

**經國管理暨健康學院
餐旅管理系本位課程**

編修人：餐旅管理系

系科主任：周景堯主任

編輯日期：106 年 4 月 28 日

目錄

表 A2 餐旅管理系畢業生工作檢核表	3
表 A3 餐旅管理系畢業生代表性工作職稱摘要表	4
表 A4-1 第一代表性工作職稱分析表	5
表 A4-2 代表性工作職稱分析表	7
表 A4-3 代表性工作職稱分析表	9
表 A5 代表性工作職稱能力統整表	11
表 A6 一般知能分析表	14
表 A-7 專業相關知能分析表	16
表 A8-1 餐旅管理系一般能力與科目對照分析表	21
表 A8-2 餐旅管理系專業能力與科目對照分析表	24
表 A8-2 餐旅管理系專業能力與科目對照分析表	27
表 A8-2 餐旅管理系專業能力與科目對照分析表	31
表 A8-2 餐旅管理系專業能力與科目對照分析表	32
表 A8-2 餐旅管理系專業能力與科目對照分析表	35
表 A8-2 餐旅管理系專業能力與科目對照分析表	38
表 A8-1 餐旅管理系一般能力與科目對照分析表	41
表 A9 餐旅管理系課程學分及時數對照表	45

表 A2 餐旅管理系畢業生工作檢核表

科系名稱： <u>餐旅管理系</u>	
	工作名稱
該系科畢業生可從事之工作	<ol style="list-style-type: none"> 1. 餐飲旅館專業人員 2. 餐飲研發人員 3. 廚藝專業人員 4. 行政主廚 5. 廚藝總監 6. 顧問 7. 訓練師 8. 企業幕僚 9. 行政人員 10. 獨立創業
檢核項目	是否符合
1. 已查過中華民國職業分類典	是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
2. 已參考報刊雜誌獲人力求才的廣告	是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
3. 已詢問相關產官學界人士其中業界至少三位以上	是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
4. 可培養該系科之畢業生從事三項以上的工作	是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>

資料來源：

1. 行政院勞工委會職業訓練局（職業分類查詢系統）

<http://www2.evta.gov.tw/odict/srch.htm>

2. 青輔會求職求才資料庫 <http://www.nyc.gov.tw/default.htm>

3. 1111 人力銀行/ <http://www.1111.com.tw/>

4. 104 人力銀行 / <http://www.104.com.tw/>

5. My job 人力銀行 / <http://www.myjob.com.tw/>

表 A3 餐旅管理系畢業生代表性工作職稱摘要表

系科名稱： <u>餐旅管理系</u>	
工作名稱	代表性工作職稱
1.服務生 2.餐飲外場主管 3.餐飲店負責人 4.餐飲業行政人員 5.餐飲業顧問 6.房務員 7.旅館客服人員 8.旅館業主管	餐飲/旅館業專業人員
1.研發技術員 2.研發長 5.獨立創業 6.顧問 7.顧問師 8.訓練專員 9.訓練師	健康餐飲研發人員
1.廚藝專業人員 2.行政主廚 3.廚藝總監 4.主廚 5.副主廚 6.其他廚師(二廚、助廚等) 7.烘焙助理 8.烘焙主廚	廚藝專業人員/行政主廚
填表檢核項目	是否符合
1 歸納出來的「代表性工作職稱」是否涵蓋了所屬工作名稱的 70%以上	是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
2 是否歸納出至少三個代表性工作職稱	是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>

表 A4-1 第一代表性工作職稱分析表

代表性工作職稱		所需職責	所需任務
餐飲/旅館業專業人員	一般能力	G-1-1 工作態度	G-1-1-1 具學習能力、可塑性
			G-1-1-2 具創新能力
			G-1-1-3 具團隊精神
			G-1-1-4 具敬業精神
			G-1-1-5 具溝通技巧
			G-1-1-6 具職業道德
			G-1-1-7 具國際觀
		G-1-2 電腦操作	G-1-2-1 開啟作業系統
			G-1-2-2 處理中英文文書
			G-1-2-3 應用試算表
			G-1-2-4 應用簡報軟體
		G-1-3 問題解決	G-1-3-1 具問題敏感度
			G-1-3-2 擬定解決問題方式
			G-1-3-3 處理即時突發事件
			G-1-3-4 分析問題重要性
		G-1-4 領導管理	G-1-4-1 分析人性
	G-1-4-2 瞭解下屬需求		
	G-1-4-3 管理工作場合人、事、物		
	G-1-4-4 具以身作則觀念		
	G-1-4-5 具同理心觀念		
	專業能力	P-1-1 現場操作	P-1-1-1 熟悉操作技能
			P-1-1-2 掌控服務品質
			P-1-1-3 處理顧客抱怨
			P-1-1-4 執行促銷方案
		P-1-2 人員控管	P-1-2-1 協調人員班表
			P-1-2-2 招募新進人員
			P-1-2-3 培訓幹部技能
			P-1-2-4 掌握出缺勤狀況
P-1-3 庫存管理		P-1-3-1 盤點主要材料庫存	
		P-1-3-2 申購食材乾貨	
		P-1-3-3 控制貨品進出	
		P-1-3-4 整理清潔倉庫	
P-1-4 財物管理	P-1-4-1 確保每日營收		
	P-1-4-2 正確零用金管理		

