進行警告

經濟部智慧財產局 局長 **洪淑敏**

中華民國 109 年 8 月 11 日

注意: 專利權人未依法繳納年費者, 其專利權自應廢止或視為廢止。



中華民國專利證書

新型第 M587008 號

新型名稱: 多功能調味料罐

專利權人: 吳鳳學校財團法人吳鳳科技大學

新型創作人: 賴郁樺、李欣怡、許慧雲

專利權期間: 自2019年12月1日至2029年6月19日止



中華民國專利證書

新型第 M599620 號

新型名稱: 攜帶型直立刀架

專利權人: 吳鳳學校財團法人吳鳳科技大學

新型創作人: 簡芳興、李欣怡、許慧雲

專利權期間: 自2020年8月11日至2030年4月28日止

上開新型業依專利法規定通過形式審查取得專利權
行使專利權如未提示新型專利技術報告不得進行警告

經濟部智慧財產局 局長 **洪淑敏**

中華民國 109 年 8 月 11 日

注意: 專利權人未依法繳納年費者, 其專利權自應廢止或視為廢止。



中華民國專利證書

新型第 M594405 號

新型名稱: 測量型紅酒杯

專利權人: 吳鳳學校財團法人吳鳳科技大學

新型創作人: 盧詩誦、李欣怡、許慧雲



中華民國專利證書

新型第 M599625 號

新型名稱: 掃把附清潔刷裝置

專利權人: 吳鳳學校財團法人吳鳳科技大學

新型創作人: 陳迦勒、李欣怡、許慧雲

專利權期間: 自2020年8月11日至2030年4月28日止

上開新型業依專利法規定通過形式審查取得專利權
行使專利權如未提示新型專利技術報告不得進行警告

經濟部智慧財產局 局長 **洪淑敏**

中華民國 109 年 8 月 11 日

注意: 專利權人未依法繳納年費者, 其專利權自應廢止或視為廢止。

專利件數

班級	申請案號	專利證書號碼	專利名稱	創作者	狀態	類別	申請日	生效日
餐管系		M594405	測量型酒杯	盧0涵、李0怡、許0雲	核准	新型	108/12/31	109/05/01
餐管系		M597623	多功能平底鍋	柳0卉、李0怡、許0雲	核准	新型	108/12/31	2020/7/1
餐管系		M5901967	多功能桿麵棍	蔡0芙、李0怡、許0雲	核准	新型	109/04/29	2020/10/1
餐管系	109205169	M599620	攜帶型直立刀架	簡0興、李0怡、許0雲	核准	新型	109/04/29	2020/8/11
餐管系	109205170	M602088	切割間格輔助工具	陳0科、李0怡、許0雲	核准	新型	109/04/29	2020/10/1
餐管系	109205174	M601999	自動畫盤裝置	薛0純、李0怡、許0雲	核准	新型	109/04/29	2020/10/1
餐管系	109205176	M599625	掃把附清潔刷裝置	陳0勒、李0怡、許0雲	核准	新型	109/04/29	2020/8/11
餐管系	109205177	M599619	多功結合式砧板	王0樛、李0怡、許0雲	核准	新型	109/04/29	2020/8/11
餐管系	109205178	M599787	多功能盛裝容器	賴0稜、賴0玟、李0怡、許0雲	核准	新型	109/04/29	2020/8/11
餐管系	108207869	M587030	多功能磁鐵湯勺	張0峰、李0怡、許0雲	核准	新型	108/06/20	108/12/01
餐管系	108207867	M587029	多功能攪拌器組	莊0贏、李0怡、許0雲	核准	新型	108/06/20	108/12/01
餐管系	108207866	M585076	多功能備品組	許0珊、李0怡、許0雲、李0毅	核准	新型	108/06/20	108/10/21
餐管系	108207865	M585101	摺疊式環保餐具組	簡0霖、李0怡、許0雲	核准	新型	108/06/20	108/10/21
餐管系	108207864	M585119	組合式測溫鍋鏟	簡0家、李0怡、許0雲	核准	新型	108/06/20	108/10/21
餐管系	108207863	M585193	二合一剪刀	汪0玫、李0怡、許0雲	核准	新型	108/06/20	108/10/21
餐管系	108207862	M585047	改良式刮鱗刀	許0銘、李0怡、許0雲	核准	新型	108/06/20	108/10/21
餐管系	108207861	M587037	伸縮清潔玻璃刮刀	林0廷、李0怡、許0雲	核准	新型	108/06/20	108/12/01
餐管系	108207860	M587008	多功能調味料罐	賴0樺、李0怡、許0雲	核准	新型	108/06/20	108/12/01
餐管系	108207859	M584643	加熱型兩用保溫瓶	陳0廷、李0怡、許0雲	核准	新型	108/06/20	108/10/11
餐管系	108207858	M587013	酒杯酒瓶固定托盤	陳0融、李0怡、許0雲	核准	新型	108/06/20	108/12/01
餐管系	108207857	M584645	口袋餐具	陳0安、李0怡、許0雲	核准	新型	108/06/20	108/10/11
餐管系	108207856	M596523	二合一派皮擀麵棍	黃0淇、李0怡、許0雲	核准	新型	108/06/20	109/06/11
餐管系	108207855	M587139	多功能備品車	王0怡、李0怡、許0雲	核准	新型	108/06/20	108/12/01
餐管系	108209917	M587141	自動升降行李推車	許0涵、李0怡、許0雲	核准	新型	108/07/29	108/12/01
餐管系	106219122	M574441	翻不倒餐具	程0錚、李0怡、許0雲	核准	新型	106/12/25	108/02/21

