

# 114學年度科技校院日間部四年制申請入學聯合招生

校系(組)、學程名稱	萬能科技大學 餐飲管理系			學科能力測驗 成績採計方式		第二階段複試 評分項目	甄試總成績計算方式及同分參酌順序		
				科目	權重		甄試全部評分項目		占總成績比率
志願代碼	212010	性別要求	未要求	國文	---	中文面試 學習歷程備審資料審查	中文面試 學習歷程備審資料審查 學科能力測驗加權平均成績 國文學科能力測驗成績	70%	1
招生名額	15	預計複試人數	90	英文	---			20%	2
公告第二階段複試通知	114.4.25	第二階段複試費	1000	數學A	---			10%	3
				數學B	---			---	4
				社會	x2.00				
				自然	---				
網路上傳資格審查暨學習歷程備審資料及繳費截止日期	114.5.7	學習歷程備審資料	項目					上傳檔案件數上限	
第二階段複試日期	114.5.16		A. 修課紀錄 ※應屆畢業生一律由就讀高中學校上傳；110學年度以後畢業之非應屆畢業生，一律由學習歷程中央資料庫提供；其餘非應屆畢業生，一律自行上傳歷年成績單(PDF檔)					1件	
公告總成績日期	114.5.21		B. 課程學習成果：B-1、B-2、B-4					1件	
成績複查截止日期	114.5.22		C. 多元表現：C-1、C-2、C-4、C-6					1件	
公告錄取名單日期	114.5.23		D-1. 多元表現綜整心得					1件	
是否採備取制	是		D-2. 學習歷程自述(含學習歷程反思、就讀動機、未來學習計畫與生涯規劃)					1件	
資格審查暨學習歷程備審資料上傳說明	學歷證件(資格審查文件必繳項目)							1件	
複試說明	1. 「學歷證件」為資格審查文件必繳項目，一律由申請生以PDF上傳。(請詳閱本簡章「壹、總則」資格審查必繳資料規定)。 2. 勾選使用中央資料庫學習歷程檔案者，除申請生自行撰寫及上傳項目資料(D-1, D-2, D-3)須自行上傳外，其餘資料以點選方式，同意由學習歷程中央資料庫釋出相關資料至報名校系(組)、學程作審閱。 3. 未勾選使用中央資料庫學習歷程檔案之應屆畢業生，除A. 修課紀錄外，其餘各項一律由申請生以PDF檔案上傳；不具有中央資料庫學習歷程檔案之報名者，所有項目一律由申請生以PDF檔案上傳。								
備註	1. 敦品勵學獎助學金： (1) 114/06/30前填寫預約報名系統者，頒發敦品勵學獎助學金。 (2) 獎助學金發放標準與方式依本校相關辦法為準，詳細內容請上本校招生處網頁查詢。 2. 招生處專線(03)4515811分機20700、20707、21505，專人輔導Line ID: vnu1ion。 3. 未參加面試者，不予錄取。								

# 114學年度科技校院日間部四年制申請入學聯合招生

## 系（組）、學程特色簡介

### 餐飲管理系

• 學校	萬能科技大學
• 系(組)、學程	餐飲管理系
• 校址	32061 桃園市中壢區萬能路 1 號
• 網址	<a href="https://www.fb.vnu.edu.tw/">https://www.fb.vnu.edu.tw/</a>
• 沿革	環顧全球，經濟的國際化及自由化，加速國際間觀光休閒業之蓬勃發展；兩岸之間的往來頻繁，更是將台灣的觀光旅遊業向前不斷推進，而台灣觀光旅遊的蓬勃發展亦是帶動餐飲趨向國際化之主因，也因此餐飲業的未來發展具有極大的潛力，而專業餐飲技術及管理人才需求量亦會大增，要達到供需的平衡及更專業的人才，勢必由教育界打好穩固的基礎。基於上述各方面因素，本系於98學年度由原觀光與休閒系下將餐旅管理組獨立申請設立餐飲管理系。114學年度新增旅館管理模組，針對國際觀光旅館相關產業包括觀光旅館、品牌餐廳等高端餐旅服務事業所需之接待服務人員進行訓練，秉持「專業化、務實化、創新化、服務化、國際化」的辦學理念，培養術德兼備並與國際脈動接軌之優質觀光旅館產業人才。
• 課程規劃	餐飲管理組為了讓學生可依照自己的專長及興趣學習，特別規劃「餐飲廚藝製作技術」及「餐飲經營管理」二個模組之課程，以培育全方位餐飲技術及專業管理人才。旅館管理模組課程發展重點為「旅館服務技能」，以「旅館管理實務」為主要核心必修，另針對「服務接待管理」及「專業飲料調製」等三項旅館專業特色領域開設專業課程供學生選修發展。
• 發展特色	餐飲管理發展以國際化為標竿，在地化為主軸，強調理論與實務的並重，培育餐飲技術、餐飲服務及中階管理人才為主。專業的師資及設備結合系統規劃和配套整合技術，以期能達成並提升教學服務之目標。旅館管理培養學生國際競爭力：專業能力以國際旅館協會培育教學訓練計畫為藍本，培養學生語言溝通能力，鼓勵學生參與國際競賽，申請學海逐夢海外實習計畫，輔導學生前往海外國際觀光旅館進行實習。教學規劃以實務與專業培育為方針：協助學生參與產業見習及國際交流。與產業共同進行旅館菁英人才培訓計畫，學生在學期間即接軌旅館產業實務。
• 特殊設備	餐飲管理涵蓋中餐教室、烘焙教室、中式米食教室、飲料調製教室、鐵板燒教室、西餐教室、複合多功能教室及萬大花園景觀實習餐廳。旅館管理涵蓋實習旅館客務櫃檯、實習旅館大廳酒吧、實習旅館商務客房教室、專業西餐廚藝教室、專業餐服訓練教室、勞動部飲料調製乙丙級檢定考場、勞動部旅館接待競賽模擬考場。
• 師資	除了本校專業師資外，另聘請業界專業師傅、具有實務經驗之旅館業高階主管協同教學傳授同學技能。
• 獎學金	每班學業成績優良前3名獎學金、證照獎學金、新生入學獎學金、弱勢助學金、低收入戶住宿補助金及校外各種獎學金可申請。
• 升學	1. 可申請管理或觀光類相關研究所。 2. 規劃專業英語、程式設計、海外研修見習等課程，培養繼續深造之能力。 3. 透過本校姐妹校協助至國外研修一年。
• 就業	1. 餐飲業界中階管理人員、廚師、烘焙師、點心師傅、西餐師傅廚務人員及行銷企劃 2. 學校的基礎與整合課程，配合與知名大型飯店業校外實習及產、官、學之合作，加強理論與實務經驗之結合，創造旅館就業市場之競爭力。 3. 落實校外實習充實實務經驗，讓學生增廣見聞、擴大視野，安排國內外之參訪活動，以利學生就業的機會。 4. 於畢業前完成海內外飯店實習，並與姊妹校學生交流實習及交換學生，學習國際旅館飯店之特色，拓展學生國際視野。 5. 結合航空城建設發展主軸，結合地方國際觀光旅館人力培訓計畫，本系學生一畢業就有許多家飯店爭取前去工作的就業機會。