

目 錄

一、系所簡介	2
二、員額及設備	11
三、學生學習活動	17
四、教師獲獎情形	27
五、教師研究/產學成果	28
六、國際交流活動	31
七、專題報導	32
八、職涯發展	34
九、年度捐款芳名錄	38

一、系所簡介

● 系所簡介發展特色

東海大學農學院於民國89年成立台灣中區第一所大學設立餐旅管理學系 (Department of Hospitality Management) · 96學年設立研究所碩士班 · 為中部第一所餐旅管理研究所。102學年度正式成立餐旅碩士在職專班 · 每班招收16名學生。

在此願景下大學部設立宗旨為「培養餐旅基礎管理人才」、研究所設立宗旨為「培養餐旅研究與進階管理人才」 · 藉由從大學部到研究所不同教育層級培養餐旅基礎管理人才及餐旅研究進階管理人才 · 滿足餐旅產業多樣人才需求 · 並進而促進台灣餐旅產業發展。碩專班承襲了東海大學的教育特色 · 課程將人文素養與經營管理實務相整合 · 以文創概念導入餐旅管理進修課程中 · 培養具有創新概念及美學涵養的優質餐旅人才；專業師資方面 · 延攬具跨國經營經驗的總裁級業師 · 及國內餐旅業標竿業者開課 · 使專班學生可以在學習過程中 · 藉由理論及實際案例的分析學習解決問題的能力。

餐旅系單班招生 · 精緻化小班教學。目前共有9位專任教師 (1位教授、3位副教授、4位助理教授、1位技術級助理教授)、1位榮譽講座 · 以及3位助理 · 本系教師及行政團隊學經歷俱佳 · 皆具有餐旅相關實務經驗。為提供學生更完整的學習環境 · 除教師研究室、系辦公室、研究生室、會議室外 · 設有飲務教室、廚藝教室、實習廚房、品評教室及旅館專業教室及語言自學室等專業實習操作場域 · 以滿足學生學習需求。

餐旅系以國際移動、人文美學素養、創新創業三個面向為主要發展特色。透過本系專、兼任老師之研究、教學、指導 · 及教學資源 · 學生能學習餐旅經營管理知識 · 確保本系學生能達成教育目標所欲培養的核心能力 · 使學生能順利就業、升學、或創業。

(1)國際移動：課程包含有實習及參訪 · 海外實習國家主要以美國關島、印尼峇里島、日本九州、中國北京上海 · 海外參訪課程包含在大學部、碩士班和碩專班 · 課程參訪學習的國家橫跨三大洲(歐洲、美洲及亞洲) · 國家包含有:義大利、美國、印尼、越南、中國。

(2)創新創業：創新創業為系上大學部特色指標之一 · 學生可藉由微型創業和連鎖經營了解創業歷程可能經歷的挫折和成就 · 以及加盟的實際演練和業界接軌。

(3)人文及美學素養：東海大學是一所人文薈萃、深具人文藝術氣息的學校 · 結合跨學院跨領域的課程設計 · 開設飲食文化、食物設計、美食地景體驗與省思、餐旅文創研究、餐旅空間美學等課程 · 強化餐旅系學生美學涵養及人文素養的提升 · 課程中及課外活動提供學生全人學習的養份 · 成為深具人文質感的餐旅專業職人。

● 教育目標與核心素養

➤ 大學部教育目標

大學部設立宗旨目標乃是培養餐旅基礎管理人才，具體教育目標為：提升學生餐旅服務涵養、培養學生餐旅經營知能、以及發展基礎研究能力。

(1) 提升餐旅服務涵養

餐旅服務傳遞的過程服務人員的表現會影響消費者對服務的感受，因此大學部教育目標之一即在培養優良的餐旅服務人員，優質餐旅服務需要藉由多方面的訓練來達成，例如餐旅專業知識的建立、餐旅服務技能訓練、餐旅專業外語能力培養、以及餐旅文化培養提升學生餐旅服務涵養。

(2) 培養餐旅經營知能

優質餐旅從業人員除具備良好餐旅服務涵養外，亦需要對現場營運有深入了解；因此本系教育餐旅營運管理知能培養包含基礎管理知識、餐旅管理知識、不同類型餐旅產業營運(例如:速食業經營管理、國際會議管理)及餐旅創業等。

(3) 發展基礎研究能力

考量學生日後進修需求以及訓練學生邏輯思考解決問題的能力，大學部課程藉由基礎研究能力的培養訓練學生思考邏輯、文獻整理，以及資料分析等能力。

➤ 大學部核心素養

(1) 具備餐旅製備及顧客服務能力

藉由系列服務技能課程的培養，讓學生具有服務顧客的基本技能以及正確的服務態度與熱誠，為日後提供顧客優質服務奠定基礎。

(2) 具備餐旅產業永續營運管理的基礎能力

本系規劃系列課程包含餐旅專業基礎知識，以及餐旅管理知識讓學生對餐旅產業營運具備基本概念，透過理論實務交錯的課程設計奠立學生餐旅產業永續營運管理的能力。

(3) 具備餐旅創新創業基本概念

餐旅創業是台灣白手創業的首選，本系亦希望學生於大學四年除具備有顧客服務的技術能力，餐旅管理產業營運管理的知識外，亦透過系列創業課程讓學生具備餐旅產業創業的基本概念與能力。

(4) 具備適應國際外語環境的工作能力

餐旅產業具備強烈的國際色彩，因此本系學生除具備基礎餐旅外語能力外亦須對不同國家文化之餐旅風俗有所了解，方具備有適應國際外語環境的工作能力。

(5) 具備餐旅數位涵養與基礎分析研究能力

AI 世代來臨，學生須具備解決問題的能力方能勝任多變的工作挑戰以及日後升學考量，因此藉由數位科技軟體的學習及系列研究方法課程奠定學生邏輯思考分析問題，蒐集資料，分析資料等能力。

(6) 具備餐旅美學與賞析能力

美學教育從觀察周遭的生活開始，培養藝術涵養，懂得欣賞美的事物，學習飲食文化、五感體驗與美學賞析能力，是成為當今餐旅人需具備的基本能力。

➤ 碩士班教育目標

本所願景為「開創餐旅專業新知、實踐餐旅管理知能」，宗旨為培養餐旅研究與進階管理人才，使學生能善用相關知識，分析問題解決餐旅產業所面對的諸多困境，培養學生研究能力以及日後進入職場未來的發展。

研究所具體教育目標如下：

(1) 培養餐旅研究人才

藉由研究所的設立培養餐旅研究人才，提升台灣餐旅管理研究的品質與數量。

(2) 培養餐旅進階管理人才。

本研究所提供餐旅學子與餐旅產業服務人員進修管道，藉由進階管理課程設計規劃培養進階餐旅管理人才。

➤ 碩士班核心能力

(1) 具備餐旅研究與發表能力

(2) 餐旅產業分析、永續經營與策略性思考能力

➤ 碩士在職專班教育目標

本專班的使命是成為餐旅涵養塑造的優質場域，作為餐旅從業人員的進階學習管道，以及菁英管理人才培養戰鬥力的平台，期能達到提升整體餐旅從業人員於社會上的專業地位。

餐旅碩專班的核心在於培養具有創新概念及美學涵養的優質餐旅人才，以在不斷變化的餐飲及旅館產業中，以豐富的知識管理及領導的能力創造趨勢。

本專班教育目標如下：

(1) 提供回流教育平台，建立產業與學界交流環境

(2) 培養具獨立思考及執行力的餐旅進階管理人才

➤ 碩士在職專班核心能力

(1) 培養吸收餐旅管理新知及產業環境分析的能力

(2) 提升餐旅管理人才的整合涵養

(3) 具備跨產業整合、永續經營與策略性思考能力

● 開課情形

餐旅系 113 學年度，學士班開設 54 門課程，共計 124 學分。碩士班開設 13 門課程，共計 39 學分。碩士在職專班開設 14 門課程，共計 45 學分。