三. 餐旅專業證照取得

國際禮儀接待員	135
(TIPS)飲酒安全國際認證	47
中華民國技術士 - 旅館客房服務	10
CGSP(Certified Guest Service Professional)	51
CES 葡萄酒初階侍酒師	45
EHSE 初階飯店接待英語檢定	19
Lodging Management Program Year 1	14
中華民國技術士 - 烘焙食品 - 西點蛋糕	72
中華民國技術士 - 烘焙食品 - 蛋糕	1
中華民國技術士 - 中式麵食加工 - 酥(油)皮&糕(漿)皮類	34
中華民國技術士 - 中餐烹調 - 葷食	24
中華民國技術士 - 西餐烹調	27
Provide responsible gambling service(國際博弈產業服務資格認證)	3
中華民國技術士 - 食品檢驗分析	1
Professional Barista[專業咖啡師]	1
中華民國技術士 - 烘焙食品 - 蛋糕&西點	1
中華民國技術士 - 烘焙食品 - 餅乾	2
中華民國技術士 - 烘焙食品 - 麵包	13
中華民國技術士 - 飲料調製	20
(TOEIC)多益測驗	9

2017年~2020年

餐管系共有 853張

專業技能證照 誕生



Microsoft Excel
工作表

- 有上傳，有真相。
- 請點選圖樣。

四. 校外實習輔導

應屆畢業生實習率94%以上

年度	學生數	校外實習人數	實習店家	校外實習率
99年(二技)	20人	20人	12家	100%
100年(四技)	42人	42人	21家	100%
100年(二技)	24人	24人	12家	100%
101年(四技)	127人	127人	34家	100%
102年(四技)	140人	132人	40家	94.3
103年(四技)	141人	141人	45家	100%
104年(四技)	148人	142人	48家	96%
105年(四技)	109人	108人	42家	99.1%
106年(四技)	138人	132人	42家	95.6%
107年(四技)	110人	101人	40家	91.8%
108年(四技)	87人	87人	38家	100%
108(國際生)	37人	37人	5家	100%



梨山賓館



溪頭米堤觀光飯店



4.1 學生校外實習合作飯店

- ❖ 國外飯店餐飲集團:新加坡五星級飯店實習、日本
- ❖ 國內飯店餐飲集團:香格里拉國際飯店、煙波大飯店、日月行館國際觀光飯店、晶華系列、全省福華、福容飯店
- ❖ 新北區:台北晶華飯店、香格里拉飯店
- ❖ 桃竹苗區:桃園尊爵大飯店、新竹芙洛麗飯店飯店、諾富特國際機場飯店、湯悅溫泉飯店、桃園天際飯店
- ❖ 中投地區:溪頭米堤飯店、台中金典飯店、梨山賓館、南投帝綸飯店
- ❖ 雲嘉南區:阿里山賓館、嘉義耐斯王子飯店、新悅長榮酒店、大億麗緻酒店
- ❖ 高屏區:高雄漢來飯店、凱薩飯店、墾丁夏都沙灘酒店
- ❖ 花東地區:花蓮遠雄悅來大飯店、花蓮晶華飯店
- ❖ 連鎖餐飲:鼎泰豐、王品系列餐廳、三商行系列集團



