

旅管理系

Khoa quản lý nhà hàng khách sạn

I. 本系簡介 **Giới thiệu sơ lược về Khoa**

系所沿革

Lịch sử về Khoa

餐旅管理系前身為休閒事業管理系餐旅管理組，依據我國行政院之策略方針，已將我國觀光產業認定為僅次於外交、經貿的第三個推展我國躍上國際舞台的管道。在配合觀光產業整體推動與發展的考量之下，具有專業之餐旅專業人才的培育實乃刻不容緩。

Khoa quản lý nhà hàng khách sạn trước đây là Khoa quản lý nghỉ dưỡng giải trí thuộc tổ quản lý nhà hàng khách sạn, theo phương châm sách lược của Viện hành chính quốc gia, ngành công nghiệp du lịch Đài Loan đã được nhận định chỉ đứng sau ngoại giao, thuộc top 3 ngành kinh tế thương mại thúc đẩy Đài Loan trên con đường hội nhập Quốc tế. Dưới sự xem xét phát triển chung và phối hợp thúc đẩy tổng thể của ngành du lịch, mà bắt buộc bồi dưỡng các nhân tài chuyên nghiệp nhà hàng khách sạn.

為配合政府之觀光客倍增計劃與提升國人餐飲的品質，發展台灣美食的特色，於民國 99 年 8 月由休閒事業管理系餐旅管理組獨立成為餐旅管理系。餐旅管理系以傳授學生餐旅專業知識與實務訓練為宗旨，並配合建全人格養成與國際視野之開拓，達成全方位的教育訓練目標。

Để phối hợp với kế hoạch nhân rộng lượng khách du lịch và nâng cao chất lượng ẩm thực của chính phủ, phát triển bản sắc ẩm thực của Đài Loan. Tháng 8 năm 2010, Khoa quản lý nghỉ dưỡng giải trí thuộc Tổ quản lý nhà hàng khách sạn độc lập trở thành Khoa quản lý nhà hàng khách sạn. Tông chỉ của Khoa quản lý nhà hàng khách sạn nhằm mục đích truyền đạt cho sinh viên kiến thức chuyên môn về nhà hàng khách sạn và huấn luyện thực tế, cũng như phối hợp bồi dưỡng kiến thức toàn nhân cách và mở rộng tầm nhìn quốc tế, đạt được mục tiêu huấn luyện giáo dục toàn diện.

本系的教學與訓練，強調理論與實務技能並重，除融入資訊 e 化教學外，加強

學生外語能力，並藉由外語能力的提升，培養學生之國際觀，以期與國際餐旅管理趨勢及潮流接軌；再者培育學生敬業與團隊合作精神，具備餐旅管理學術與實務操作技術之研發能力，作為培養全方位餐旅專業管理人才的搖籃。

Huấn luyện và đào tạo của khoa, nhấn mạnh vào cả kỹ năng lý thuyết và thực hành, ngoài việc áp dụng công nghệ thông tin vào học tập, tăng cường khả năng ngoại ngữ của sinh viên và để nâng cao trình độ ngoại ngữ, bồi dưỡng thể giới quan cho sinh viên, kỳ vọng kết nối xu hướng và ưu thế quản trị nhà hàng khách sạn quốc tế. Bên cạnh, bồi dưỡng sự tận tâm và tinh thần làm việc nhóm của sinh viên, có kiến thức quản lý nhà hàng khách sạn và có khả năng nghiên cứu phát triển kỹ thuật vận dụng thực tế, đây là cái nôi để trau dồi toàn diện tài năng quản lý nhà hàng khách sạn chuyên nghiệp.

教育目標 Mục tiêu giáo dục

依據本校辦學教育理念及目標，並在配合國家產業與科技發展政策及致力於提升學生之專業學能與人格素養的方針下，擬定本系教育目標為：

目標一：『培養餐飲、旅館、廚藝專業人才』

目標二：『教育具有團隊精神、服務熱忱、職場工作效率之餐旅專業人員』

Căn cứ theo mục tiêu và ý tưởng đào tạo giáo dục của trường, phối hợp theo các chính sách phát triển khoa học kỹ thuật và các ngành công nghiệp quốc gia mà sẽ dốc sức nâng cao năng lực học tập chuyên môn dưới phương châm hiểu biết về nhân cách của sinh viên, mục tiêu giáo dục của khoa này là:

Mục tiêu thứ 1: Bồi dưỡng nhân tài chuyên nghiệp tài nghệ ẩm thực nhà hàng, khách sạn.

Mục tiêu thứ 2: Đào tạo nhân viên nhà hàng khách sạn chuyên nghiệp có tinh thần đồng đội, nhiệt tình phục vụ và hiệu quả tại nơi làm việc.

核心能力 Năng lực nòng cốt:

一、熟用餐旅專業實務所需的知識、技術、技能及工具的能力

Năng lực sử dụng thành thạo kiến thức, kỹ thuật, kỹ năng và công cụ cần thiết 1 cách chuyên nghiệp trong nhà hàng khách sạn.

二、確實執行餐旅標準作業程序，並執行、分析、解釋與應用實驗於改善實務技術的能力

Chấp hành chính xác quy trình tác nghiệp tiêu chuẩn của nhà hàng, khách sạn và năng lực thực hiện, phân tích, giải thích, cũng như ứng dụng thực nghiệm để cải thiện kỹ thuật thực tế.

