



# 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



# 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



# 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：** 賴奕瑄 老師



# 實習商務中心

**設備：** 實習商務中心一間約 33 坪，提供設施如投影布幕、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：** 餐飲營運模擬實務、客務管理、客務模擬實務、餐旅營運模擬實務、餐旅英語、餐旅日語等；學生海外實習面試及說明會場地、以及接待外賓用餐及會議會場)



**負責教師：** 蕭淑華 老師



# 餐服訓練教學教室

旅館管理與廚藝創意系  
Department of Hotel Management & Culinary Creativity

**課程：**房務模擬實務、餐服訓練模擬實務

本教室有單人床兩張，King size 床一張，加床兩床；房務備品車，及客房餐飲服務車各乙台；宴會用長桌、西式四人餐桌、口布 50 條，讓同學們模擬實務練習使用；透過實體課堂上實務操作，專業的房務設備及餐飲服務現場實際情景模擬讓學生更加深印象。

**設備：**活動加床、雙人床、單人床、直立式加床、客房服務車



**負責教師：**梁慧中老師



# 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：** 吳嘉蕙 老師



# 客務情境教學教室

旅館管理與廚藝創意系  
Department of Hotel Management & Culinary Creativity

課程：客務模擬實務

本教室的設計規劃係模擬一般飯店的大廳之陳設

設備：情境掛軸、接待結帳櫃檯、保險箱、行李服務櫃台、行李車、以及可以進行內線通話的總機台



負責教師：王康柏 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