4.2 學生校外實習飯店-產學合作簽訂



校外實習職場表現-校長親自查訪



5.1 培訓參加國內外競賽



競賽得獎-1



競賽得獎-2

107雲嘉南大專生創業競賽得獎



美國密西根MNS伺酒師大賽



競賽得獎-3



競賽得獎-4

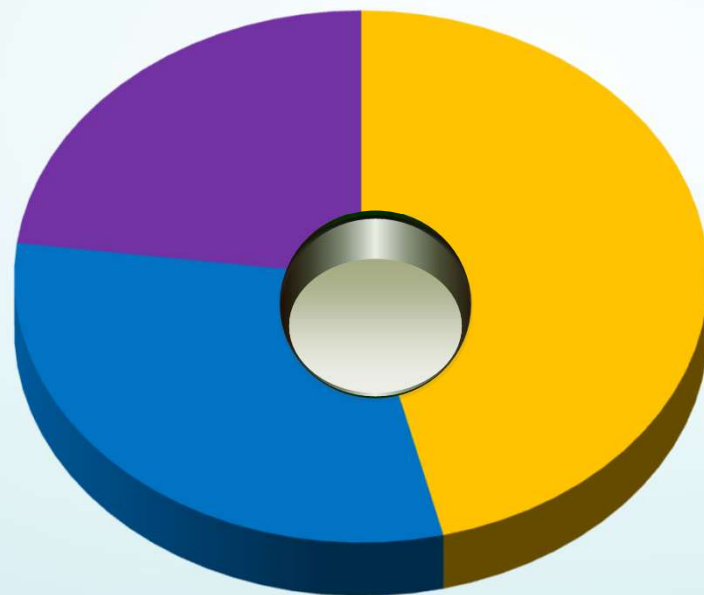


競賽得獎-5



五. 師資結構

師資結構

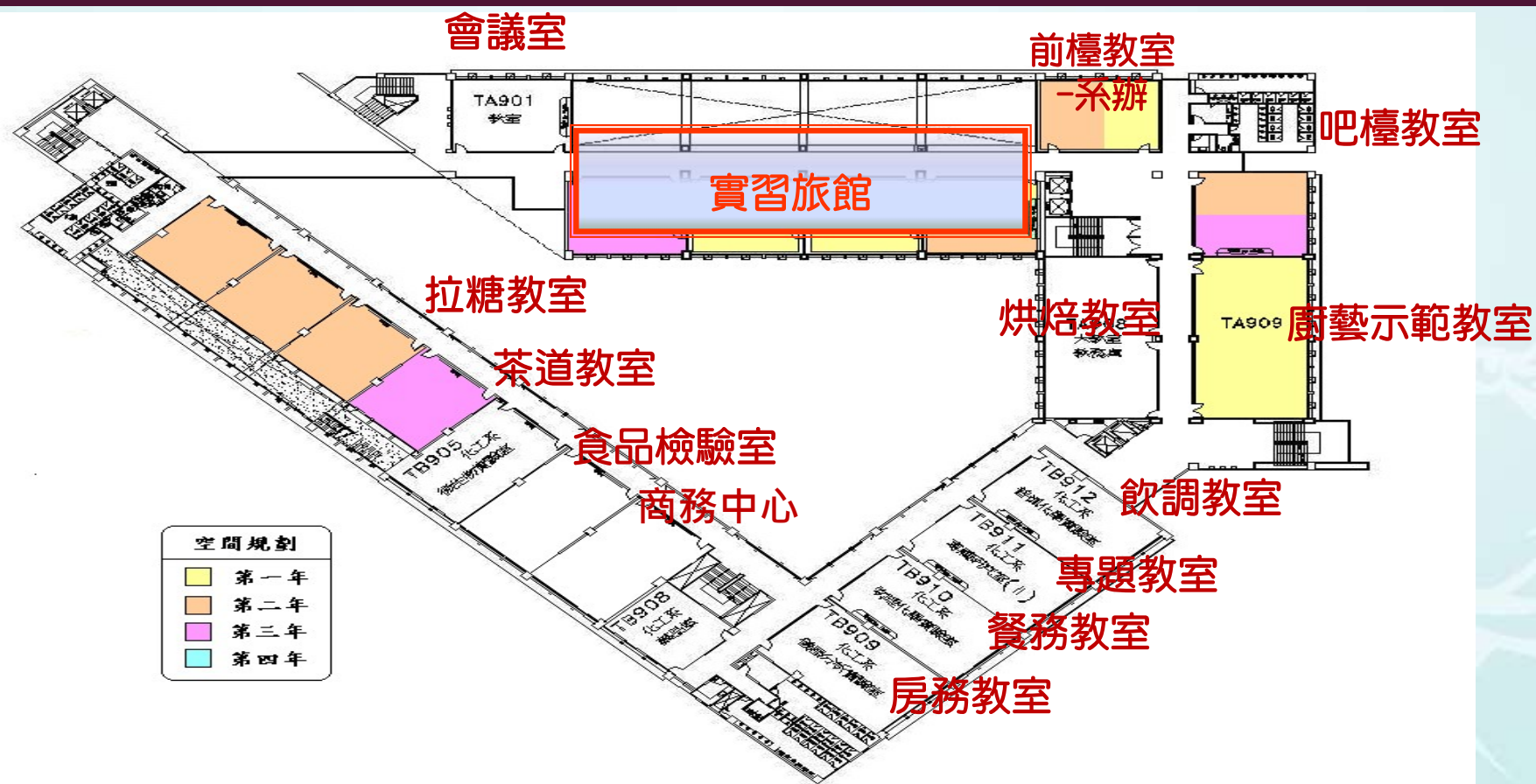


- 副教授 7人
- 助理教授 7人
- 講師 4人

六. 專業特色教室位置-花明樓