三、運用創意於餐旅實務技術的能力

Năng lực vận dụng sáng tạo kỹ thuật thực tế trong nhà hàng khách sạn

四、餐旅計畫管理、有效溝通與團隊合作的能力

Năng lực quản trị kế hoạch nhà hàng khách sạn, giao tiếp hiệu quả và hợp tác nhóm.

五、確認、分析及解決餐旅實務技術問題的能力

Năng lực xác nhận, phân tích và giải quyết vấn đề kỹ thuật thực tế trong nhà hàng khách sạn.

六、認識時事議題，瞭解餐旅實務技術對環境、社會及全球的影響，並培養持續學習的習慣與能力

Năng lực nhận biết các vấn đề thực tại, hiểu rõ ảnh hưởng của kỹ thuật thực hành nhà hàng khách sạn đối với môi trường, xã hội và toàn cầu, mà bồi dưỡng thói quen học hỏi không ngừng.

七、理解及應用專業倫理，認知社會責任及尊重多元觀點

Hiểu và áp dụng đạo đức nghề nghiệp, nhận ra trách nhiệm xã hội và tôn trọng quan điểm khách quan.

學制規劃 Quy hoạch cơ chế học tập

日間部四年制

Hệ đại học 4 năm

進修部四年制

Hệ tại chức bổ túc 4 năm

歷史淵源

Nguồn gốc lịch sử

餐旅管理系前身為休閒事業管理系餐旅管理組，依據我國行政院的政策方針，

已將我國觀光產業認定為僅次於外交、經貿的第三個推展我國躍上國際舞台的

管道。在配合觀光產業整體推動與發展的考量之下，具有專業之餐旅專業人才的培育實乃刻不容緩。

Khoa quản lý nhà hàng khách sạn trước đây là Khoa quản lý ngành nghỉ dưỡng thuộc tổ quản lý nhà hàng khách sạn, theo phương châm sách lược của Viện hành chính quốc gia, ngành công nghiệp du lịch Đài Loan đã được nhận định chỉ đứng sau ngoại giao, thuộc top 3 ngành kinh tế thương mại thúc đẩy Đài Loan trên con đường hội nhập Quốc tế. Dưới sự xem xét phát triển chung và phối hợp thúc đẩy tổng thể của ngành du lịch, mà bắt buộc bồi dưỡng các nhân tài chuyên nghiệp nhà hàng, khách sạn.

為配合政府之觀光客倍增計劃與提升國人餐飲的品質，發展台灣美食的特色，於民國 99 年 8 月由休閒事業管理系餐旅管理組獨立成為餐旅管理系。餐旅管理系以傳授學生餐旅專業知識與實務訓練為宗旨，並配合建全人格養成與國際視野之開拓，達成全方位的教育訓練目標。

Để phối hợp với kế hoạch nhân rộng lượng khách du lịch và nâng cao chất lượng thực phẩm ăn uống của chính phủ, phát triển bản sắc ẩm thực của Đài Loan. Tháng 8 năm 2010, Khoa quản lý ngành nghỉ dưỡng của Tổ quản lý nhà hàng khách sạn độc lập trở thành Khoa quản lý nhà hàng khách sạn. Tông chỉ của Khoa Quản lý nhà hàng khách sạn nhằm mục đích truyền đạt cho sinh viên kiến thức chuyên môn về nhà hàng khách sạn và huấn luyện thực tế, cũng như phối hợp bồi dưỡng kiến toàn nhân cách và mở rộng tầm nhìn quốc tế, đạt được mục tiêu huấn luyện giáo dục toàn diện.

本系的教學與訓練，強調理論與實務技能並重，除融入資訊 e 化教學外，加強學生外語能力，並藉由外語能力的提升，培養學生之國際觀，以期與國際餐旅管理趨勢及潮流接軌；再者培育學生敬業與團隊合作精神，具備餐旅管理學術與實務操作技術之研發能力，作為培養全方位餐旅專業管理人才的搖籃。

Huấn luyện và đào tạo của khoa, nhấn mạnh vào cả kỹ năng lý thuyết và thực hành, ngoài việc áp dụng công nghệ thông tin vào học tập, tăng cường khả năng ngoại ngữ của sinh viên và để nâng cao trình độ ngoại ngữ, bồi dưỡng thế giới quan cho sinh viên, kỳ vọng kết nối xu hướng và ưu thế quản trị nhà hàng khách sạn quốc tế. Bên

cạnh, bồi dưỡng sự tận tâm và tinh thần làm việc nhóm của sinh viên, có kiến thức quản lý nhà hàng khách sạn và có khả năng nghiên cứu phát triển kỹ thuật vận dụng thực tế, đây là cái nôi để trau dồi toàn diện tài năng quản lý nhà hàng khách sạn chuyên nghiệp.

教育目標 Mục tiêu giáo dục

依據本校辦學教育理念及目標，並在配合國家產業與科技發展政策及致力於提升學生之專業學能與人格素養的方針下，擬定本系教育目標為：

Căn cứ theo mục tiêu và ý tưởng đào tạo giáo dục của trường, phối hợp theo các chính sách phát triển khoa học kỹ thuật và các ngành công nghiệp quốc gia mà sẽ dốc sức nâng cao năng lực học tập chuyên môn dưới phương châm hiểu biết về nhân cách của sinh viên, mục tiêu giáo dục của khoa này là:

培育符合產業需求之餐旅管理專業人才

Đào tạo các nhân tài chuyên nghiệp quản trị nhà hàng khách sạn phù hợp với các nhu cầu ngành nghề.