➤ 113學年度第一學期 開課明細表

課程名稱	學分數	授課教師	修習系級
學士班			
必修-餐飲業概論 Introduction to Food Service Management	2-0	楊婷棋	餐旅 1
必修-旅館業概論 The Hotel Business	2-0	朱惠玲	餐旅 1
必修-管理學 Principles of Management	2-0	陳錚中	餐旅 1
必修-飲食文化 Culture and Cuisine	2-0	周碩雄	餐旅 1
必修-日文(一) Japanese (I)	3-0	王翊安	餐旅 2
必修-旅館專業英語 Hotel English	2-0	郭心甯	餐旅 2
必修-旅館專業英語 Hotel English	2-0	郭心甯	餐旅 2
必修-餐旅行銷管理 Hospitality Marketing	3-0	王翊安	餐旅 2
必修-實習(一) Internship	4-0	林育正、周碩雄 李貴宜、楊婷棋	餐旅 2
必選-宴會管理實務 Banquet Management	3-0	林育正 楊婷棋	餐旅 2
必修-餐旅人力資源管理 Human Resources Management in the Hospitality Industry	3-0	朱惠玲	餐旅 3
必修-會計學 Accounting	2-0	李貴宜	餐旅 3
必選-餐旅研究方法 Hospitality Research Methods	3-0	楊婷棋 王翊安	餐旅 3
必修-餐旅財務管理 Hospitality Finance	3-0	陳錚中	餐旅 4
必修-專題討論(二) Seminar (II)	1-0	李貴宜 陳錚中 楊婷棋 王翊安	餐旅 4
必修-專題討論(二) Seminar (II)	1-0	郭心甯 朱惠玲 周碩雄	餐旅 4
選修-商業服務禮儀 Business Service Etiquette	2-0	郭心甯	餐旅 1-4
選修-旅館前檯管理 Front Office Operation Management	2-0	郭心甯	餐旅 2-4
選修-銀髮族營養與照顧 Nutritional Care for the Elderly	2-0	李貴宜	餐旅 2-4
選修-異國料理 Exotic Cuisine	3-0	林育正	餐旅 2-4
選修-採購學 Purchasing	2-0	周碩雄 林育正	餐旅 2-4
選修-實習(二)	4-0	林育正	餐旅 3-4

Internship (II)			
選修-校園餐飲微型創業 Campus Micro-entrepreneurship: From Planning to Execution	2-0	朱惠玲	餐旅 3-4
選修-西餐烹調 Western Practical Culinary	3-0	林育正	餐旅 3-4
選修-調酒學 Mixology of Bartending	2-0	廖國智	餐旅 3-4
選修-點心製作 Professional Baking	3-0	張淑玲	餐旅 4
碩士班			
必修-專題討論 Seminar	1-1	楊婷棋	碩 1
必修-研究方法 Research Methods	3-0	王翊安 楊婷棋	碩 1
必修-碩士論文 Masters' Thesis	6-0	餐旅教師	碩 2-4
選修-飲食文化觀光專題 Dietary Culture and Gastronomy Tourism Seminar	3-0	周碩雄	碩 1-2
選修-餐飲創新與實作 Food Innovation and Implementation	2-0	陳錚中 羅際鎰	餐旅 4 碩 1-2
選修-永續餐旅 ESG 研討 Sustainable Hospitality and ESG Seminar	2-0	楊婷棋	碩 1-2
選修-英國管家服務管理與趨勢研究 (二) Butler Service Management (II)	3-0	郭心甯 周碩雄 張亦騏	餐旅 3-4 碩 1-2
碩專班			
必修-研究方法 Qualitative Research Methods	3-0	王翊安 楊婷棋	碩專 1
必修-專題研討 Seminar	2-0	楊婷棋	碩專 1
必修-標竿企業講座 Bench Entrepreneur Seminar	1-0	陳錚中	碩專 2
必修-碩士論文 Masters' Thesis	6-0	餐旅教師	碩專 2-4
選修-全球化觀光策略創新研究 Strategic Innovation and Growth Strategy in the Tourism and Hospitality Industry	3-0	容繼業	碩專 1,2
選修-餐旅商情分析與智慧應用 Data Science for Business Analytics in Hospitality Industry	3-0	姜自強 朱惠玲 陳錚中	碩專 1,2
選修-餐旅人力資源管理研究 Hospitality Human Resources Management Research	3-0	朱惠玲	碩專 1,2
選修-餐旅空間美學 Aesthetics of Hospitality Spaces	3-0	周易 周碩雄	碩專 1,2

➤ **113 學年度第二學期 開課明細表**

課程名稱	學分數	授課教師	修習系級
必修-餐旅服務技能 Hotel and Restaurant Service Technique	0-2	楊婷棋	餐旅 1
必修-餐旅服務技能 Hotel and Restaurant Service Technique	0-2	楊婷棋	餐旅 1
必修-餐飲專業英語 Food and Beverage English	0-2	郭心甯	餐旅 1
必修-餐飲專業英語 Food and Beverage English	0-2	郭心甯	餐旅 1
必修-飲務管理 Beverage Management	0-2	周碩雄	餐旅 1
必修-餐飲衛生安全 Food & beverage Sanitation	0-2	李貴宜	餐旅 1
必修-客房作業管理 Rooms Division Management	0-2	楊婷棋	餐旅 1
必修-日文(二) Japanese (II)	0-3	王翊安	餐旅 2
必修-餐飲營養學 Nutrition for the Food Service Professions	0-2	林万登	餐旅 2
必修-餐旅資訊系統 Introduction to Computers in the Hospitality Industry	0-2	陳錚中	餐旅 2
必修-統計學 Statistics	0-3	朱惠玲	餐旅 2
必修-餐旅消費行為 Hospitality Consumer Behavior	0-2	林万登	餐旅 3
必修-餐旅成本控制 Hospitality cost control	0-2	王翊安	餐旅 3
必修-餐飲營運管理 Food and Beverage Operation System	0-3	楊婷棋	餐旅 3
必修-專題討論(一) Seminar. (I)	0-1	李貴宜 陳錚中 王翊安 楊婷棋	餐旅 3
必修-專題討論(一) Seminar. (I)	0-1	郭心甯 朱惠玲 周碩雄	餐旅 3
必選-廚藝基礎 Basic Culinary	0-3	林育正	餐旅 1
必選-廚藝基礎 Basic Culinary	0-3	林育正	餐旅 1
必選-餐飲營養學實驗 Nutrition for Foodservice Experiments	0-1	林万登	餐旅 2
選修-銀髮族餐飲 Foodservice for the Elderly	0-2	李貴宜	餐旅 2-4
選修-飲料調製實務 Drinks Modulation Practice	0-2	廖國智	餐旅 2-4
必選-節慶活動規劃 The Planning of Festival Activity	0-3	林育正 楊婷棋	餐旅 3

選修-俱樂部與博弈管理 Casino and Club Management	0-2	郭心甯	餐旅 3,4
選修-食物設計 Food Design	0-2	李俐慧 段存真 陳錚中	餐旅 3,4
選修-烘焙實務 Baking Practice	0-3	張躍灝	餐旅 3,4
選修-企業橋接實習(一) Corporate Bridge Internship (I)	0-3	陳錚中	餐旅 4
選修-企業橋接實習(二) Corporate Bridge Internship (II)	0-3	郭心甯	餐旅 4
選修-企業橋接實習(三) Corporate Bridge Internship (III)	0-3	王翊安	餐旅 4
碩士班			
必修-專題討論 Seminar	1-1	陳錚中	碩 1
必修-碩士論文 Masters' Thesis	0-6	餐旅教師	碩 2-4
選修-創意餐酒研發 Innovative Food and Beverage Product Development	0-3	周碩雄 郭心甯	碩 1,2
選修-餐旅職涯規劃 Hospitality Career Planning	0-3	呂秀如	碩 1,2
選修-餐旅與觀光主題研究 Thematic Hospitality and Tourism Research	0-3	郭心甯	碩 1,2
選修-餐旅文創研究 Study of Cultural and Creative in Hospitality Industry	0-3	朱惠玲\	碩 1,2
碩專班			
必修-碩士論文 Masters' Thesis	0-6	餐旅教師	碩專 2-4
選修-餐旅營運管理研究 Operations Management of Hospitality	0-3	容繼業 李明元	碩專 1,2
選修-餐飲衛生安全研究 Foodservice Safety and Sanitation	0-3	李貴宜	碩專 1,2
選修-質性研究 Qualitative Research Methods	0-3	周碩雄	碩專 1,2
選修-餐旅財務管理研究 Hospitality Financial Management	0-3	陳錚中	碩專 1,2
選修-台灣飲食文化專題 Taiwan Dietary Culture and Gastronomy Seminar	0-3	郭應哲 周碩雄	碩專 1,2