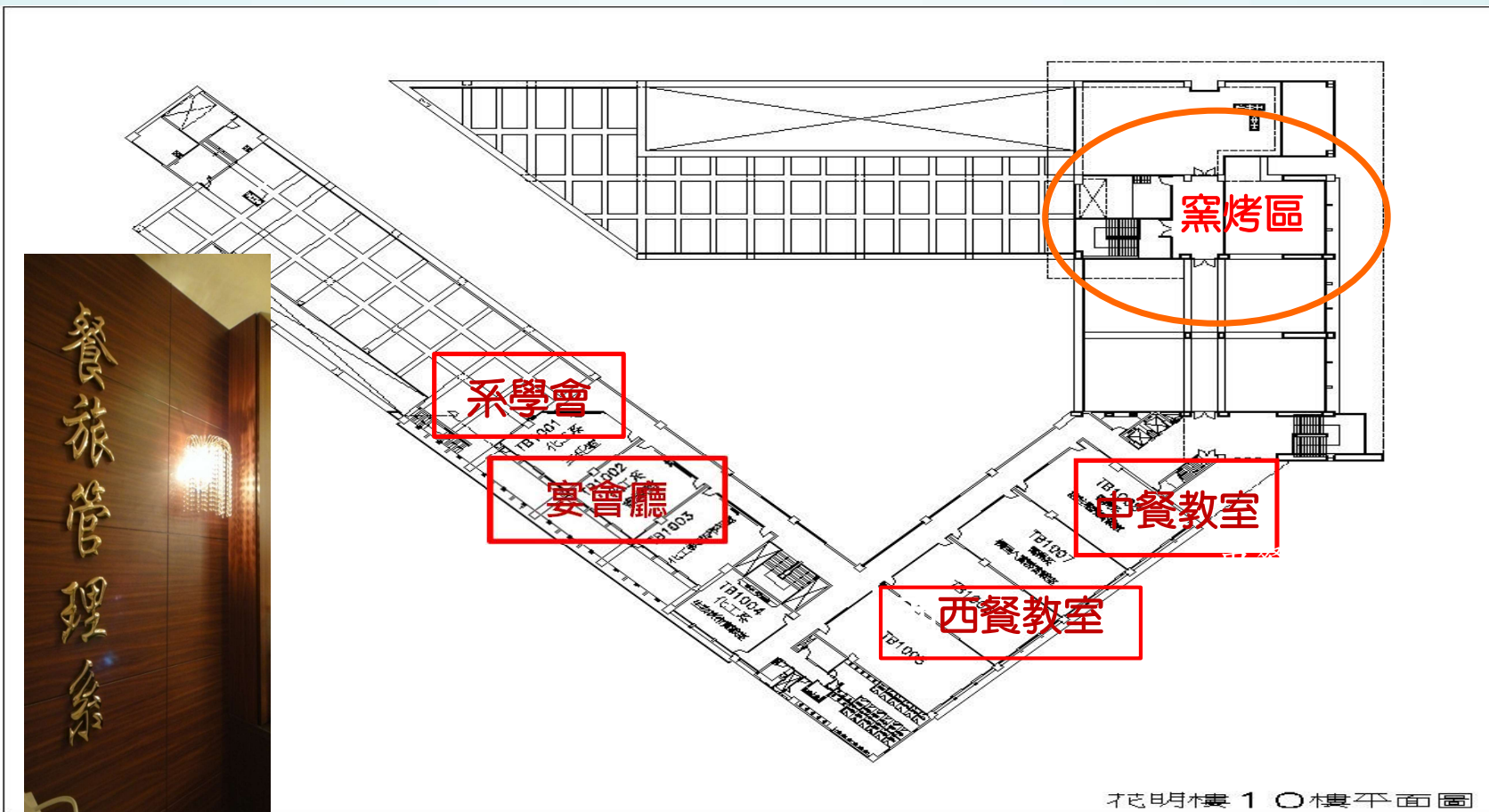


6.1 空間規劃—空間配置規劃9F



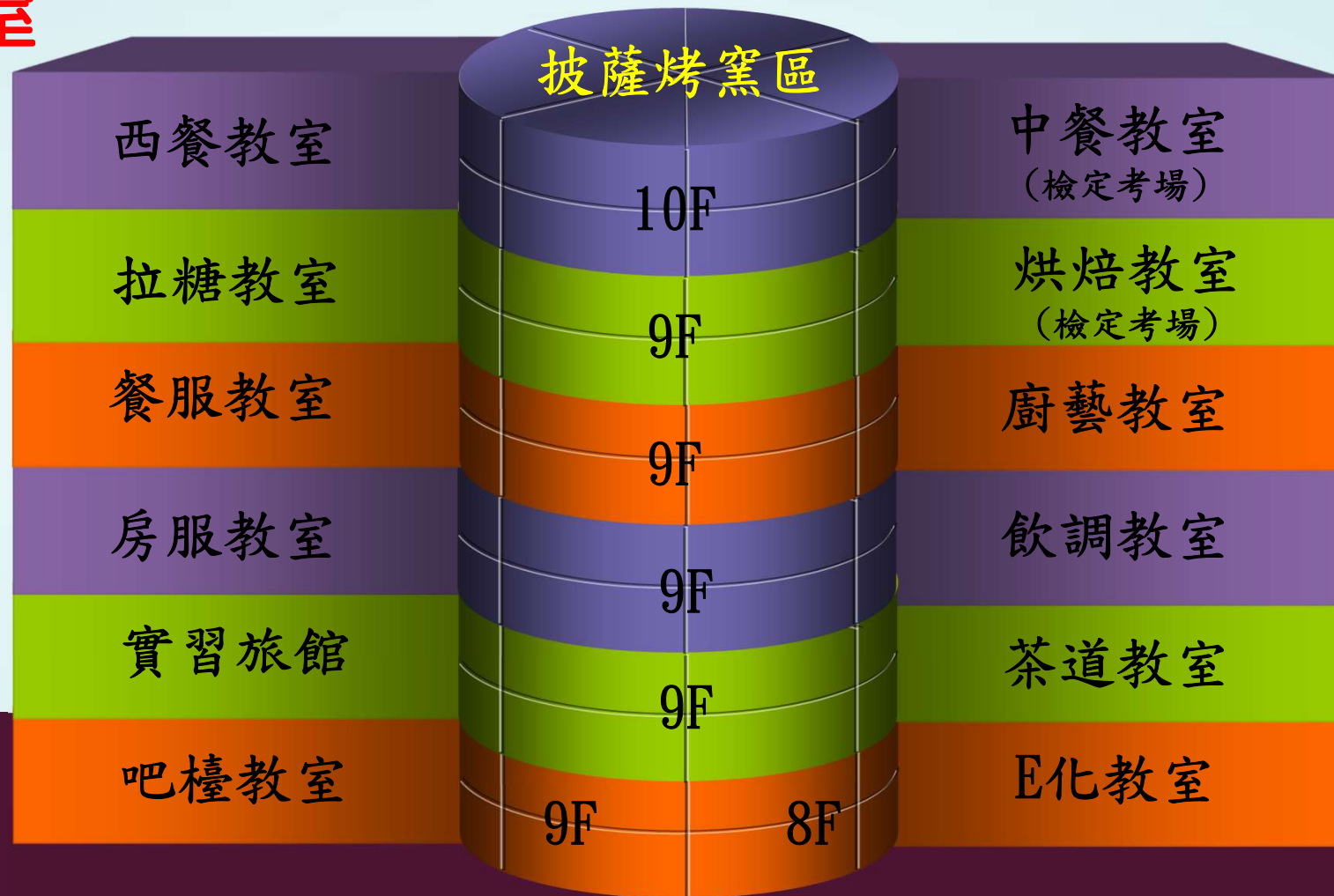
花明樓9樓平面圖

6.2 空間規劃—空間配置規劃 (10F)