核心能力 Năng lực nòng cốt

一、餐旅經營管理知識與能力。

Năng lực và kiến thức quản trị kinh doanh nhà hàng khách sạn.

二、餐旅服務技能。

Kỹ năng phục vụ trong nhà hàng khách sạn

三、廚藝知識與技術。

Kiến thức tài nghệ ẩm thực và kỹ thuật

四、服務態度與職業道德。

Đạo đức nghề nghiệp và thái độ phục vụ

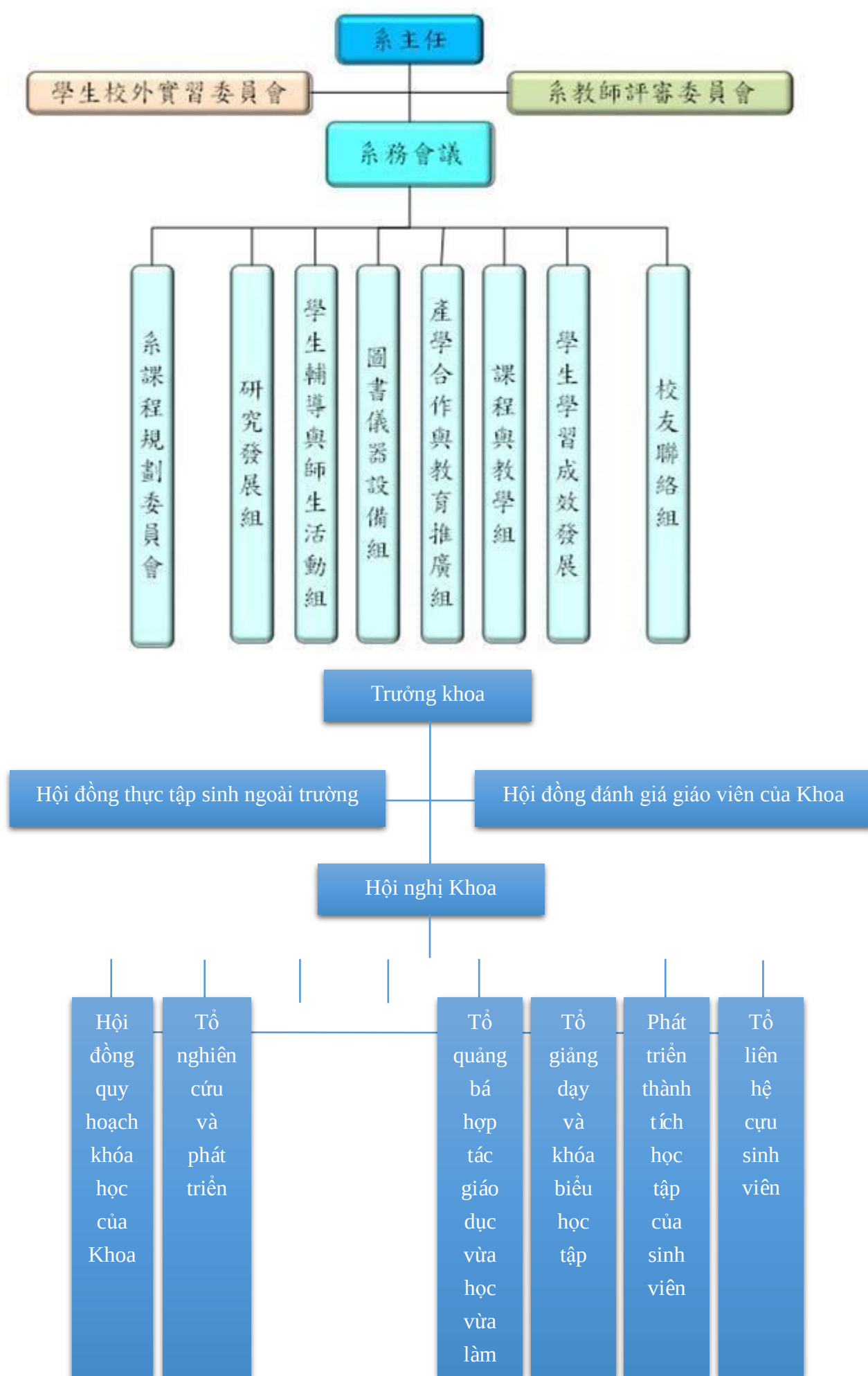
五、資訊與語言應用能力。

Năng lực ứng dụng ngôn ngữ và công nghệ thông tin.

六、溝通與解決問題之能力。

Năng lực giao tiếp và giải quyết vấn đề.

