

## 育達科技大學具缺額教師員額學術單位缺額師資專長需求表(外聘師資)

系所名稱	餐旅經營系
系所發展方向	培育具備經營管理知能之餐旅技術與服務專業人才。
系所課程主軸 名稱	課程以「實作教學」引導學生學習，提升學習成就，提高就業競爭力。
系所發展研究 重點	本系課程主要以培育具備餐飲管理與服務專業人才為主，學生學習依據個人職涯規劃，修習中餐、西餐、烘焙、飲料調製、餐旅服務或釀製實務等，課程強調實作能力的養成。本系鼓勵教師組成產學合作團隊，將研究成果反饋教學，以降低學生學用落差，增進學界與產業界實務之連結，以達畢業即就業之目標。
系所發展需求 實務 經驗	具業界實務經驗與相關教學經歷。
建議 議 師資培訓領域	<p>相關學經歷需符合下列需求任二：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 觀光餐旅相關系所碩士以上畢業。</li> <li>2. 具備餐旅旅館相關業界主管9年以上經驗者(需檢附服務證明或離職證明，勞保記錄無法採計)。</li> <li>3. 具備餐飲服務、飲務調製為主之實務及教學經驗。</li> <li>4. 具旅館經理人培育專業、領導管理實務、危機處理實務、溝通與表達實務、國際法學素養背景之實務與教學經驗。</li> <li>5. 具備釀製教學經歷及實務成果產出。</li> </ol>
建議取得之證 照或研習證書	<p>相關證書需符合下列需求任二：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 具備餐飲服務相關之勞動部乙級檢定證照。</li> <li>2. 具備勞動部技術士技能檢定術科測試監評資格者。</li> <li>3. 觀光餐旅相關系所博士畢業。</li> <li>4. 日本農林水產省日本料理金、銀、銅勳官方認證。</li> </ol>
特殊表現 <small>例如得獎或展演或作品等</small>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 餐飲服務相關之勞動部乙級檢定證照。</li> <li>2. 國內外餐旅相關大型賽事獲獎紀錄、餐旅相關技轉與專利等。</li> <li>3. 日本農林水產省日本料理金、銀、銅勳官方認證。</li> </ol>
其他 <small>是否需協助系務發展特色，協助例如證照推動、產學計畫、研討會、產學合作、學生競賽等工作</small>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 配合系務推動。</li> <li>2. 教學、研究、服務、輔導、執行產學案件。</li> <li>3. 具證照輔導、競賽指導、產學計畫執行經驗者。</li> <li>4. 具備英文授課能力，每學年須至少開設一門全英語授課課程。</li> <li>5. 相關研究之發表等。</li> </ol>
建議聘任人數 <small>( 外 聘 )</small>	<p style="text-align: center;">114學年第2學期</p> <p style="text-align: center;">專任(案)教師 1 名</p>