目標	能力	一年級	二年級	三年級	四年級	對應職業	
提升餐旅服務涵養	餐旅服務能力	餐飲業概論 2	餐飲營養學 2			旅館服務人員 餐飲服務人員 房務人員 管家 廚師 調酒師 侍酒師 吧檯人員 廚務人員 西點烘焙師 產品研發人員 餐飲經理人	
			餐飲營養學實驗 1				
		旅館業概論 2					
		飲食文化 2					
		餐旅服務技能 2	實習(一)4		企業橋接實習3x3		
		商業服務禮儀 2			實習(二) 4		
		客房作業管理 2	旅館前檯管理 3	英國管家服務管理2			
		飲務管理 2	飲料調製實務2	調酒學 2			
		餐飲衛生安全 2	採購學 3	消費者測試與品評3			
		廚藝基礎 3	中餐烹調 3	西餐烹調 3	點心製作3		
			異國料理 3				
			香草與辛香料 2				
			食物學原理製備與設計2				
			宴會實務 2	節慶活動規劃 2			
專業外語		餐飲專業英語 2	旅館專業英語 2	航空服務管理 3		餐飲服務人員 前檯人員 空服員 領隊導遊	
			日文(一) 3	餐飲日文會話 2			
			日文(二) 3	旅館日文會話 2			
培養餐旅管理知能	營運管理	管理學 2	餐旅行銷管理 3	會計學 2		餐廳主管 行政主廚 旅館經理 行銷企劃人員 人資部管理人員 餐飲業經營者 旅宿業經營者	
		經濟學 3	餐旅資訊系統 2	餐旅人力資源管理 3			
			餐旅產業管理 3	餐旅成本控制2	餐旅財務管理 3		
			會展管理2	餐飲營運管理3			
	創業概念		團體膳食管理2	餐旅消費行為 2			
			民宿管理2	餐旅連鎖經營 3	餐旅職涯規劃 2		
			銀髮族營養與照顧 2	食物設計2	校園餐飲微型創業 2		
發展基礎 研究能力	分析研究		統計學 3	專題討論(一) 1	專題討論(二) 1	國內外升學 教職 學術研究機關	
				餐旅研究方法 3			



必修 選修 必選修

餐旅碩士班 課程職涯地圖

1091208更新

教育目標	核心能力	一年級上學期	一年級下學期	二年級上學期	二年級下學期
培養餐旅研究人才	餐旅研究與發表能力	專題討論 1	專題討論 1		碩士論文 6
		研究方法 3			
培養餐旅進階管理人才	餐旅產業分析與策略性思考能力		質性研究 3		
			多變量分析 3		
		餐旅管理研究 3	餐旅人力資源管理研究 3	餐旅財務管理研究 3	
		餐旅行銷管理研究 3	餐旅策略管理研究 3	餐旅連鎖經營研究 3	旅館管理研究 3
		餐旅與觀光主題研究 3	餐旅文創研究 3	餐旅服務品質管理研究 3	旅館開發與籌設研究 2
		餐旅消費者行為 3	飲食觀光文化專題 3	餐旅職涯規劃 3	餐點製備實作 3
		餐旅問題解決與決策 3	餐旅空間文化與美學專題 3		餐旅人際溝通與公共關係管理 3
					餐旅管理個案研究 3

必修 一般選修 研究方法選修

東海大學餐旅管理學系 Hospitality Management Tunghai University

餐旅碩士在職專班 課程職涯地圖

教育目標

培養具獨立思考及執行力的餐旅高階管理人才
提供回流教育平台·建立產業與學界交流環境

必修	核心必修	專業選修
碩士論文 6	餐旅策略管理研究 3	品牌塑造 3
研究方法 3	餐旅行銷管理研究 3	談判與仲裁 3
標竿企業講座 1	餐旅財務管理研究 3	餐旅衛生安全研究 3
專題研討 2	餐旅人力資源管理研究 3	商業禮儀及溝通 3
	餐旅營運管理研究 3	消費者法規 3
		中央廚房管理 3
		成本控制 3
		質性研究 3
		餐旅生活美學 3
		葡萄酒賞析 3
		電子商務 3
		餐旅文創 3
		餐旅專業觀摩 3
		餐旅文創研究 3
		服務創新模式 3
		飲食文化 3

二、員額及設備

● 師資

➤ 師資數

本系自89年成立以來，均維持單班招生，本系目前共9位專任教師（1位教授、3位副教授、4位助理教授、1位技術級助理教授）、1位榮譽講座，以及3位助理，本系教師及行政團隊學經歷俱佳、皆具有餐旅相關實務經驗。

專任師資	姓名及職級
	<p>陳錚中 專任副教授兼系主任 最高學歷: 國立成功大學企業管理學系博士 學術專長: 餐旅財務管理、餐旅資訊系統、產業經濟、統計分析</p>
	<p>容繼業 榮譽講座 (前高雄餐旅大學 校長) 最高學歷: 淡江大學美國研究所法學博士 學術專長: 觀光產業政策分析、餐旅策略管理研究、餐旅教育創新個案研究、旅行業經營管理</p>
	<p>林万登 專任教授 最高學歷: 輔仁大學食品營養所營養科學組博士 學術專長: 保健營養、機能性食品科學、運動營養、餐旅管理</p>

	<p>朱惠玲 專任副教授</p> <p>最高學歷: 美國 維吉尼亞州立理工大學餐旅管理博士 學術專長: 餐旅人力資源管理、餐旅業管理、美食觀光</p>
	<p>李貴宜 專任副教授</p> <p>最高學歷: 美國堪薩斯州立大學餐旅管理學系博士 學術專長: 採購學、衛生安全、銀髮族飲食規劃</p>
	<p>周碩雄 專任助理教授</p> <p>最高學歷: 國立台北大學企業管理所博士 學術專長: 飲食文化、飲務管理、葡萄酒賞析、飲食文學與美學</p>
	<p>郭心甯 專任助理教授</p> <p>最高學歷: 香港理工大學酒店及旅館業管理學院博士 學術專長: 飯店管理、觀光發展、博弈管理</p>
	<p>楊婷棋 專任助理教授</p> <p>最高學歷: 國立臺灣師範大學人類發展與家庭學系餐旅教育組 博士 學術專長: 餐旅服務管理、餐旅教育、人力資源管理、餐廳經營管理</p>

	<p>王翊安 專任助理教授</p> <p>最高學歷: 國立中山大學人力資源管理研究所 博士 學術專長: 人力資源管理 行銷管理 餐旅管理 飯店管理</p>
	<p>林育正 專任助理教授級專業技術教師</p> <p>最高學歷: 育達科技大學資管所碩士 學術專長: 西餐烹調、異國料理、團體膳食、飲食文化</p>

➤ 教師評鑑與升等情形

餐旅系 113 學年度第一學期通過教師評鑑之教師：李貴宜老師、郭心甯老師。

餐旅系 113 學年度第二學期通過教師評鑑之教師：朱惠玲老師。

餐旅系 113 學年度王翊安教師提出升等，順利於114年8月1日通過升等為副教授。

● 學生數

餐旅系學士班招生採大學多元入學方案，包括：「特殊選才」、「繁星推薦入學」、「個人申請入學」、「考試分發入學」。

於核定名額以外的入學管道有：「僑生及港澳生聯合招生」、「僑生及港澳生單獨招生」、「原住民外加名額」、「陸生聯合招生」等。另外依缺額辦理「暑假轉學招生」，新生招收管道及名額如下。

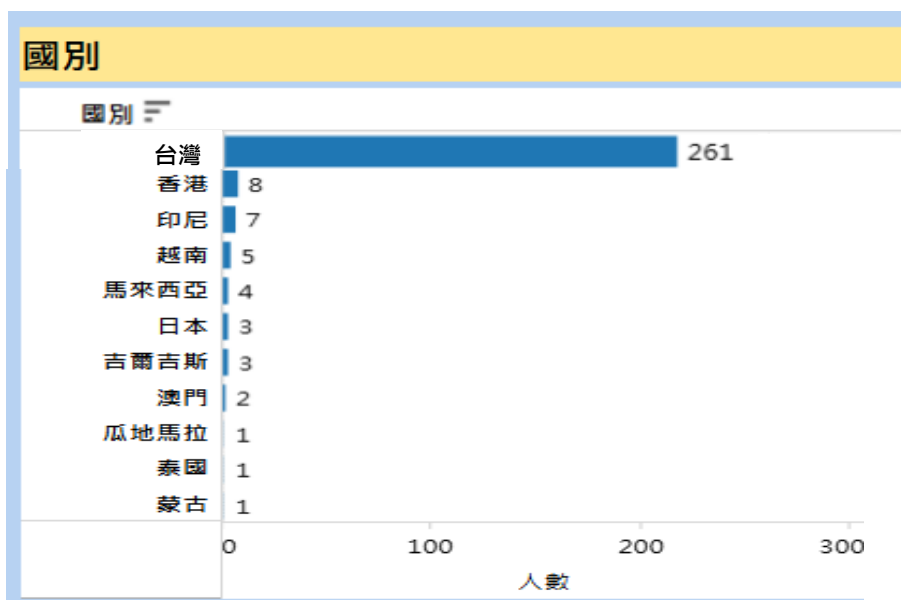
餐旅系單班招生，自106學年度起學士班香港、澳門、大陸以及外國學生人數大幅增加，外國學生包含：日本、印尼、馬來西亞、越南、吉爾吉斯、瓜地馬拉、蒙古、泰國等國家。