行政管理 Quản trị hành chính



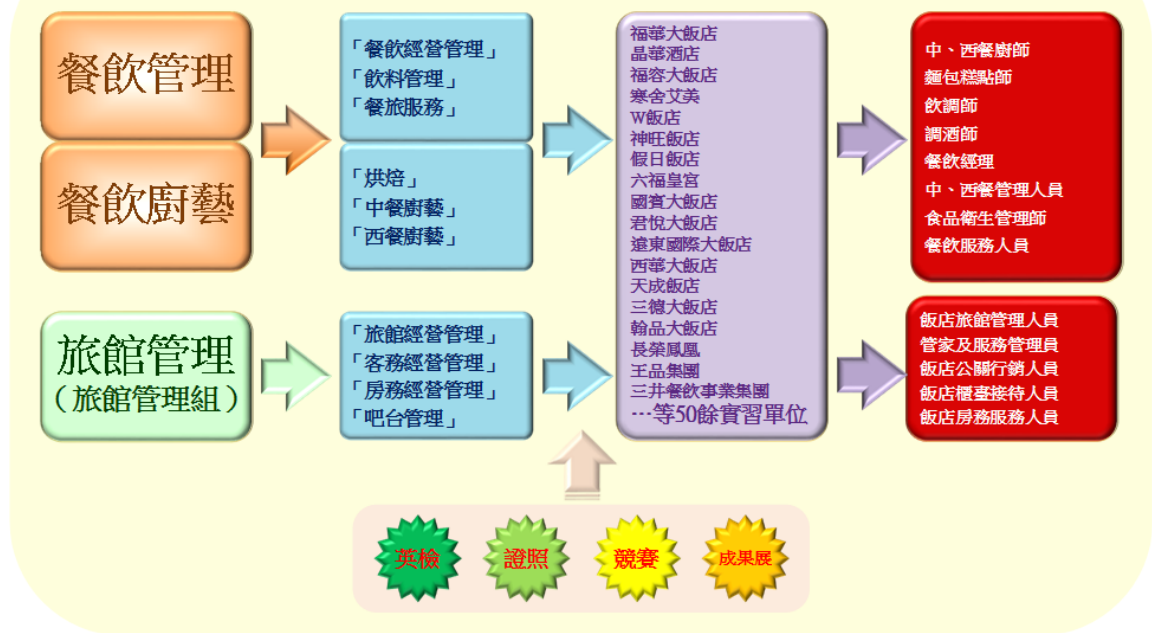
Tổ hoạt động giáo viên và phụ đạo sinh viên	Tổ thiết bị dụng cụ thư viện
--	--

就業升學 Việc làm và học chuyên sâu

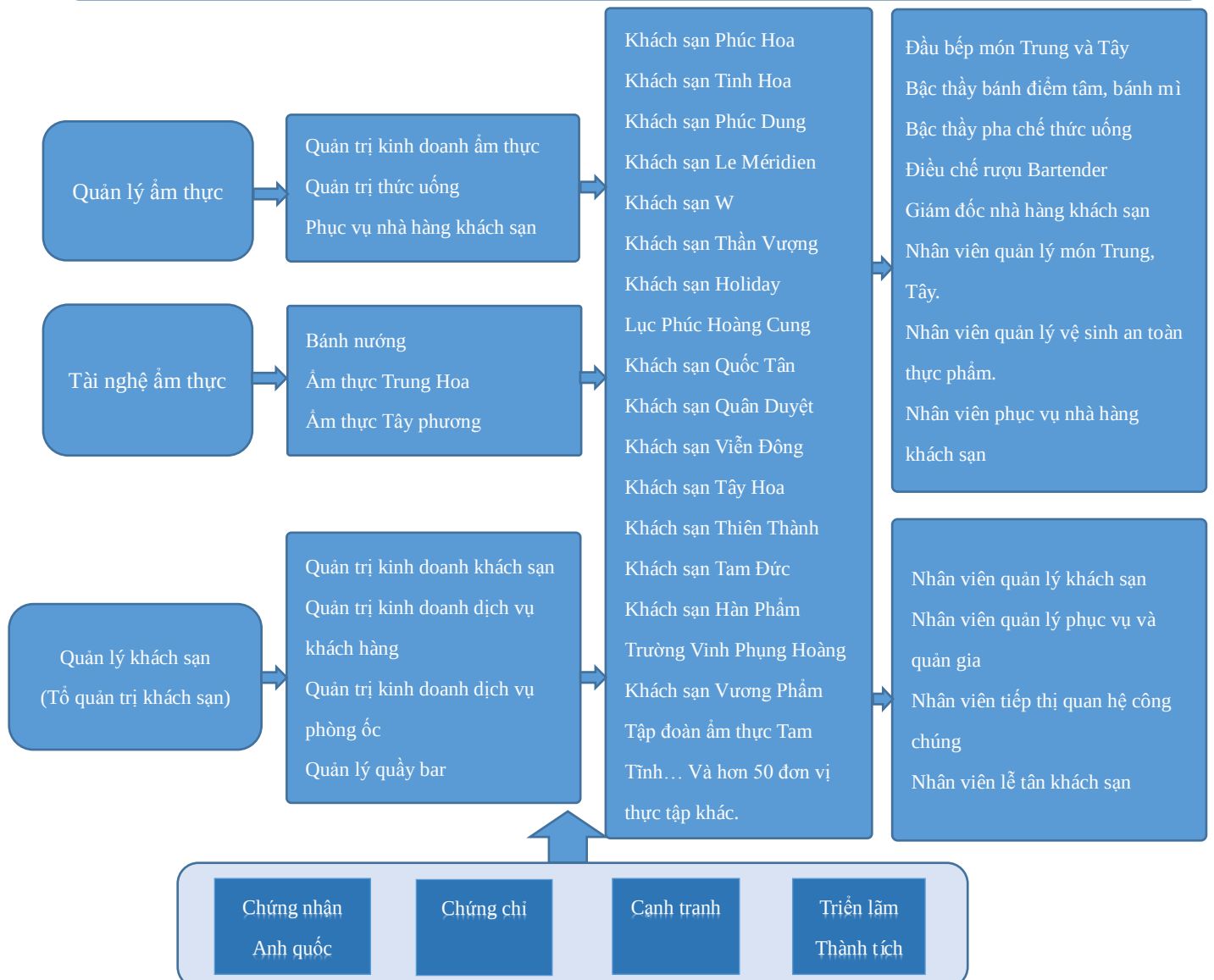
配合就業市場，分成「餐飲管理」、「餐飲廚藝」與「旅館管理（旅館管理組）」為三大專業領域。同學們入學後可依個人興趣自由選擇專業領域進修

