



旅館營運模擬實務教室

(實習櫃檯、實習吧檯、實習餐廳、實習廚房)

設備： 單口快速爐、西式餐爐、工作檯冰箱、美式咖啡機、磨豆機、義式半自動咖啡機、餐飲服務工作檯、調酒工作台、不鏽鋼工作台、客用餐桌椅。

課程： 旅館營運模擬實務、餐廳營運模擬實務、餐飲服務等。



負責教師： 廖利凱 老師



@House 實習烘焙坊

設備：

攪拌機、桌上型攪拌機、電烤箱、發酵箱、
電磁爐、電子秤、工作臺冷藏冰箱、展示櫃、
收銀機、POS 機

課程：

烘焙管理概論、旅館廚藝理論與實務(烘焙)



負責教師：廖利凱老師



實習客房201、202

設備： 豪華五星級雙人房，每間面積約 15 坪，提供設施如衛浴設備、彩色液晶電視機、音響、專屬網路、電話與國際會議簡報相關設備等，可提供本系教師示範教學及學生實習使用。

課程： 旅館事業概論、房務管理、房務模擬實務、旅館營運模擬實務、旅館英語、管家服務等。



負責教師： 尹人慧 老師



實習商務中心

設備： 實習商務中心一間約 33 坪，提供設施如彩色液晶電視機、音響、專屬網路、電話與國際會議簡報相關設備等，可提供本系教師示範教學及學生實習使用。

課程： 旅館事業概論、房務管理、房務模擬實務、旅館行銷、客務管理、客務模擬實務、旅館營運模擬實務、旅館英語、管家服務等。



負責教師： 蕭淑華 老師



廚藝教室

設備：護網式攪拌機、壓麵機、製麵機、製冰機、消毒洗滌器、桌上型攪拌機、箱型喇叭、無線麥克風、液晶螢幕、急速冷凍櫃、電烤箱、雙口快速爐、明火烤爐、中西式餐爐、桌上型油炸機、電能熱水鍋爐、八門式發酵箱、丹麥整型機、土司整型機、瓦斯警報器、電磁爐、電子秤

課程：康養膳食、嬰幼兒餐點製作、餐飲創意料理、異國料理、烘焙管理概論、旅館廚藝理論與實務(烘焙、西餐、中餐)、台灣小吃



負責教師： 王申長老師



飲務教室

設備：美式咖啡機、製冰機、烘豆機、磨豆機、義式半自動咖啡機、餐飲服務工作檯、調酒工作台、不鏽鋼工作台、實習活動酒瓶儲放櫃

課程：咖啡實務、葡萄酒賞析、咖啡美學、吧檯飲務管理實務、飲料管理與實務、咖啡館經營管理、餐飲美學與餐飲文化概論、咖啡拉花、餐飲服務、健康調飲



負責教師：蔡柏旻老師



客房務教室

設備：白宮塑鋼椅、TRUESCAN 倍頻器、高效率喇叭、迴授抑制等化器、電動銀幕、液晶電視機、活動加床、雙人床、單人床、直立式加床、客房服務車、數位講桌、無線麥克風、展示櫃、雙接收無線接收機組、電動銀幕、液晶電視、講桌、滑動隔屏、折合椅、鐵腳椅、摺疊桌、方餐桌、折合式會議桌、單槍。

課程：旅館事業概論、旅館安全與衛生管理、國際旅客接待、旅館財務管理、旅館服務品質管理、餐旅美學、客務管理、國際禮儀、連鎖餐飲品牌經營、行銷活動規劃與執行、旅館行銷、管家服務、旅館英語、傳播品牌魅力與行銷、人際關係與溝通、旅館人力資源管理、壓力管理、房務管理。



負責教師：陳麗貞老師



電化教室

設備：

主喇叭、19吋螢幕、數位講桌、喇叭腳架立架、輔助喇叭、學生椅、音源控制主機機櫃、個人電腦、單槍

課程：

日文、國際旅客接待、餐飲經營管理、旅館
日文、管理學、人際關係與溝通概論、進階
餐飲英文、民宿經營管理實務、專業倫理與
企業文化、客務管理、餐飲法規、消費者行
為

負責教師： 鄒靜珊 老師



語言教室

設備：雙接收無線接收機組、多媒體語言學習伺服器、多媒體語言影音學習教師端系統、多媒體語言影音學習學生端系統、彩色液晶顯示器、廣播系統、視訊交換控制系統、音源整合控制器、攜帶式無線麥克風、語言教學主控系統、語言帶編輯機、電動珠光銀幕、單槍投影機、多媒體網路裝製系統、智慧筆、多媒體語言教學軟體系統、智慧型電源控制器、語音收集系統、高階版控制軟體、耳機麥克風

課程：旅館英文、餐飲經營管理、專業倫理、餐飲經營實務、職場英語演練、美姿美儀形象



負責教師： 梁慧中 老師

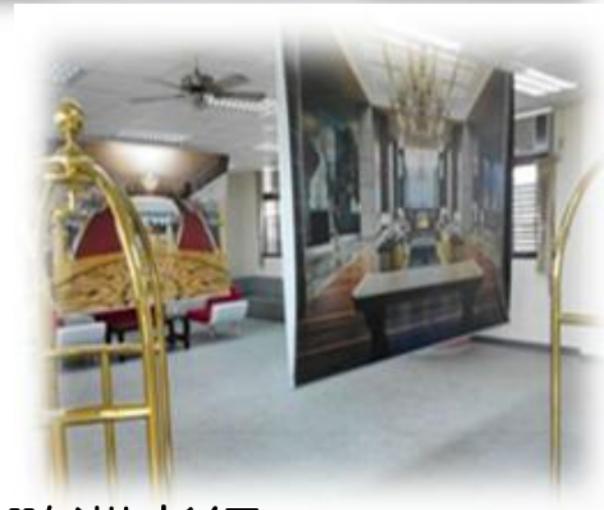


商學館專業教室

(客務情境教學教室、俱樂部情境教學教室、餐服訓練教學教室)

設備：活動加床、雙人床、單人床、直立式加床、客房服務車、展示櫃、摺疊桌、方餐桌、圓桌

課程：客務模擬實務、房務模擬實務



負責教師：王康柏、陳鵬洲老師