

各位同學大家好:

非常歡迎大家在麻豆這個地靈人傑的地方相聚在餐旅管理學系這個大家庭，目前台灣已轉型為以服務為主的經濟體系，餐旅業多元發展人才需求性高，因此本系規劃理論與實務並重的課程，課程規劃包括「廚藝精英」、「餐飲服務」與「創業經營管理」三個專業學分學程，培育學生具備餐旅專業知識與技能及餐旅創新創意能力。此外，本系已經創系十七年課程規劃符合業界需求，有利於學生發展多元之能力，並預備學生就業技能，藉由見習、實習直接連結就業一條龍的運作，也使得畢業的學長姐都能在各領域獲得很高的評價。

同時系上非常重視系學會及餐旅相關專業社團與本系師生之互動與合作，除系學會外，本系主要輔導支持的社團有包括國際廚藝研習社、美酒研習社、調酒社、果雕社等，這些社團皆活躍的規劃執行每年課外活動，及參加校內外輔導服務、學習與競賽，表現相當優異。再者本系建立良好的輔導支持系統；包括新生說明會、預警制度、師生座談會及導師晤談，亦從優提供工讀與獎助學金幫助及鼓勵學生學習。辦理諸多活動並提供多場次的就業講座、專題演講、企業參訪、產學合作等，以豐富化學生的學習機會。

本系資源多集中在 B 棟 B1F、1F 及 2F，歡迎同學隨時到 2F 系辦公室找系主任，系上老師的研究室也多在 C 棟 6、7F，只要學生在課業或生活上有任何問題，皆可前往諮詢。4 年的時光很快就會過去，希望同學們多一點自信並且放軟自己的身段，先蹲後跳，一定會在社會上獲得成就。

餐旅管理學系系主任 李明靜

2017/3/16