Phối hợp thị trường việc làm, phân thành “Quản lý ẩm thực”, “Tài nghệ ẩm thực” và “Quản lý khách sạn (Tổ quản lý khách sạn)” thành 3 lĩnh vực chuyên môn. Các em sinh viên sau khi nhập học có thể dựa theo sở thích cá nhân mà tự do chọn lựa lĩnh vực chuyên môn học tập.

廚藝技術、國際視野、團隊精神、服務熱忱、工作效率、溝通能力



Tài nghệ nấu nướng. Tầm nhìn quốc tế. Tinh thần đồng đội.
Nhiệt tình phục vụ. Hiệu quả công việc. Năng lực giao tiếp



II. 招生訊息

餐旅管理系

甄選入學招生名額：77名

招生類別	招生名額
餐旅群	68
商業與管理群	6
家政群生活應用群	3

登記分發招生名額：39名

招生類別	招生名額
餐旅群	39

運動績優招生名額：5名

招生系所	招生名額
餐旅管理系	5

繁星招生名額：9名

招生系所	招生名額
餐旅管理系	9

技優甄審招生名額：2名

招生類別	招生名額
商業	2

Thông tin tuyển sinh

Khoa quản lý nhà hàng khách sạn

Hạn ngạch tuyển sinh lựa chọn nhập học: 77 suất

Loại hình tuyển sinh	Hạn ngạch tuyển sinh
Nhóm nhà hàng khách sạn	68
Nhóm quản lý và thương nghiệp	6
Nhóm kinh tế gia đình và nhóm ứng dụng đời sống	3

Hạn ngạch tuyển sinh đăng ký và phân phối: 39 suất

Loại hình tuyển sinh	Hạn ngạch tuyển sinh
Nhóm nhà hàng khách sạn	39

Hạn ngạch tuyển sinh thể thao xuất sắc: 5 suất

Bộ phận tuyển sinh	Hạn ngạch tuyển sinh
Khoa quản lý nhà hàng khách sạn	5

Hạn ngạch tuyển sinh ngôi sao: 9 suất

Bộ phận tuyển sinh	Hạn ngạch tuyển sinh
Khoa quản lý nhà hàng khách sạn	9

Hạn ngạch tuyển sinh đánh giá theo kỹ năng ưu tú: 2 suất

Loại hình tuyển sinh	Hạn ngạch tuyển sinh
Thương mại	2

108 學年度入學獎學金

東南科技大學108學年度日四技 新生入學助學金

入學管道	報名時間	新生助學金	早鳥方案
繁星計畫	108.03.06-108.03.13	四年學雜費比照國立科技大學收費	
申請入學	108.03.18-108.03.21	2萬元	於3月底前完成早鳥教育券填寫者 加碼1萬元 (教育券)
運動績優	108.02.18-108.04.26	1萬元	
技優甄審	108.05.08-108.05.14	3萬元	
甄選入學	108.05.24-108.05.30	2萬元	
登記分發	108.07.11-108.07.15	1萬元	
表演藝術系獨立招生	108.01.21-108.04.26	1萬元	



叫我第一名!

甄選入學及登記分發優秀學生(原始分數)

350分(含以上)
8萬元

400分(含以上)
16萬元

450分(含以上)
四年學雜費全免

【各項獎學金核發標準請詳見東南科技大學108學年度新生入學助學金獎勵辦法】

Học bổng niên học 2019

Học bổng nhập học cho tân sinh viên hệ ban ngày theo 4 kỹ năng niên học 2019 trường Đại học Công nghệ Đông Nam

Cách thức nhập học	Thời gian báo danh	Học bổng tân sinh viên	Phương án sớm nhất
Kế hoạch ngôi sao	2019.03.06-2019.03.13	4 năm học phí và tạp phí so theo các trường khoa học kỹ thuật công lập	
Đăng ký nhập học	2019.03.18-2019.03.21	20.000 đài tệ	Người hoàn thành điền xong phiếu phương án sớm nhất trước cuối tháng 3 sẽ được cộng thêm 10.000 đài tệ (phiếu giáo dục)
Thẻ thao xuất sắc	2019.02.18-2019.04.26	10.000 đài tệ	
Đánh giá theo kỹ năng ưu tú	2019.05.08-2019.05.14	30.000 đài tệ	
Lựa chọn nhập học	2019.05.24-2019.05.30	20.000 đài tệ	
Đăng ký phân phối	2019.07.11-2019.07.15	10.000 đài tệ	
Khoa biểu diễn nghệ thuật Chiêu sinh độc lập	2019.01.21-2019.04.26	10.000 đài tệ	

