

台南應用科技大學 餐旅管理學士學位學程



給你/妳最多元彈性的選擇！



重要資訊

一、專班目標

就業與學業兼顧的彈性選擇!

二、學程特色

- 1-多元選擇
- 2-適性修課
- 3-創業技能導向
- 4-大四下半年校外實習

三、入學方式

- 1-招生管道
- 2-準備資料
- 3-修業時間
- 4-其他注意事項

四、重要時程

報名與入學時程

餐旅管理學士學位學程

重點特色：

- 1- 進修部學制，重在**就業連結**
- 2- 興趣優先，態度至上，**免試入學**
- 2- 依學分收費，**學費僅日間部一半**
- 3- 課程**實作為主**，理論為輔
- 4- 每週三天排課，彈性選修課程，**可保持就業**
- 5- 四年級下學期(半年校外實習)**畢業銜接就業**
- 6- **四年畢業**取得管理學士學位
- 7- 畢業證書**與日間部相同**

保持就業/
培育專業

+

完成學業

=

Win Win Program



適合這樣的你/妳

- 1-想在台南國際級旅館一邊工作一邊讀書
- 2-想持續原有工作，但想精進餐旅相關技能
- 3-想在台南知名餐飲廠商旗下工作並兼顧學業
- 4-我想先專心進修，工作之後再考慮看看

分類	科目名稱	四技			備註
		必選修	學分數/時數	開設時間	
旅館	餐旅服務管理與技能	選	3/3	一上	23學分
	旅館客務管理與實務	必	2/2	二下	
	餐旅資訊系統	選	2/2	二上	
	人際關係與溝通技巧	選	2/2	二上	
	公共關係與客訴處理	選	2/2	二下	
	會展概論	選	2/2	二下	
	旅館房務管理與實務	必	3/3	三下	
	顧客關係管理	選	3/3	四上	
	俱樂部管理	選	2/2	三上	
	博弈管理與賭場遊戲	選	2/2	三上	
餐飲	餐飲管理概論	必	3/3	一上	29學分
	酒與飲料理論與實務	必	3/3	一下	
	中餐烹調與實作(一)(二)	必	6/6	二年級	
	養生藥膳設計與製作	選	3/3	二上	
	飲料與吧檯管理實務	選	2/2	三上	
	西餐烹調與實作	必	3/3	三上	
	宴會與外燴管理	選	4/4	三上	
	烘焙概論與實作	必	3/3	三下	
	餐廳籌備與規劃	選	2/2	四上	
	海外參訪研習	選	2/2	三下	
其他	校外實習	必	9/9	四下	11學分
學分總數					63學分

課程特色

旅館管理與餐飲服務
雙領域技能並進

創業技能導向、實習接軌就業

大一上：16小時/學分
大二上：18小時/學分
大三上：17小時/學分
大四上：12小時/學分

大一下：20小時/學分
大二下：18小時/學分
大三下：18小時/學分
大四下：校外實習9學分



參與台南晶英酒店共構課程

每週授課時數與排課

上課時間 \ 星期		星期一	星期二	星期三
13:00-13:50	1			
14:00-14:50	2	1	2	3
15:00-15:50	3			
16:00-16:50	4			
17:45-18:25	5			
18:30-19:15	6			
19:20-20:05	7	6	7	8
20:10-20:55	8			
21:00-21:45	9			

適合有意願在旅館工作
或想於原工作轉職的同學

工作部門

- 中廚或西廚內場
- 宴會廳或牛排館外場
- 房務部
- 視旅館需求提供其他工作部門選擇

排課時段

- 週一至週三配合工作排班排課
- 下午時段：13:00 ~ 16:50
- 晚間時段：18:30 ~ 21:45
- 每周至少一天不排班不排課
- 休息，為了走更長遠的路！

共構專班學生的收入不間斷

- 每週至少20小時排班
- 不影響上課為前提，視公司需求與個人意願提供額外排班時數
- 寒、暑假期間不用上課，持續排班維持收入

其他適合 餐旅學位學程的學生群



已有穩定工作者，欲持續就業者

- 原工作單位持續工作
- 彈性選擇每學期上課學分
- 學費依學分數計算
- 下午或晚上均有課程可選修

想進修餐旅相關技能 但不一定要在旅館就業者

- 系上協助轉介至台南地區合作之餐飲業兼職
- 週一至週三配合上課
- 其餘時段可兼職上班

專心進修大學學歷，沒有迫切就職需求者

- 每週一至週三上課
- 可彈性選修不同科系科程，多元適性修課
- 但需要配合大四下學期的半年校外實習必修課程

大四下校外實習，畢業銜接就業

實習期間

- 大四下學期(一月
中至六月中)
- 畢業可銜接就業

實習排課與輔導

- 實習期間返校乙次(實習
生座談會)
- 實習輔導老師至現場訪
視至少乙次
- 業界主管偕同職涯輔導

實習與儲備幹部訓練

- 台南晶英共構課程或原有
工作者(餐旅產業相關)，直
接留任原單位
- 非共構課程學生實習單位
由學程安排至優質餐旅廠
商職場實習
- 實習階段有機會可加入儲
備幹部(MIT, manager in
training)訓練