			P-1-4-3 有效維護店內財產
		P-1-5 設備維護	P-1-5-1 簡易維修廚房設備
			P-1-5-2 排除電腦收銀機故帳
			P-1-5-3 清潔整理店鋪環境
		P-1-6 成本控制	P-1-6-1 節省不當支出
			P-1-6-2 減少能源浪費
			P-1-6-3 降低材料耗損
檢核項目			是否符合
1.所列的職責是否有完全涵蓋該工作			是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
2.所列的任務是否有完全涵蓋該職責			是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
3.是否有教師專家與業界人士共同分析			是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
5.任務是否採用先動詞後接名詞敘述			是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
4.職責是否採用先名詞後接動詞敘述			是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
6.所列的職責是否不超過十八個			是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
7.各職責是否酌列適當數量之任務			是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>

表 A4-2 代表性工作職稱分析表

代表性工作職稱		所需職責	所需任務
健康餐飲研發人員	一般能力	G-2-1 工作態度	G-2-1-1 具學習能力、可塑性
			G-2-1-2 具創新能力
			G-2-1-3 具團隊精神
			G-2-1-4 具敬業精神
			G-2-1-5 具溝通技巧
			G-2-1-6 具職業道德
			G-2-1-7 具國際觀
		G-2-2 電腦操作	G-2-2-1 開啟作業系統
			G-2-2-2 處理中英文文書
			G-2-2-3 應用試算表
			G-2-2-4 應用簡報軟體
		G-2-3 問題解決	G-2-3-1 具問題敏感度
			G-2-3-2 擬定解決問題方式
			G-2-3-3 處理即時突發事件
			G-2-3-4 分析問題重要性
		G-2-4 領導管理	G-2-4-1 分析人性
	G-2-4-2 瞭解下屬需求		
	G-2-4-3 管理工作場合人、事、物		
	G-2-4-4 具以身作則觀念		
	G-2-4-5 具同理心觀念		
	專業能力	P-2-1 健康餐飲產品製作	P-2-1-1 製作中式料理
			P-2-1-2 製作西式料理
			P-2-1-3 製作日本料理
			P-2-1-4 製作異國料理
			P-2-1-5 製作藥膳養生料理
			P-2-1-6 製作烘焙產品
P-2-1-7 製作主題式健康餐飲			
P-2-1-8 製作中式點心			
P-2-1-9 調製飲料			
P-2-1-10 製作盤飾裝飾			
P-2-2 健康餐飲產品研發		P-2-2-1 收集新產品資訊	
		P-2-2-2 設計新產品開發流程	
		P-2-2-3 調查健康餐飲市場需求	
		P-2-2-4 計算食物分量與營養素	

			P-2-2-5 開發健康餐飲新產品
			P-2-2-6 品評健康餐飲產品
			P-2-2-7 計算健康餐飲成本
			P-2-2-8 分析市場調查資料
		P-2-3 健康餐飲產品品質分析	P-2-3-1 判斷健康餐飲食材是否新鮮安全
			P-2-3-2 品評健康餐飲產品口味是否符合顧客喜好
			P-2-3-3 分析健康餐飲份量是否符合顧客需求
			P-2-3-4 修訂健康餐飲產品配方
			P-2-3-5 製訂健康餐飲標準食譜
		P-2-4 職場衛生與安全維護	P-2-4-1 維護設備、工具及用品之清潔與消毒
			P-2-4-2 處理緊急意外事故
			P-2-4-3 處理過期餐飲原物料及產品
			P-2-4-4 管制病媒與處理廢棄物
			P-2-4-5 維護營業場所之安全（含消防、用電、防震、逃生、急救）
檢核項目	是否符合		
1.所列的職責是否有完全涵蓋該工作	是	<input checked="" type="checkbox"/>	否 <input type="checkbox"/>
2.所列的任務是否有完全涵蓋該職責	是	<input checked="" type="checkbox"/>	否 <input type="checkbox"/>
3.是否有教師專家與業界人士共同分析	是	<input checked="" type="checkbox"/>	否 <input type="checkbox"/>
5.任務是否採用先動詞後接名詞敘述	是	<input checked="" type="checkbox"/>	否 <input type="checkbox"/>
4.職責是否採用先名詞後接動詞敘述	是	<input checked="" type="checkbox"/>	否 <input type="checkbox"/>
6.所列的職責是否不超過十八個	是	<input checked="" type="checkbox"/>	否 <input type="checkbox"/>
7.各職責是否酌列適當數量之任務	是	<input checked="" type="checkbox"/>	否 <input type="checkbox"/>