專業教室





(一) 提供乙、丙級中餐、烘焙證照考場之學習環境

專業教室



烘焙教室



中餐廚藝教室



(二) 提供實務技能考照之教學環境

專業教室-2



餐務教室



房務教室



專業教室-3



調酒教室



專業教室



西餐廚藝教室





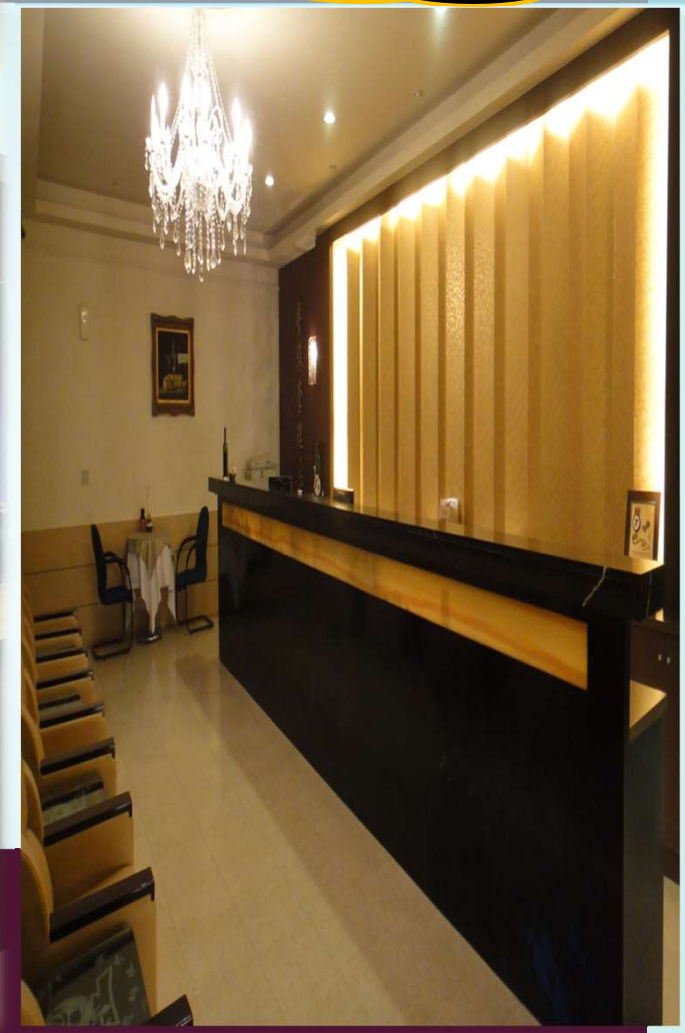
專業教室



實習餐廳



餐旅管理系
專業教室



系辦公室-前檯教室



專業教室



實習旅館



(三) 提供優質學習環境與空間



專業教室



• 國際廚藝示範教室

七. 給國際生家的溫暖——國際生的日常-1 (目前約有130位國際生)



7.1 國際生的日常-1 (校外參訪. 校外競賽)

與尋光小徑-義式冰淇淋



7.2 國際生的日常-3 (托盤比賽)



7.3 國際生的日常-4 (ALL-PASS 粥. 聖誕餐會)



7.3 國際生的日常-5 (烘焙實習課程)



4/11/2023

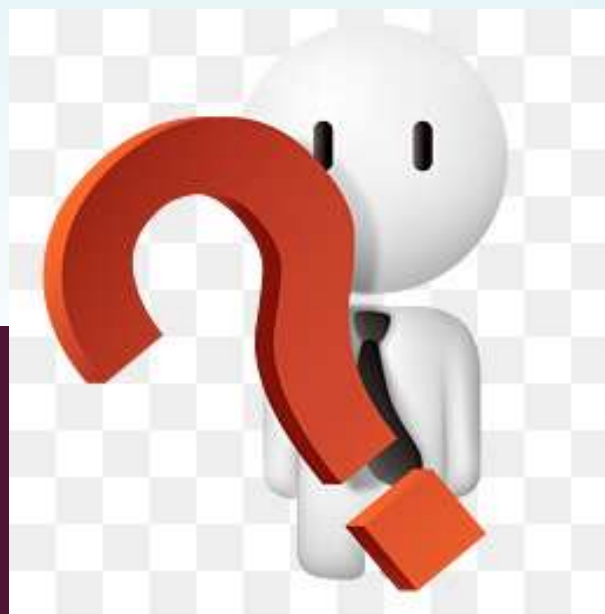
52

7.3 國際生的日常-5 (校外實習課程)



4/11/2023

53



餐管系能讓你預見的未來是?

