

餐旅管理系課程核心能力指標

能力項目	能力說明	能力指標(績效指標)
餐飲專業知識(F)	學生具備的餐飲知識與工作能力，能在自我專長領域取得領先優勢，塑造自我無可取代的價值性。並能明辨產業的道德、倫理與責任感。	F1. 瞭解餐旅產業特色、現況及未來發展趨勢。
		F2. 運用餐旅理論與知識，分析及解決相關問題的能力。
		F3. 瞭解餐飲文化特性與烹調、飲調應用知能。
		F4. 具備餐旅產業管理、行銷與創業的能力。
		F5. 瞭解餐飲衛生環境知識與執行能力。
		F6. 具備餐旅外語能力。
資訊運用(G)	能具有獨立思考及分工合作的能力。	G1. 正確與適當運用資訊科技的能力。
		G2. 具備蒐集、分析、歸納產業資訊的能力。
		G3. 具有管理資訊與應用軟體的能力。
實務與實作(H)	建立多面向的專業知識概念，並將理論與實務做結合，對於核心實務技能之應用，具備前後連貫並融會貫通之能力。	H1. 熟悉中、西式餐食及烘焙食品之製作流程。
		H2. 具備各種飲料調製之技巧。
		H3. 熟悉各種類型餐旅服務知能與技巧。
		H4. 從模擬的情境中，培養專業的服務技能與參與的態度。
		H5. 應用情境，練習經營技能。
創新整合思考力(I)	能以有組織、有系統的方式解決問題，會用綜觀整體洞察力，評估問題的各個面向，在混沌裡理出頭緒，把冗贅化作效能，以審慎研究方式做出結論。	I1. 能整合知識與實務，以提出對問題有效解決的方法。
		I2. 會用綜觀整體洞察力，評估問題的各個面向。
		I3. 能整合所學，以具創意及創新的方式思考。
		I4. 建立規劃與統整組織能力。
領導統御與服務態度(J)	妥善運用專業知識及實務技能，提昇產業營運的效率、效能與促進團隊合作，實現令顧客滿意的企業管理與服務，具備前後連貫並融會貫通之能力，提高經濟效益。	J1. 能具有組織領導及職業倫理道德觀念。
		J2. 培養自我省思，自我超越的領袖特質與視野。
		J3. 具備應對禮儀與溝通技巧。
		J4. 培養熱忱的服務態度。