表 A4-3 代表性工作職稱分析表

代表性工作職稱		所需職責	所需任務
廚藝專業人員/行政主廚	一般能力	G-3-1 工作態度	G-3-1-1 具學習能力、可塑性
			G-3-1-2 具創新能力
			G-3-1-3 具團隊精神
			G-3-1-4 具敬業精神
			G-3-1-5 具溝通技巧
			G-3-1-6 具職業道德
			G-3-1-7 具國際觀
		G-3-2 電腦操作	G-3-2-1 開啟作業系統
			G-3-2-2 處理中英文文書
			G-3-2-3 應用試算表
			G-3-2-4 應用簡報軟體
		G-3-3 問題解決	G-3-3-1 具問題敏感度
			G-3-3-2 擬定解決問題方式
			G-3-3-3 處理即時突發事件
			G-3-3-4 分析問題重要性
		G-3-4 領導管理	G-3-4-1 分析人性
	G-3-4-2 瞭解下屬需求		
	G-3-4-3 管理工作場合人、事、物		
	G-3-4-4 具以身作則觀念		
	G-3-4-5 具同理心觀念		
	專業能力	P-3-1 產品製作	P-3-1-1 西餐製作
			P-3-1-2 日料製作
			P-3-1-3 中餐製作
			P-3-1-4 烘焙製作
		P-3-2 設備及器具操作	P-3-2-1 操作蒸烤箱
			P-3-2-2 操作明火烤爐
			P-3-2-3 操作洗碗機
P-3-2-4 操作碳烤爐			
P-3-2-5 操作炸爐			
P-3-2-6 操作四口爐			
P-3-2-7 操作冷藏冷凍冰箱			
P-3-2-8 操作中式快速爐			
P-3-2-9 操作攪拌機			
P-3-2-10 操作發酵箱			

			P-3-2-11 操作壓延機
	P-3-3 內場行政工作處理		P-3-3-1 採購適量、適質原物料
			P-3-3-2 計算原料及成品成本
			P-3-3-3 品評產品好壞
			P-3-3-4 管理原物料
			P-3-3-5 推銷產品
	P-3-4 職場衛生與安全維護		P-3-4-1 處理設備、工具及用品之清潔與消毒
			P-3-4-2 判斷原料新鮮與否
			P-3-4-3 處理過期原物料
			P-3-4-4 維護營業場所之安全(含消防、用電、防震、逃生、急救)
檢核項目			是否符合
1.所列的職責是否有完全涵蓋該工作			是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
2.所列的任務是否有完全涵蓋該職責			是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
3.是否有教師專家與業界人士共同分析			是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
5.任務是否採用先動詞後接名詞敘述			是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
4.職責是否採用先名詞後接動詞敘述			是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
6.所列的職責是否不超過十八個			是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
7.各職責是否酌列適當數量之任務			是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>

表 A5 代表性工作職稱能力統整表

欲設系科名稱：餐旅管理系		
	所需職責	所需任務
一般能力	G-1-1 工作態度 G-1-2 電腦操作 G-1-3 問題解決 G-1-4 領導管理	G-1-1-1 具學習能力、可塑性 G-1-1-2 具創新能力 G-1-1-3 具團隊精神 G-1-1-4 具敬業精神 G-1-1-5 具溝通技巧 G-1-1-6 具職業道德 G-1-1-7 具國際觀 G-1-2-1 開啟作業系統 G-1-2-2 處理中英文文書 G-1-2-3 應用試算表 G-1-2-4 應用簡報軟體 G-1-3-1 具問題敏感度 G-1-3-2 擬定解決問題方式 G-1-3-3 處理即時突發事件 G-1-3-4 分析問題重要性 G-1-4-1 分析人性 G-1-4-2 瞭解下屬需求 G-1-4-3 管理工作場合人、事、物 G-1-4-4 具以身作則觀念 G-1-4-5 具同理心觀念
專業能力	P-1-1 現場操作 P-1-2 人員控管 P-1-3 庫存管理 P-1-4 財物管理 P-1-5 設備維護 P-1-6 成本控制 P-2-1 健康餐飲產品製作 P-2-2 健康餐飲產品研發 P-2-3 健康餐飲產品品質分析 P-2-4 職場衛生與安全維護 P-3-1 產品製作 P-3-2 設備及器具操作 P-3-3 內場行政工作處理 P-3-4 職場衛生與安全維護	P-1-1-1 熟悉操作技能 P-1-1-2 掌控服務品質 P-1-1-3 處理顧客抱怨 P-1-1-4 執行促銷方案 P-1-2-1 協調人員班表 P-1-2-2 招募新進人員 P-1-2-3 培訓幹部技能 P-1-2-4 掌握出缺勤狀況 P-1-3-1 盤點主要材料庫存 P-1-3-2 申購食材乾貨 P-1-3-3 控制貨品進出 P-1-3-4 整理清潔倉庫 P-1-4-1 確保每日營收 P-1-4-2 正確零用金管理 P-1-4-3 有效維護店內財產