餐旅系 113 學年度新生招收管道及招生名額

入學管道	招生名額	備註
特殊選才	3	大學部 核定招生名額 55名 (原著民外加1名)
繁星推薦	7	
個人申請	30	
考試分發	15	
寒假轉學考	5	
僑生及港澳生單獨招生	全校總招生名額 110名	大學部境外學生
港澳僑生個人申請(海聯會)	全校總招生名額 57名	
外國學生申請入學-秋季班	全校總招生名額 300名	
外國學生申請入學-春季班	全校總招生名額 300名	
陸生學士班申請入學	實際招生名額依教育部核定	大學部境外學生
碩士班甄試	5	碩士班核定招生名額 10名
碩士班考試	5	
陸生研究生申請入學	實際招生名額依教育部核定	
碩士在職專班	16	碩專班核定招生名額 16名

113學年度餐旅系在學人數共計341人，學士班286名，碩士班10名，碩專班45名。其中境外學生人數高達35人，佔餐旅系學士班全體學生的【12.2%】，包含香港8人、印尼7人、越南5人、馬來西亞4人、日本3人、吉爾吉斯3人、澳門2人、泰國1人、瓜地馬拉1人、蒙古1人。

113 學年度餐旅系(學士班、碩士班)學生國別分類表



110-113 學年度新生招生入學管道與註冊情形

項目	班制	110 學年度 註冊人數	111 學年度 註冊人數	112 學年度 註冊人數	113 學年度 註冊人數	
正式學 籍之在 學學生 數	學士班	特殊選才	3	3	3	2
		繁星推薦	7	7	7	7
		個人申請	33	29	21	31
		考試分發	12	17	23	16
		僑生及港澳生單獨招生 及個人申請(海聯會)	9	8	1	2
		外國學生申請入學	7	10	2	3
		陸生學士班申請入學	0	0	0	0
	碩士班	甄試入學	6	5	5	1
		考試入學	2	3	2	2
		陸生及外國學生	0	0	0	1
	碩士在職專班		16	14	10	9

● 新購或重要圖儀設備

113學年度餐旅系圖儀設備共計獲得NT\$720,000元。圖儀編列預算項目中，新購儀器設備總額NT\$670,000元，添購雷射印表機、蒸餾水機、電烤箱、自動發牌機、自動洗牌機...等新式設備。圖書、期刊、教學光碟等費用編列NT\$50,000元，佔總預算6.94%。

113學年度 餐旅管理學系 新構圖儀設備一覽表						
序號	名稱	規格	用途說明	數量	單價	總價
1	雷射印表機	HP LaserJet	汰換教師研究設備	1	10,000	10,000
2	蒸餾水機	容量4L	增購ICE101實習廚房設備，提升學習環境	1	5,000	5,000
3	組合式層架	高160CM	增購ICE101實習廚房設備，提升學習環境	1	3,000	3,000
4	益智遊戲桌布	180CM*90CM	增購課程教學設備，提升學習環境	2	2,500	2,500
5	益智遊戲籌碼	籌碼300片含外盒	增購課程教學設備，提升學習環境	1	5,000	5,000
6	自動發牌機	遙控式	增購課程教學設備，提升學習環境	1	5,000	5,000
7	自動洗牌機	可裝入2副牌組	增購課程教學設備，提升學習環境	1	500	500
8	電烤箱	單層1盤	增購ICE101實習廚房設備，提升學習環境	5	120,000	120,000
9	餐會與餐旅實驗課程成果發表設備	餐盤、杯具、碗碟、布巾、操作設備	餐旅系增購教學設備、提升學習環境並增加學生成果發表素材	1	36,500	36,500
10	(圖)(圖)圖書、期刊、教學光碟	一式	購置語言自學室圖書、期刊。增進學生學習成效	1	50,000	50,000
合計		圖書總額：50,000 儀器設備總額：670,000				720,000

三、學生學習活動

● 升學榜單

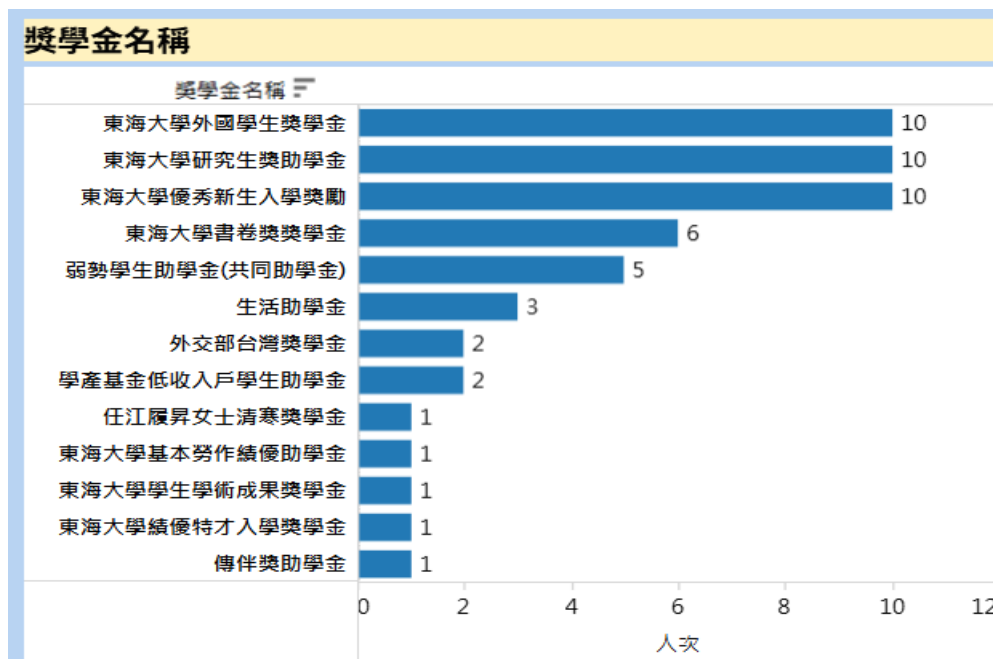
113 學年度餐旅系共 9 位同學考取研究所，高雄餐旅大學 1 位，University of Maryland 1 位，彰化師範大學 1 位，台中教育大學 1 位，政治大學 1 位，東海大學餐旅研究所 3 位，企管研究所 1 位。

	學生姓名	錄取學校	系所名稱
1	李泳銳	高雄餐旅大學	觀光研究所
2	林冠毅	University of Maryland	Master of Finance
3	周宥齊	彰化師範大學	公共事務與公民教育學系
4	黃卿倪	台中教育大學	永續觀光暨遊憩管理碩士學位學程
5	黃澤濠	政治大學	企業管理學系
6	徐伊蓁	東海大學	餐旅管理學系
7	陳韋霖	東海大學	餐旅管理學系
8	羅謙	東海大學	餐旅管理學系
9	謝其蓁	東海大學	企業管理學系