八. 畢業生出路

升學進路

畢業生可直接報考本系碩士班，或國內外餐旅相關研究所。

就業發展

可從事國內外飯店，餐飲管理、旅館管理、房務作業管理、中、西餐廚藝，國內中小型連鎖餐飲管理人員、自營西點麵包店、民宿、簡餐廳、咖啡廳等經營工作。

8.1 餐管業產業需求的發展--畢業出路

項次	學生就業領域	就業領域對應職場名稱	職場名稱對應位階
1	餐旅管理 與行銷	1. 出納、櫃檯及有關事務人員 2. 餐廳接待人員 3. 訂席宴客中心 4. 餐廳管理、行銷人員 5. 旅館管理中階主管 6. 旅館企畫行銷人員 7. 民宿經營管理 8. 貼身管家 9. 房務人員	1. 初階人員、中階主管 2. 初階人員、中階主管 3. 初階人員、中階主管 4. 初階人員、中階主管 5. 初階人員、中階主管 6. 初階人員、中階主管 7. 初階人員、中階主管 8. 初階人員、中階主管 9. 初階人員、中階主管
2	廚藝創作 與創業	1. 中西餐內場師傅 2. 西點烘焙師 3. 吧檯調酒師	1. 初階人員、中階主管 2. 初階人員、中階主管 3. 初階人員、中階主管
3	餐飲安全 與風險評估	1. 餐飲安全衛生人員 2. 餐飲安全制程管理人員	1. 初階人員、中階主管 2. 初階人員、中階主管



餐飲類人員

資料來源104 (有效樣本：23297)
資料更新：2020年11月01日

職務名稱	平均月薪	月薪範圍(P25~P75)			
餐飲服務生	28,369	25,000	32,000		
中餐廚師	40,277		32,000	46,000	
西餐廚師	36,691		30,000	40,000	
其他類廚師	34,278		30,000	38,000	
麵包師	32,630	25,000		38,000	
西點／蛋糕師	33,095	26,000		38,000	
調酒師／ 吧檯人員	28,663	25,000	31,200		
廚房助手	28,304	25,000	31,000		
食品衛生管理人員	35,093		29,000	40,000	
日式廚師	35,985		30,000	40,000	

<https://www.104.com.tw/jb/wage/list?jobcat=2006001000&cat=jobother>

九. 打造亮麗的未來-明日餐旅之星



餐旅管理系歡迎您



9.1 社會關懷服務-培養利他精神



9.2 不同凡響的未來——只要你(妳)願意



9.3 明日國際之星



9.4 培養學生創新創藝能力

結合三創-創意作品



9.5 培養學生創業力

虎尾-小哉日日





如何進入吳鳳的餐管系?