Sinh viên ưu tú theo lựa chọn nhập học và đăng ký phân phối (điểm số ban đầu)

350 điểm trở lên 80.000 đài tệ	400 điểm trở lên 160.000 đài tệ	450 điểm trở lên Miễn hoàn toàn học phí 4 năm
-----------------------------------	------------------------------------	--

師資陳容

職稱 副教授兼系主任

Chức vụ Phó giáo sư kiêm trưởng Khoa

姓名 林 玫玫

Họ tên Lâm Mai Mai

聯絡電話 (02)8662-5963

Điện thoại

電子郵件 mmlin@mail.tnu.edu.tw

Email: mmlin@mail.tnu.edu.tw

研究專長 人力資源管理 行銷管理 服務業管理

Nghiên cứu chuyên môn Quản trị nguồn nhân lực, Quản trị Marketing, Quản trị ngành dịch vụ

授課領域 人力資源管理 行銷管理 管理心理學 經濟學 服務業管理

Lĩnh vực giảng dạy Quản trị nguồn nhân lực, Quản trị Marketing, Quản trị tâm lý học, Kinh tế học, Quản trị ngành dịch vụ.

最高學歷 國立台北科技大學工商管理研究所博士

Học lực cao nhất Tiến sỹ nghiên cứu ngành Quản trị kinh doanh trường đại học quốc lập khoa học kỹ thuật Đài Bắc



職稱	教授	
Chức vụ	Giáo sư	
姓名	黃 韶 顏	
Họ tên	Hoàng Thiều Nhan	
聯絡電話	(02)8662-5873	
Điện thoại	(02)8662-5873	
電子郵件	1060201@mail.tnu.edu.tw	
Email:	1060201@mail.tnu.edu.tw	
研究專長	食物製備、膳食計畫、團體膳食、飲食文化	
Nghiên cứu chuyên môn	Chuẩn bị thức ăn, Kế hoạch bữa ăn, Bữa ăn đoàn thể, Văn hóa ẩm thực	
授課領域	食物採購學	
Lĩnh vực giảng dạy	Mua sắm thực phẩm	
最高學歷	國立師範大學家政教育研究所博士	
Trình độ cao nhất	Tiến sỹ nghiên cứu Giáo dục kinh tế gia đình trường đại học quốc lập Sư phạm	

職稱	副教授	
Chức vụ	Phó Giáo sư	
姓名	何 俊明	
Họ tên	Hà Tuấn Minh	
聯絡電話	02-8662-5935#410 , 8662-5861	
Điện thoại:	02-8662-5935#410 , 8662-5861	
電子郵件	ming@mail.tnu.edu.tw	
Email:	ming@mail.tnu.edu.tw	
研究專長	廢水生物處理技術 Công nghệ xử lý nước thải sinh học 環境生物技術 Công nghệ sinh học môi trường Chuyên môn nghiên cứu 環境影響評估 Đánh giá tác động môi trường 環境檢測 Kiểm tra xét nghiệm môi trường 物業管理 Quản lý tài sản 餐旅管理 Quản lý nhà hàng khách sạn	
授課領域	環境微生物學 Vi sinh vật môi trường 環境生物處理技術 Công nghệ xử lý sinh học môi trường Lĩnh vực giảng dạy 環境生物資訊 Thông tin sinh vật môi trường 環境化學 Hóa học môi trường 水質分析 Phân tích chất lượng nước 餐旅管理概論 Khái niệm quản lý nhà hàng khách sạn	
最高學歷	國立台灣大學環境工程研究所博士	
Trình độ cao nhất	Tiến sỹ nghiên cứu ngành Kỹ thuật môi trường trường đại học quốc lập Đài Loan	

職稱	助理教授	
Chức vụ	Trợ lý Giáo sư	
姓名	蘇 家嫻	
Họ tên	Tô Gia Nhân	

聯絡電話 (02)8662-5983#521

Điện thoại (02)8662-5983#521

電子郵件 peony@mail.tnu.edu.tw

Email peony@mail.tnu.edu.tw

研究專長 餐旅供應鏈管理、餐旅行銷管理、餐旅採購與成本控制、專案管理、老人營養與長期照護

Nghiên cứu chuyên môn Quản lý chuỗi cung ứng cho nhà hàng khách sạn, Quản trị marketing nhà hàng khách sạn, Kiểm soát chi phí và mua sắm nhà hàng khách sạn, Quản lý chuyên án, Dinh dưỡng người cao tuổi và chăm sóc lâu dài

授課領域 營養學 Dinh dưỡng học
顧客關係管理 Quản lý quan hệ khách hàng
Lĩnh vực giảng dạy 餐旅採購與成本控制 Kiểm soát chi phí và mua sắm nhà hàng khách sạn
餐旅服務管理實務 I Thực hành quản lý dịch vụ nhà hàng khách sạn I
餐旅人力資源管理 Quản lý nguồn nhân lực nhà hàng khách sạn
餐旅行銷管理 Quản lý Marketing nhà hàng khách sạn

最高學歷 淡江大學管理科學研究所管理學博士 美國北卡州立大學
(University OF North Carolina at Chapel Hill)營養學系公共衛生碩士
Trình độ cao nhất 台北醫學大學保健營養學系理學士 專門職業及技術人員高等考試
營養師考試及格

Tiến sỹ nghiên cứu ngành Quản trị học trường đại học Đạm Giang.