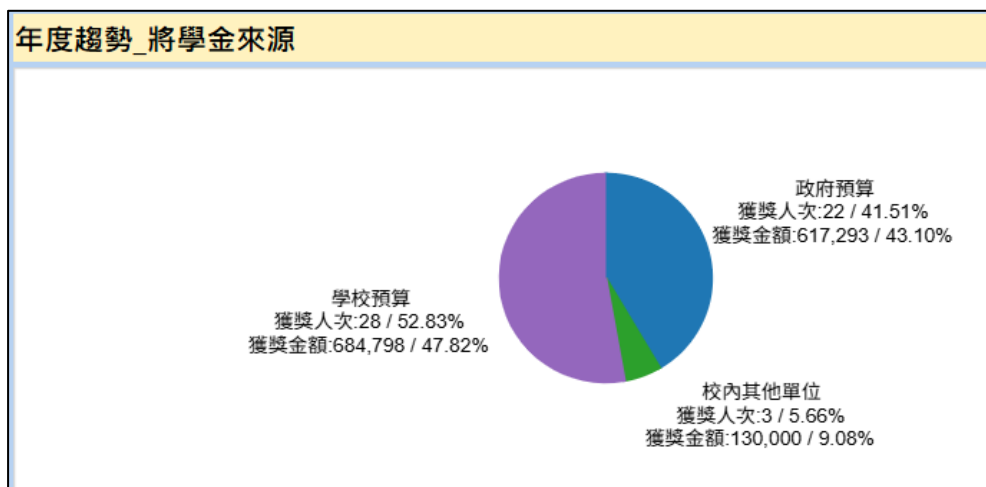
● 學生獲獎

➤ 獎助學金得獎情形

113學年度餐旅系共53人次獲得獎助學金，總獎金額共計1,432,091元。



餐旅系學生獲獎之獎學金來源：政府預算佔43.10%，學校預算佔47.82%，校內其他單位佔9.08%。



➤ 書卷獎

東海大學書卷獎：每學期成績排名全班前二名之大學部學生可獲得，本系113學年度獲獎學生共計7名。

學號	學生姓名
S13660003	呂宥臻
S13660615	鄭秋涵
S12660061	魏晟恩
S12660610	王毓萱
S11660020	呂姿秀
S11660003	羅品涵
S11660069	林凱傑

➤ 榮譽學生

東海大學榮譽學生，須為學士班學生在校修業一年以上，上一學年成績達標者。本系113學年度獲榮譽獎學生共計 11名。

- 一、學年學業平均成績達八十五分以上者。
- 二、學期科目各科成績達七十分以上者。
- 三、學年科目平均成績達七十分以上者。
- 四、名列本班前百分之五以內者。

學號	學生姓名	學號	學生姓名
S13660615	鄭秋涵	S11660003	羅品涵
S13660004	朱曼鈞	S09660041	魏苜恩
S12660061	魏晟恩	S10660003	徐伊蓁
S12660610	王毓萱	S10660046	林柔均
S11660020	呂姿秀	S10660012	袁郁哲
S11660069	林凱傑		

➤ 國內/國際競賽獲獎情形

113學年度餐旅系江昊文、羅庫巴、堀時之助、邱垂沛等4位學生，在足球及籃球體育賽事方面表現優異。羅于煊、陳韋伶2位學生參加彰化縣政府家庭暴力防治大專生洄游社區紮根成果競賽，獲得優等獎。

部別	學號	學生姓名	活動名稱	獲獎情形
大學部	S11660610	江昊文	113 學年度大專五人制足球錦標賽(一般組)	五人制足球錦標賽一般組第二名
大學部	S11660611	羅庫巴	113 學年度大專五人制足球錦標賽(一般組)	五人制足球錦標賽一般組第二名
大學部	S11660622	堀時之助	113 學年度大專五人制足球錦標賽(一般組)	五人制足球錦標賽一般組第二名
大學部	S11660610	江昊文	113 學年度大專校院足球聯賽	11 人制足球聯賽男二級第 11 名
大學部	S11660611	羅庫巴	113 學年度大專校院足球聯賽	11 人制足球聯賽男二級第 11 名
大學部	S11660622	堀時之助	113 學年度大專校院足球聯賽	11 人制足球聯賽男二級第 11 名
大學部	S13660041	邱垂沛	113 年全國中正盃大學暨中學校際籃球賽	大學女子甲三組第四名
大學部	S12660009	羅于煊	彰化縣政府家庭暴力防治大專生洄游社區紮根成果競賽	優等
大學部	S12660010	陳韋伶	彰化縣政府家庭暴力防治大專生洄游社區紮根成果競賽	優等

● 學生取得證照情形

種類	證照名稱	人數
專業證照	中華民國技術士-烘焙食品-蛋糕&西點(丙級)	6
	中華民國技術士-西餐烹調(丙級)	3
	國際禮儀接待員乙級證書	28
	國際禮儀乙級 Intermediate International Etiquette	2
	電腦認證-Elementary ERP Planner[ERP 規劃師]	2
	信託業業務人員	1
	初級救護技術員(EMT1)	1
英語證照	(新制)多益測驗 TOEIC	8
	全民英語能力分級檢定測驗 GEPT	7

● 學生實習

- 113學年度校外實習人數共計72人完成實習。包含實習(一)54人，38間實習機構；實習(二)18人，10間實習機構；企業橋接實習1人，1間實習機構。

➤ 實習(一)實習機構及學生名單

實習(一) 共計54人，38間實習機構		
學號	姓名	實習一單位
S09410613	清水知佳	領先創意有限公司有限公司(和牛 EMPEROR)
S10660059	黃卿倪	校友會館
S10660060	劉育廷	周記餃子專賣店
S10660611	蔡學靖	鑫暄有限公司(風格麵包坊)
S10660636	饒波花梨	CoCo 吉番屋 ラウンドワン宜野湾店
S11410608	李文雅	裕元花園酒店股份有限公司
S11660011	吳季羽	豐回國際實業有限公司(City Milk 台中中港店)
S11660019	徐維辰	茶本味事業有限公司(小黃杯)
S11660024	陳鈺旻	福爾摩沙草悟道酒店
S11660029	周允任	三里朋小廚(渣男台中勤美店)
S11660034	羅宇謙	三里朋小廚(渣男台中勤美店)
S11660038	張銘珊	怵吉小吃股份有限公司
S11660051	張予嘉	裕元花園酒店股份有限公司
S11660052	侯瀟煊	君彥精品旅店股份有限公司(台中萬楓酒店)
S11660053	王泓家	君彥精品旅店股份有限公司(台中萬楓酒店)
S11660055	張珮蓁	裕元花園酒店股份有限公司
S11660056	謝鈞安	儷京企業股份有限公司(日月潭力麗溫德姆溫泉酒店)
S11660058	黃映禎	乾杯股份有限公司(老乾杯市政店)
S11660064	徐念筠	悠旅生活事業股份有限公司-星巴克(中榮門市)

S11660065	陳盈盈	天廬育樂事業股份有限公司(大湓閣飯店)
S11660067	黃奕翔	君彥精品旅店股份有限公司(台中萬楓酒店)
S11660071	張凱閔	瓦城泰統股份有限公司(非常泰 台中誠品 480)
S11660073	黃亭瑜	瓦城泰統股份有限公司(大心新泰式麵食 台中新光三越店)
S11660610	江昊文	鼎峻股份有限公司台中分公司(台中福華大飯店)
S11660616	陳毅軒	GIOIA MIA GARDEN 股份有限公司
S11660622	堀時之助	299 café (にくきゅうカフェ)
S12660002	薛丞筑	丞藝繹品站冰甜品
S12660005	劉浩宇	穎冠茶飲企業股份有限公司(50 嵐中科店)
S12660006	賴芷綾	綿菓子商行(萬波島嶼紅茶-台中松竹店)
S12660008	易承遠	晶華國際酒店股份有限公司
S12660010	陳韋伶	爭鮮股份有限公司(西屯特店)
S12660015	盧佑蓁	凱撒大飯店(股)公司
S12660016	李沛璇	昌宇餐飲店(韓鍋庄)
S12660018	廖婕安	肇健實業社(豪晴火鍋)
S12660019	張雅勛	君彥精品旅店股份有限公司(台中萬楓酒店)
S12660020	張詠妍	晶華國際酒店股份有限公司
S12660022	陳盈蓁	凱撒大飯店(股)公司
S12660026	饒晴文	全家國際餐飲股份有限公司(台中大戶屋 Jmall 店)
S12660027	張仁庭	春水堂實業股份有限公司
S12660028	陳韋霖	天廬育樂事業股份有限公司(大湓閣飯店)
S12660029	李俊毅	亞洲藏壽司股份有限公司(台中福科路店)
S12660031	林亭佑	凱撒大飯店(股)公司
S12660032	黃鷹群	儂京企業股份有限公司(日月潭力麗溫德姆溫泉酒店)
S12660033	陳呈濬	豆府股份有限公司(北村豆腐家)
S12660034	邱祥源	鼎泰豐小吃店股份有限公司

S12660037	陳思穎	新加坡商創新亞太餐飲有限公司台灣分公司(燒肉 LIKE 勤美店)
S12660039	胡全禹	月眉國際開發股份有限公司(台中福容大飯店)
S12660040	王臆暄	悠旅生活事業股份有限公司-星巴克(中榮門市)
S12660042	林鈞廷	樂鞦生活創意有限公司(韓虎嘯- 台中 JMall 門市)
S12660050	何昕郁	凱撒大飯店(股)公司
S12660057	顏慈慧	天廬育樂事業股份有限公司(大湑閣飯店)
S12660604	芝田萌萌美	領先創意有限公司有限公司(和牛 EMPEROR)
S12660606	歐詠儀	亞洲藏壽司股份有限公司(台中福科路店)
S12660609	林宇航	芳國資產開發股份有限公司-台中分公司(沐青餐廳)