三、入學方式



1-招生管道

- 四技進修部，單獨招生，**免試入學**

2-準備資料

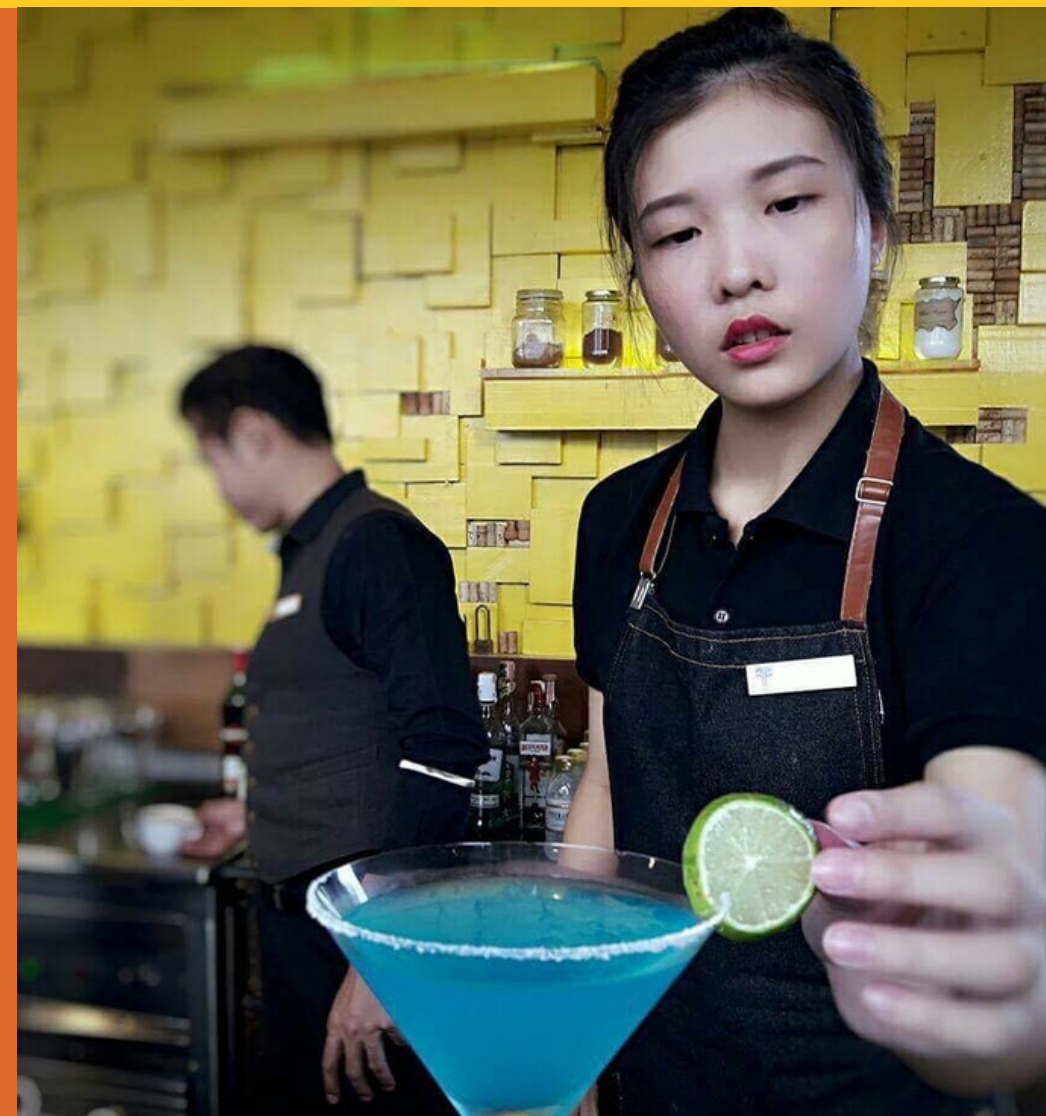
- 畢業證書
- 成績單
- 書審資料 (**非必要繳交**，加分使用，合作高中職的孩子提供書審資料範本與南應大教師親自輔導，請加入Line官方群組)

3-修業時間

- 四年取得大學文憑(與日間部相同)

4-其他注意事項

- 111年6月30日前完成網路報名者**免收報名費**，並在加分項同分時優先錄取。



書審資料加分項目

(加分細項以正式簡章公告為主)

1 工作(實習)經歷

- 高中職在學期間
- 工讀或實習皆可
- 學校實習處證明或公司簽章證明

2 專業證照與競賽

- 專業證照-僅認勞動部證照
- 語言證照-多益及日文檢定
- 競賽得獎

3 畢業專題

- 由大學教師審閱
- 專題內容完整度及與餐旅產業之相關性為評分指標

4 統測成績

- 統測成績各科原始成績總分*0.01
(統測滿分700分)

**"沒有"書審資料加分項目
一樣可以報名喔!**

四、重要時程

產學共構台南晶英專班申請與學重要時程

專班正式報名開始

- **111年4月初**台南應用科技大學進修部開放網路報名系統
- 群組提醒，並提供報名諮詢

相關資料繳交

- 111年6月畢業典禮後繳交畢業證書及在學三年成績單
- 視情況繳交書審資料
- **111年6月30日前完成報名與資料繳交(畢業證書、在學三年成績單及書審加分資料)者，加分項同分時優先錄取**

放榜與開學

- **111年8月放榜**
- 111年9月初開學

簡報結束

南應餐旅學程歡迎您!

給你/妳最多元彈性的選擇！



歡迎加入
學程Line官方



台南應用科技大學餐旅管理學士學位學程歡迎您! 群組裡我們將提供給您最新訊息與提醒重要時程~