Thạc sỹ ngành sức khỏe cộng đồng, khoa dinh dưỡng trường Đại học North Carolina at Chapel Hill Mỹ. Cử nhân Khoa Dinh dưỡng Sức khỏe

trường đại học Y khoa Đài Bắc

職稱 助理教授

Chức vụ Trợ lý Giáo sư

姓名 陳 怡如

Họ tên Trần Di Như

聯絡電話 8662-5893

Điện thoại 8662-5893

電子郵件 shipju@mail.tnu.edu.tw

Email shipju@mail.tnu.edu.tw



研究專長 食品營養、HCCP 60AB、國際禮儀、蔬果農藥殘毒快速檢驗

Nghiên cứu chuyên môn Thực phẩm dinh dưỡng, HCCP 60AB, Nghi thức quốc tế, Kiểm tra nhanh dư lượng thuốc trừ sâu trong trái cây và rau quả

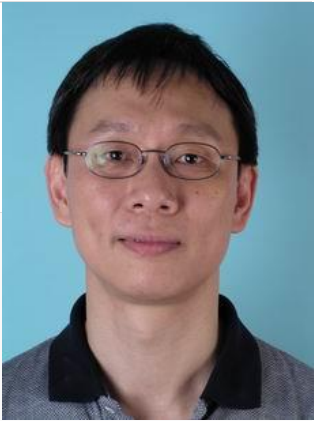
授課領域 管理學、餐飲服務、食物製備原理、校外實習、餐旅管理、菜單設計與成本控制、餐旅衛生與安全

Lĩnh vực giảng dạy Quản trị học, Dịch vụ nhà hàng khách sạn, Nguyên tắc chuẩn bị thức ăn, Thực tập ngoài trường, Quản lý nhà hàng khách sạn, Kiểm soát chi phí và thiết kế Menu, An toàn vệ sinh nhà hàng khách sạn.

最高學歷 Spalding University 教育博士

Trình độ cao nhất Tiến sỹ giáo dục trường Đại học Spalding

職稱	助理教授	
Chức vụ	Trợ lý Giáo sư	
姓名	李 佳玲	
Họ tên	Lý Giai Linh	
聯絡電話	02-8662-5948	
Điện thoại	02-8662-5948	
電子郵件	chialinglee@mail.tnu.edu.tw	
Email	chialinglee@mail.tnu.edu.tw	
研究專長	旅館經營與管理、餐旅資訊系統、會展規劃與管理、電子商務	
Nghiên cứu chuyên môn	Quản trị kinh doanh khách sạn, Hệ thống thông tin nhà hàng khách sạn, Quản trị và quy hoạch hội chợ triển lãm, Thương mại điện tử	
授課領域	餐旅資訊系統、餐旅管理、會議產業管理、房務管理與實務、民宿經營管理	
Lĩnh vực giảng dạy	Hệ thống thông tin nhà hàng khách sạn, Quản trị nhà hàng khách sạn, Quản trị ngành Hội nghị, Thực hành và quản lý dịch vụ dọn phòng, Quản trị kinh doanh nhà trọ.	
最高學歷	南華大學 企業管理系管理科學博士班博士	
Trình độ cao nhất	Tiến sỹ khoa Quản trị ngành Quản trị kinh doanh trường đại học Nam Hoa	

職稱	助理教授	
Chức vụ	Trợ lý giáo sư	
姓名	秦 孝偉	
Họ tên	Tần Hiếu Vỹ	
聯絡電話	02-8662-5935#407，8662-5861	
Điện thoại	02-8662-5935#407，8662-5861	
電子郵件	hwchin@mail.tnu.edu.tw	
Email	hwchin@mail.tnu.edu.tw	
研究專長	綠色旅館、綠色餐飲 Khách sạn xanh, ẩm thực xanh	
	旅運經營管理 Quản trị kinh doanh du lịch	
Nghiên cứu chuyên môn	餐旅安全衛生 An toàn vệ sinh nhà hàng khách sạn	
	低碳生活、旅遊與交通 Mức sống thấp, Du lịch và giao thông vận tải.	
	數量分析 Phân tích định lượng	
授課領域	旅館概論 Khái niệm khách sạn	
	度假村與俱樂部經營與管理 Quản trị kinh doanh câu lạc bộ và khu nghỉ dưỡng	
Lĩnh vực giảng dạy	民宿經營與管理 Quản trị kinh doanh nhà trọ	
	資訊概論與電腦應用 Khái niệm thông tin và Ứng dụng máy tính	
最高學歷	美國加州大學洛杉磯分校土木與環境工程研究所博士	
Trình độ cao nhất	Tiến sỹ nghiên cứu ngành Công trình Xây dựng và Môi trường trường Đại học California, Los Angeles	