➤ 實習(二)實習機構及學生名單

實習(二)共計 18 人 · 10 間實習機構		
學號	姓名	實習二單位
S07660086	吉奈莉	君彥精品旅店股份有限公司(台中萬楓酒店)
S10660003	徐伊蓁	儷京企業股份有限公司(日月潭力麗溫德姆溫泉酒店)
S10660006	劉家妤	群品餐飲股份有限公司-台中東海店(石二鍋)
S10660015	李卉筑	六福開發股份有限公司(六福村)
S10660017	康緯廷	Delta Hotel Santa Clara Silicon Valley
S10660018	塗玉櫺	秋樂主義有限公司
S10660026	劉若水	金谷Hotel觀光株式會社
S10660033	蔡伯函	金谷Hotel觀光株式會社
S10660039	王上上	台灣麥株生活股份有限公司(gelato pique café)
S10660051	鄭邑柔	群品餐飲股份有限公司-台中東海店(石二鍋)
S11660001	黃語晞	樂鞦生活創意有限公司(韓虎嘯- 台中JMall門市)
S11660003	羅品涵	晶華國際酒店股份有限公司

S11660005	張雅筑	浮雲客棧股份有限公司
S11660006	劉庭軒	Sea Cruise股份有限公司
S11660012	張皓云	Sea Cruise股份有限公司
S11660018	饒杰樺	GIOIA MIA GARDEN股份有限公司
S11660041	鄭緣麗	明弘商行(成功牛排)
S11660045	王蚊亘	棒棒積木飯店有限公司

➤ 企業橋接實習單位及學生名單

企業橋接實習，共計1人，1間實習機構		
學號	姓名	實習機構
S10660037	黃玟蓮	晶華國際酒店股份有限公司宜蘭礁溪分公司

● 學生參與競賽及展演活動

➤ 學生展演活動

113年11月23日 大學部專題討論期末靜態成果展			
學術組			
組別	題目	學生名單	指導教師
1	數位媒體對傳統醬油市場經營模式的影響 - 以瑞春醬油有限公司為例	李采璇,塗玉樺,謝其薰,侯姿仔	朱惠玲
2	健康普查-康普茶	徐伊薰,謝紫婷,林思妤,謝采妮,白婕湄	郭心甯
3	大肚山上阿嬤的味道	劉家妤,袁郁哲,康緯廷,林柔均,陳奕樺,林芊妤	李貴宜
4	智慧廚房 - 打造銀髮食尚·營養健康樂生活	潘芳嫻,張筠涵,何依宸,柯盈竹,林寶言	楊婷棋
5	香草與無刺一夜干的創意料理探索	吳子誠,曾柏誠,劉宗彥,蔡伯函	周碩雄
6	餐旅產業主管不當督導、工作與家庭衝突之關係研究：以幸福感為中介變項	李卉筑,魏佳萱,韓芮恩,林萱,黃毅力	王翊安
7	古法醬油vs量化醬油：醬油風味評品研究	陳韋霖,林平儒,林訓禎,羅謙,劉司樂	朱惠玲
8	消費者對於減糖甜點健康認知、品評對消費意願之影響	劉育廷,石加誠,劉若水,蔡欣諭,黃玟蓮,吳育卉	朱惠玲
9	江戶時代的美味秘訣 米糠的再利用-米糠床	周宥齊,簡舶丞,薛鎮豪,黃濔偉,李維軒,陳可風	李貴宜
10	新型刈包的創新研究及消費者市場 喜好接受度	高韻瑩,甘倩敏,黃卿倪,倪瑋澤,王上上	陳錚中
11	香茅與烘乾香料茶飲搭配設計	清水知佳,饒波花梨,鄭邑柔,洪翊玟	周碩雄
12	INFLUENCE OF ESG TO TRAVEL INTENTION, MEDIATED BY ATTITUDE	蔡學靖,洪姍姍,劉思秀,張佩清	王翊安
13	亞洲咖啡文化的歷史與發展研究	陳孝齊	郭心甯
14	親子餐廳經營模式與吸引力之研究	王若橋	陳錚中
15	栗子甜品的研究跟創新製作	麥迪文	郭心甯
16	大眾對香檬之認識程度與相關產品之接受程度調查	鄭宇涵	周碩雄

● 系學會活動

餐旅系第 21 屆系學會由餐旅二黃語晞擔任會長、黃立言擔任副會長。規劃一系列精采活動(如下圖)，以聯繫系上師生情誼增進餐旅系向心力。舉辦活動包含：系烤、餐旅之夜、系運動會、系畢典...等等。並於 113 年 4 月 24 日完成第 22 屆系學會正副會長選舉，由餐旅一陳韋伶當選正會長，餐旅一陳冠銓當選副會長，順利與完成交接，繼續為系上辦理各項活動。113 年辦理活動包含迎新茶會、食字路口、麻油雞進補、麻將盃 以及管理學院最大美食市集—餐旅 Daysss。

東海大學餐旅系學會 113 學年度活動行事曆

年	週次	月曆							日期	星期	辦理事項
		日	一	二	三	四	五	六			
一 一 三 年	1	8	9	10	11	12	13	14	8/21-9/17	六-二	新生入校 系徽徵集活動
	2	15	16	17	18	19	20	21	9	一	迎新茶會
	3	22	23	24	25	26	27	28	10	二	中秋節
	4	29	30	31					17	三	系慶
	5	7	8	9	10	11	12	13	21	四	教師節(教師月)
	6	14	15	16	17	18	19	20	27	五	
	7	20	21	22	23	24	25	26			
	8	27	28	29	30	31					
	9	3	4	5	6	7	8	9	3	四	系大會 年度口 表
	10	10	11	12	13	14	15	16	10	五	
	11	17	18	19	20	21	22	23	20	六	院慶紀念日、全校運動大會
	12	24	25	26	27	28	29	30	27	一	期中考試週 體育課 特色講座 麻油雞 食字路口
	13	2	3	4	5	6	7	8			
	14	9	10	11	12	13	14	15	12	四	聯合聖誕晚會
	15	16	17	18	19	20	21	22	19	五	聖誕節
	16	22	23	24	25	26	27	28	25		
	17	29	30	31							
	18	5	6	7	8	9	10	11	1	一	開學紀念日
19	12	13	14	15	16	17	18	4-11	六-六	學期考試週 系會慶	
20	19	20	21	22	23	24	25	18			

東海大學餐旅系學會113-2學年度活動行事曆

年	週次	月曆							日期	星期	辦理事項	
		日	一	二	三	四	五	六				
一 一 三 年	1	2	3	4	5	6	7	8	17	一	開學 期初系大會 和中秋紀念日	
	2	9	10	11	12	13	14	15	25	二		
	3	16	17	18	19	20	21	22	28	三		
	4	23	24	25	26	27	28	29	31	四		
	5	30	31							五		
	6	6	7	8	9	10	11	12	9	六	麻將盃 餐旅之夜 溫馨假	
	7	13	14	15	16	17	18	19	27	一		
	8	20	21	22	23	24	25	26	27	二		
	9	27	28	29	30	31				三		
	10	3	4	5	6	7	8	9	10	四	溫馨假 清明節	
	11	11	12	13	14	15	16	17	18	19	五	四-五 期中考試週 夜遊尋寶
	12	19	20	21	22	23	24	25	26	27	六	
	13	27	28	29	30							
	14	4	5	6	7	8	9	10	11	12	一	餐旅DAYS 系會考試週 端午節
	15	12	13	14	15	16	17	18	19	20	二	
	16	18	19	20	21	22	23	24	25	26	三	
	17	25	26	27	28	29	30	31				
	18	1	2	3	4	5	6	7	8	9	四	
19	8	9	10	11	12	13	14	15	16	五		
20	15	16	17	18	19	20	21	22	23	六	系畢典 學期考試週	
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30			