十. 入學管道及班別

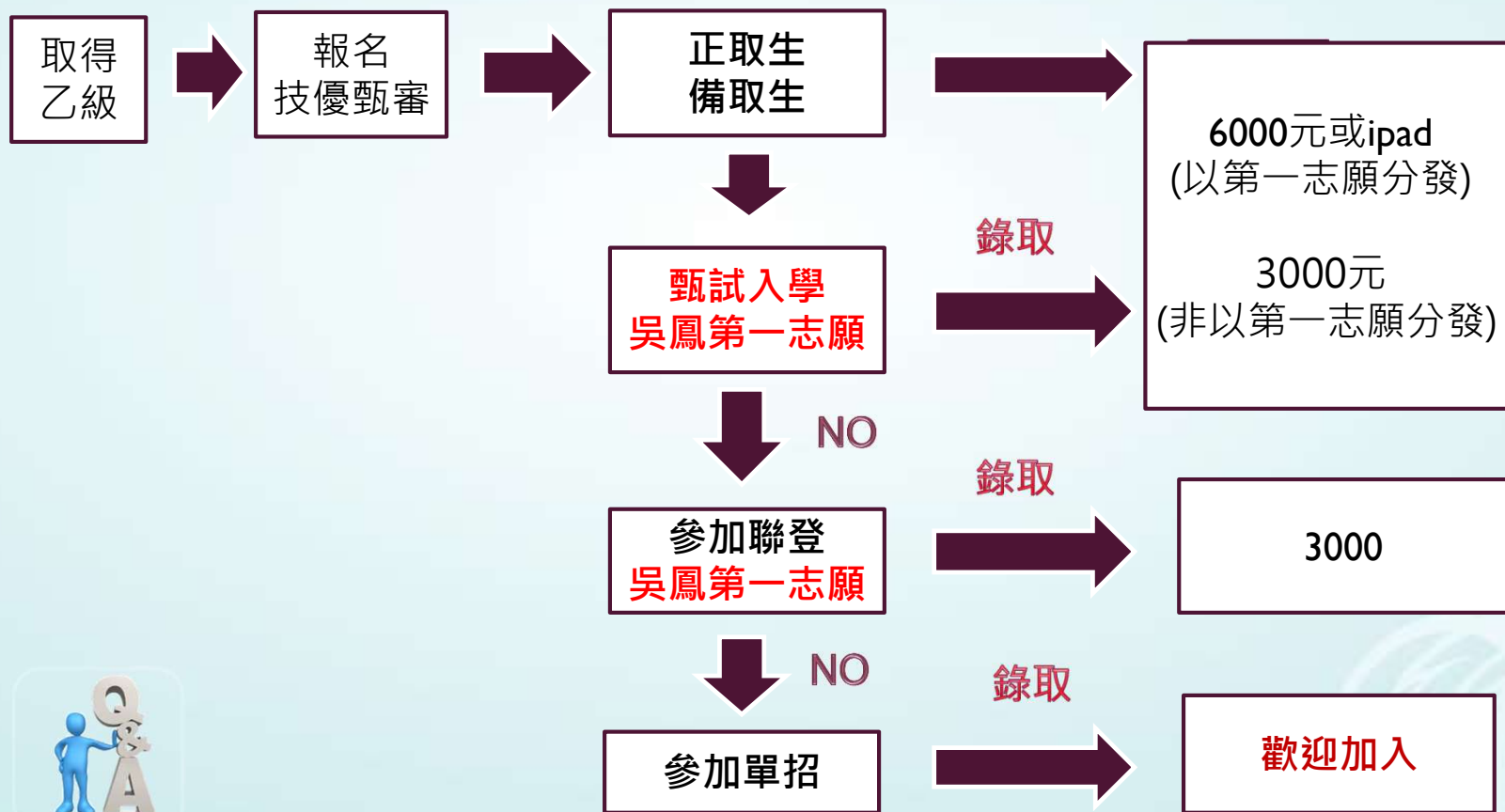
112學年度招收學制

學制	日四技	研究所	進修部	進修假日班
班級數	2班	1班	1班	1班
學生數	87人	15人	28人	25人

112學年度入學管道

班別	甄選入學	單獨招生	聯合登記	技優徵審
餐旅管理系	√	√	√	√

10.1 入學管道、班別



大學儲備軍官訓練團 (ROTC)

享受大學生活，青春不要留白

福利待遇

- 培訓期間：
 - 學雜費全額補助
 - 書籍文具費每學期**5,000**
 - 生活費每月**12,000**元
- 獲本校學位並完成軍事課程後，以少尉任官，服役五年，可續籤。任官後升遷待遇福利與一般職業軍官相同
- 畢業後薪資待遇，以少尉任官，每月**48,990**元。
 - 各項加給包含服務加給、專業加給、地域加給及勤務加給，最高薪資含加給可到每月**65,000**元

國軍生涯路

時間(暫訂)	活動內容
--------	------

時間(暫訂)	活動內容
--------	------

ROTC

士兵

階級	薪資待遇
士兵 二兵	34,340元
士兵 一兵	35,995元
士兵 上兵	37,655元

↑
升學?
長官同意?!

士官

階級	薪資待遇
士官 下士	40,235元
士官 中士	43,885元
士官 上士	47,375元
士官 三等士官長	49,860元
士官 二等士官長	53,855元
士官 一等士官長	58,235元

軍官

階級	薪資待遇
軍官 少尉	48,990元
軍官 中尉	51,915元
軍官 上尉	57,285元
軍官 少校	61,665元
軍官 中校	69,410元

↓
升學 + 任官

10.2 聯絡方式

- 請撥打 吳鳳科技大學 (05)226-7125
- 再轉接 餐旅管理系 51602
- 將會有專人為您轉接

餐旅管理系招生影片-微電影

歡迎加入

吳鳳科技大學

餐旅管理系大家庭