職稱	講師	
Chức vụ	Giảng viên	
姓名	陸 魁奇	
Họ tên	Lục Khôi Kỳ	
聯絡電話	02-8662-5935#404	
Điện thoại	02-8662-5935#404	
電子郵件	kclu@mail.tnu.edu.tw	
Email	kclu@mail.tnu.edu.tw	
研究專長	垃圾滲出水處理	
Nghiên cứu chuyên môn	Xử lý nước rác thải rò rỉ	
授課領域	工程數學 環境衛生學 流體力學	
Lĩnh vực giảng dạy	Công trình số học, Vệ sinh môi trường, Chất lỏng cơ học	
最高學歷	私立淡江大學水資源及環境工程研究所	
Trình độ cao nhất	Viện nghiên cứu tài nguyên nước và kỹ thuật môi trường trường đại học tư nhân Đạm Giang	

職稱	助理教授級專業技術人員	
Chức vụ	Trợ lý giáo sư, kỹ thuật viên chuyên nghiệp	
姓名	柯 榮貴	
Họ tên	Kha Vinh Quý	
聯絡電話	02-8662-5935#413	
Điện thoại	02-8662-5935#413	
電子郵件	reck1030803@gmail.com	
Email	reck1030803@gmail.com	
研究專長	1.中餐烹調 Ẩm thực Trung Quốc 2.日本料理 Ẩm thực Nhật Bản 3.飲料調製 Điều chế thức uống 4.中式麵食實務製作 Thực hành chế biến mì kiểu Trung Quốc 5.餐旅服務 Dịch vụ nhà hàng khách sạn 6.蔬果雕 Điều khắc trái cây và rau củ	
Nghiên cứu chuyên môn		
授課領域	1.餐旅經營管理實務實習 Thực tập thực tế quản trị kinh doanh nhà hàng khách sạn 2.餐旅服務技術 Công nghệ dịch vụ nhà hàng khách sạn 3.食物製備原理 Nguyên tắc chuẩn bị thức ăn	
Lĩnh vực giảng dạy		
最高學歷	南台科技大學餐旅研究所畢業	
Trình độ cao nhất	Tốt nghiệp viện nghiên cứu nhà hàng khách sạn trường đại học khoa học kỹ thuật Nam Đài	

職稱	助理教授級專業技術人員	
Chức vụ	Trợ lý giáo sư, kỹ thuật viên chuyên nghiệp	
姓名	許 正忠	
Họ tên	Hứa Chính Trung	
聯絡電話	86625964 轉 227	
Điện thoại	86625964 轉 227	
電子郵件	cake12345600@mail.tnu.edu.tw	
Email	cake12345600@mail.tnu.edu.tw	
研究專長	西式點心製作.中式點心製作.月餅與糖果製作.蛋糕製作.麵包製作.餅乾製作	
Nghiên cứu chuyên môn	Nghiên cứu chế biến các loại thức ăn như: điểm tâm Tây, điểm tâm Trung, Kẹo và Bánh trung thu, bánh Gato, bánh mì, bánh quy.	
授課領域	西式點心製作與實習. Thực tập chế biến điểm tâm Tây	
Lĩnh vực giảng dạy	中式點心製作與實習. Thực tập chế biến điểm tâm Trung	
	月餅與糖果製作與實習. Thực tập chế biến Kẹo và bánh trung thu	
	烘焙食品概論. Khái niệm về các thực phẩm nướng trong lò	
	烘焙材料特性與運用. Vận dụng và đặc tính nguyên liệu làm bánh nướng.	
	烘焙機械原理 Nguyên lý máy móc làm bánh nướng	
	蛋糕製作原理與實習 Thực tập và nguyên lý chế biến bánh Gato	
	麵包製作原理與實習 Thực tập và nguyên lý chế biến bánh mì	
	餅乾製作原理與實習 Thực tập và nguyên lý chế biến bánh quy	
最高學歷	新埔工專電機工程科畢業	
Trình độ cao nhất	Tốt nghiệp ngành Kỹ thuật điện trường Cao đẳng Tân Phố	

職稱	講師級專業技術人員	
Chức vụ	Giảng viên, nhân viên kỹ thuật chuyên nghiệp	
姓名	梁 才發	
Họ tên	Lương Tài Phát	
聯絡電話	02-8662-5935#302	
Điện thoại	02-8662-5935#302	
電子郵件	frankliang183@yahoo.com.tw	
Email	frankliang183@yahoo.com.tw	
研究專長	西餐烹調實務、異國料理、食材搭配與盤飾設計、飲食文化、餐飲管理、菜單設計	
Nghiên cứu chuyên môn	Thực hành nấu nướng món Tây, Ẩm thực các nước khác, Thiết kế trang trí đĩa và phối hợp thức ăn, Văn hóa ẩm thực, Quản lý nhà hàng khách sạn, Thiết kế Menu	
授課領域	西餐基礎烹飪與實習、義式料理、法式料理、西式套餐製作	
Lĩnh vực giảng dạy	Thực tập và nấu nướng cơ bản ẩm thực Tây phương, ẩm thực Ý, ẩm thực Pháp, Chế biến gói ẩm thực Tây phương.	
最高學歷	醒吾科技大學 餐旅系	
Trình độ cao nhất	Tốt nghiệp Khoa Nhà hàng khách sạn trường đại học khoa học kỹ thuật Tỉnh Ngô	