迎新茶會



逢甲夜市 食字路口



餐旅盃麻將競賽



管院最大美食市集 餐旅 Daysss



市集三天破萬人流，超過五十攤市集、學生攤位



冬至、聖誕搓湯圓進補活動

四、教師獲獎情形

- 國內獲獎

教師	獲獎作品名稱	獎項名稱
李貴宜	113 學年度東海大學教師教學優良獎	教學優良獎

五、教師研究/產學成果

● 研究計畫

主持人	計畫類別	計畫簡稱	計畫總金額
朱惠玲	教育部教學實踐研究計畫	113 教學實踐-探索創業課程行動學習法	310,000
楊婷棋	教育部教學實踐研究計畫	113 教學實踐-運用 ELT 教學法於節慶活動規劃	290,000
王翊安	國科會專題研究計畫	探討顧客不當對待在情緒機制與認知機制	825,000

● 產學合作計畫

主持人	計畫類別	計畫簡稱	計畫總金額
林育正	民間企業產學合作計畫	彰化縣政府 2024 年紫晶盃餐酒會研究執行計畫	118,965

● 出席國際會議情形

序號	學年度	單位	教師	學術類別	學術成果名稱
1.	113	餐旅系	朱惠玲	研討會論文發表	朱惠玲 (Kay Heilin Chu) 李偉群 (Eric Lee) (2025.07). An Exploratory Study on Happy Organization and Employee Workplace Well-Being in the Restaurant Industry. Paper presented at 12th ADVANCES IN HOSPITALITY & TOURISM MARKETING & MANAGEMENT (12th AHTMM 2025), Faro, Portugal: University of Fargo.
2.	113	餐旅系	李貴宜	研討會論文發表	Yung-Jui Lee, Kuei-I Lee(李貴宜)* (2025.05). The Food Literacy Influence through Healthy Diet Practice on Sustainable Diet Practice. Paper presented at APac

					CHRIE 2025, Chiang Mai Marriott Hotel: Chian Mai University.
3.	113	餐旅系	郭心甯	研討會論文發表	Yevvon Yi-Chi Chang (張亦騏), Kai-Chieh Chang, Yeh Hua Fan and Hsing-Ning Kuo (郭心甯) (2025.05). Fixed or Percentage-Based ? A Field Experiment Study of Restaurant Tipping in Taiwan. Paper presented at 23屆 APacCHRIE Conference, 清邁: 清邁大學.
4.	113	餐旅系	王翊安	研討會論文發表	Chih-Hsing Liu, I-An Wang, Jun-You Lin (2024.08). Identifying the differences in innovation attributes in creating organizational performance with an integrated approach. Paper presented at 2024The Annual Meeting of the Academy of Management, Chicago: Academy of Management.
5.	113	餐旅系	楊婷棋	研討會論文發表	徐珠璽、楊婷棋、鄭富貴、陳麒文、劉婉真、陳家蓁* (2024.11)。融入SDGs素養於餐飲實作教育的教學與實踐成效分析。論文發表於2024 健康管理學術研討會，新竹市：財團法人臺灣健康管理學會。
6.	113	餐旅系	陳錚中	出席國際學術會議	2024第二十六屆休閒、遊憩、觀光學術研討會暨國際論壇 擔任論文發表主持人

● 發表期刊論文

教師	論文名稱	期刊名稱	索引類別
朱惠玲	Applying The Theory of Planned Behavior to Explore Consumers' Behavioral Intention Toward a Vegetarian Diet.	Journal of Tourism and Leisure Management	其他

林万登	Potato Protein Hydrolysate (PPH902) treatment in adipocytes inhibits lipogenesis by activating AMPK	South African Journal of Botany	SCIE
郭心甯	感知利益、感知風險、信任對雲端廚房消費意願之研究	觀光與休閒管理期刊	其他
郭心甯	Potato Protein Hydrolysate (PPH902) treatment in adipocytes inhibits lipogenesis by activating AMPK	SOUTH AFRICAN JOURNAL OF BOTANY	SCIE
郭心甯	Glossogyne tenuifolia Essential Oil Prevents Forskolin-Induced Melanin Biosynthesis via Altering MITF Signaling Cascade	Cosmetics	SCIE
王翊安	Identifying the differences in innovation attributes in creating organizational performance with an integrated approach	IEEE Transactions on Engineering Management	SSCI
王翊安	The dark side of coaching: the negative affect of athletes as a mediator in the impact of abusive supervision on their performance and turnover	International Journal of Sport Psychology	SSCI
王翊安	Exploring the Antecedents and Consequences of Customer Mistreatment in Service Failures	MANAGEMENT SCIENCE	SSCI
楊婷棋	An Investigation of Sustainable Development Goals in Hospitality Higher Education – A Case Study of Taiwan and Hong Kong	The International Journal of Management and Organization	其他
楊婷棋	A Case Study of Hospitality Internship Program During the COVID-19 Outbreak	Journal of Hospitality & Tourism Education	ESCI

六、國際交流活動

● 教師參與國際學術交流

序號	學年度	單位	教師	學術類別	學術成果名稱
1.	113	餐旅系	朱惠玲	研討會論文	朱惠玲 (kay Heilin Chu) 李偉群 (Eric Lee) (2025.07). An Exploratory Study on Happy Organization and Employee Workplace Well-Being in the Restaurant Industry. Paper presented at 12th ADVANCES IN HOSPITALITY & TOURISM MARKETING & MANAGEMENT (12th AHTMM 2025), Faro, Portugal: University of Fargo.
2.	113	餐旅系	李貴宜	研討會論文	Yung-Jui Lee, Kuei-I Lee(李貴宜)* (2025.05). The Food Literacy Influence through Healthy Diet Practice on Sustainable Diet Practice. Paper presented at APac CHRIE 2025, Chiang Mai Marriott Hotel: Chian Mai University.
3.	113	餐旅系	郭心甯	研討會論文	Yevvon Yi-Chi Chang (張亦騏), Kai-Chieh Chang, Yeh Hua Fan and Hsing-Ning Kuo (郭心甯) (2025.05). Fixed or Percentage-Based ? A Field Experiment Study of Restaurant Tipping in Taiwan. Paper presented at 23屆APacCHRIE Conference, 清邁: 清邁大學.
4.	113	餐旅系	王翊安	研討會論文	Chih-Hsing Liu, I-An Wang, Jun-You Lin (2024.08). Identifying the differences in innovation attributes in creating organizational performance with an integrated approach. Paper presented at 2024The Annual Meeting of the Academy of Management, Chicago: Academy of Management.

七、專題報導

113學年餐旅系在老師們與學生們的齊心努力下，收穫亮眼的成果。教師致力於學生輔導與訓練，培力學生專業技術與研究能量，獲得「臺中市政府113年度職人傳承新秀選拔活動烹飪及烘焙組-優勝」、「114年度教育部核定李貴宜、楊婷棋、王翊安老師通過教學實踐研究計畫」、「2024富邦人壽管理博碩士論文獎，榮獲EMBA組佳作」。為了提供一流教學環境，獲得碩士專班的學生辛宗穎同學捐贈百萬，改善教學環境。於2025年4月隆重舉行M213【萃空間】揭牌儀式。

活動名稱	活動海報/相片
<p>本系張躍瀧同學及洪銘雄同學參加【臺中市政府113年度職人傳承新秀選拔活動】榮獲烹飪及烘焙組-優勝。</p>	
<p>東海餐旅系今年首度與彰化縣政府農業處合作，結合當地食材及紫晶杯冠軍酒，共同策劃「果香·微醺」輕奢法式饗宴，12月14日(六)在浪漫的埔心路葡萄酒莊舉行，彰化縣長王惠美、東海餐旅系主任陳錚中、路葡萄酒莊第三代老闆黃俊仕與百位鄉親及學生家長，共在葡萄隧道，美景下，共襄盛舉品嚐美酒美食。</p>	
<p>東海大學餐旅碩專生、「好品水產」副董事長辛宗穎捐贈100萬元給校方，協助改善教學環境，對於餐飲系提升教學環境邁向一流科系相當有幫助。</p>	

本系黃雅琳同學由王翊安老師、朱惠玲老師指導參加【2024富邦人壽管理博碩士論文獎】，榮獲EMBA組佳作



本系李貴宜、楊婷棋、王翊安3位教師榮獲114年度教育部核定通過教學實踐研究計畫。



東海餐旅系於2025年04月23日隆重舉行M213【萃空間】揭牌儀式，由副校長張嘉修、副校長劉正、捐款人辛宗穎、餐旅系主任陳錚中教授及系上教師等貴賓蒞臨現場，共同參與見證這一重要時刻。



八、職涯發展

● 職涯輔導

餐旅系自 2000 年以來積極推動實習課程，培養符合本系教育目標及產業需求的餐旅人才，系課程委員會規劃專業實習課程提供學生餐旅產業實習及企業橋接實習的機會，並舉辦演講活動邀請專家、學者到校經驗分享，以學生建立良好工作態度，加深對產業了解。113 學年餐旅系舉辦 6 場職涯系列講座及 3 場校外參訪活動，邀請歷屆畢業學長姐以及產業菁英到校演講，以交流互動的模式融入教學現場，期望奠定學生紮實的職場知識與技能。

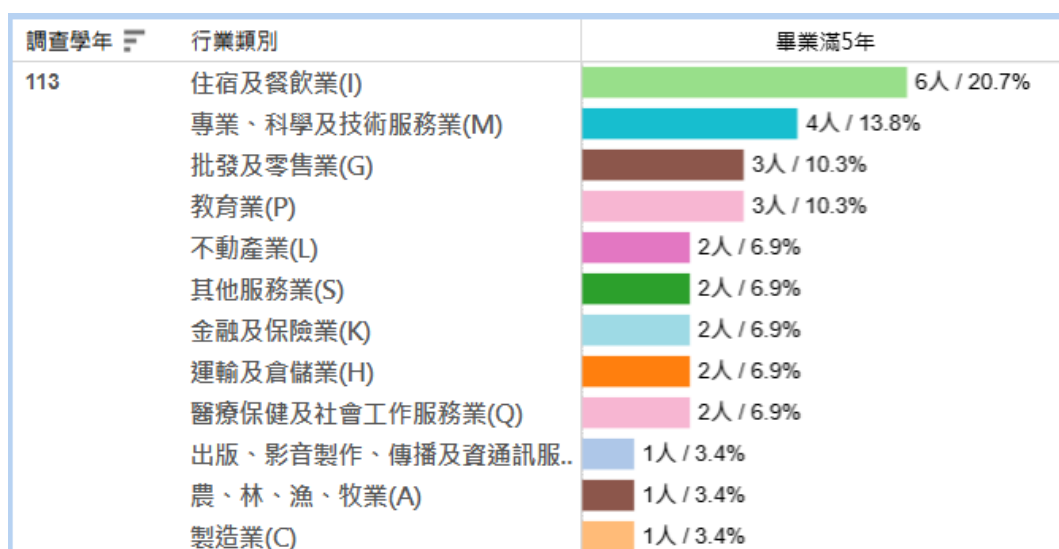
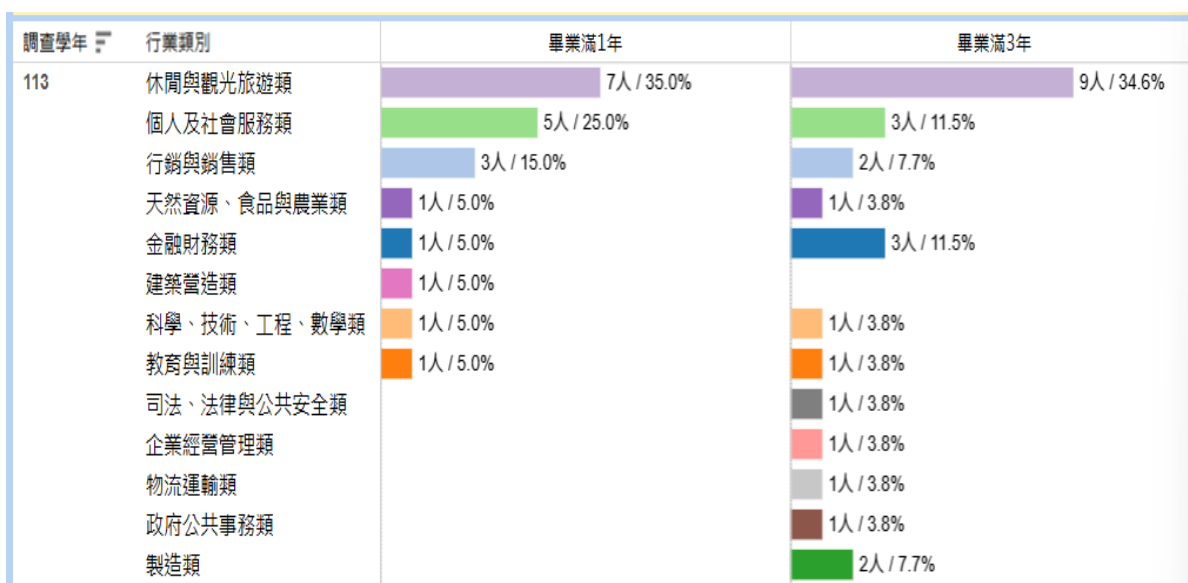
日期	活動名稱	活動資訊
113.10.22	國際酒店管理實務：聽飯店老總說飯店軼事-旅館業概論課程	
113.10.23	商業服務禮儀的美姿美儀-氣色好人緣好，善用科技與美妝-商業服務禮儀	
113.11.15-16	台中順天環匯酒店-旅館前檯管理課程校外參訪	

<p>113.11.16</p>	<p>台北市濱江批發市場-採購學課程 校外參訪</p>	
<p>113.11.20</p>	<p>与玥樓頂級粵菜餐廳-2024廚藝傳承慈善公益晚宴-餐旅服務及校外參訪</p>	
<p>113.11.26</p>	<p>海洋永續認識RFI 漁業 西海岸永續分享-三時之聚張文騰主廚-餐旅永續ESG研討課程</p>	
<p>113.11.27</p>	<p>陸地生態永續分享-BINGO BISTRO 陳秉文負責人-餐旅永續ESG研討課程</p>	
<p>113.03.11 113.03.18</p>	<p>餐旅職場儀態訓練-餐旅服務技能課程 打造完美職場形象-餐旅服務技能課程</p>	

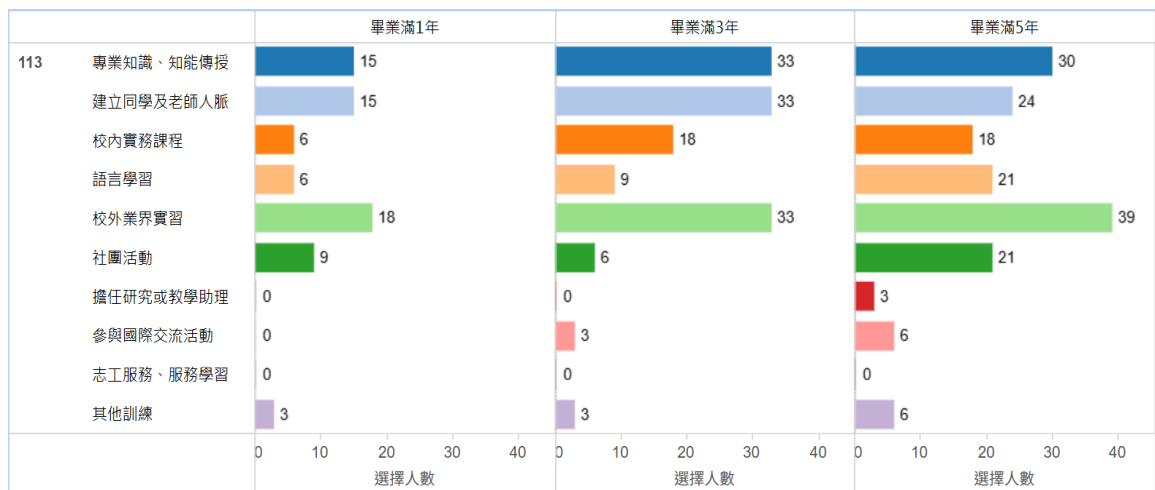
● 畢業生流向

根據 113 學年度畢業生流向調查數據表示，餐旅系畢業一年、三年、五年之畢業生，從事「休閒與觀光旅遊類」或「住宿及餐飲業」等餐旅相關行業高達(30.1%)，「個人及社會服務類」「專業技術服務業」佔(16.8%)，其次為「行銷與銷售類」、「批發及零售業」以及「教育業」佔(14.4%)。

依據以上數據顯示，餐旅系學生於畢業後高達 6 成以上就職於餐旅相關產業及餐旅教育與人力資源產業，高達 61.3%之多。



113 學年度餐旅系畢業滿一、三、五年畢業生，在系所專業學習與工作助益程度調查中，畢業生普遍認為「校外業界實習」、「專業知識.知能傳授」以及「建立同學及老師人脈」等在校學習經驗，對於目前職場的工作最有幫助。



九、年度捐款芳名錄

捐款人	捐款項目	捐款金額
東海大學台中校友會	餐旅系發展基金-歡慶中秋送愛活動	45,000元
陳淞屏	餐旅系發展基金-品東海活動	2,000元