		<p>P-1-5-1 簡易維修廚房設備P- 1-5-2 排除電腦收銀機故帳P- 1-5-3 清潔整理店鋪環境P-1- 6-1 節省不當支出 P-1-6-2 減少能源浪費 P-1-6-3 降低材料耗損 P-2-1-1 製作中式料理 P-2-1-2 製作西式料理 P-2-1-3 製作日本料理 P-2-1-4 製作異國料理 P-2-1-5 製作藥膳養生料理 P-2-1-6 製作烘焙產品 P-2-1-7 製作主題式健康餐飲 P-2-1-8 製作中式點心 P-2-1-9 調製飲料 P-2-1-10 製作盤飾裝飾 P-2-2-1 收集新產品資訊 P-2-2-2 設計新產品開發流程P- 2-2-3 調查健康餐飲市場需求P- 2-2-4 計算食物分量與營養素P- 2-2-5 開發健康餐飲新產品P-2- 2-6 品評健康餐飲產品 P-2-2-7 計算健康餐飲成本 P-2-2-8 分析市場調查資料 P-2-3-1 判斷健康餐飲食材是否新鮮安全 P-2-3-2 品評健康餐飲產品口味是否符合顧客喜好 P-2-3-3 分析健康餐飲份量是否符合顧客需求 P-2-3-4 修訂健康餐飲產品配方 P-2-3-5 製訂健康餐飲標準食譜 P-2-4-1 維護設備、工具及用品之清潔與消毒 P-2-4-2 處理緊急意外事故 P-2-4-3 處理過期餐飲原物料及產品 P-2-4-4 管制病媒與處理廢棄物 P-2-4-5 維護營業場所之安全（含消</p>
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		防、用電、防震、逃生、急救) P-3-1-1 西餐製作P- 3-1-2 日料製作P-3- 1-3 中餐製作P-3-1- 4 烘焙製作P-3-2-1 操作蒸烤箱 P-3-2-2 操作明火烤爐 P-3-2-3 操作洗碗機P- 3-2-4 操作碳烤爐P-3- 2-5 操作炸爐 P-3-2-6 操作四口爐 P-3-2-7 操作冷藏冷凍冰箱 P-3-2-8 操作中式快速爐P- 3-2-9 操作攪拌機 P-3-2-10 操作發酵箱 P-3-2-11 操作壓延機 P-3-3-1 採購適量、適質原物料 P-3-3-2 計算原料及成品成本P- 3-3-3 品評產品好壞 P-3-3-4 管理原物料 P-3-3-5 推銷產品 P341 處理設備、工具及用品之清潔 與消毒 P342 判斷原料新鮮與否 P343 處理過期原物料 P344 維護營業場所之安全(含消 防、用電、防震、逃生、急救)
檢核項目	是否符合	
1. 是否有統整表 A4-1 至表 A4-4 四個表格.....	是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
2. 如遇有相同職責，是否僅列出一項.....	是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
3. 如遇有相同任務，是否僅列出一項.....	是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

表 A6 一般知能分析表

餐旅管理系所需一般知能		
所需職責	所需任務	一般知識、職業知識、態度
G-3-1 工作態度	G-1-1-1 具學習能力、可塑性 G-1-1-2 具創新能力 G-1-1-3 具團隊精神 G-1-1-4 具敬業精神 G-1-1-5 具溝通技巧 G-1-1-6 具職業道德 G-1-1-7 具國際觀	1.能遵守工作規範 2.能確實執行工作任務 3.有良好職業道德 4.能保持衛生安全習慣 5.自我管理能力的 6.對公司的忠誠度 7.對公司的認同感 8.對任務執行的責任感 9.敬業負責態度 10.整體企劃案的執行程 度 11.對自己生涯規劃與興 趣建立 12.專案/部門/公司活動配 合度、參與度 13.按部就班、腳踏實地的 研究態度 14.積極參與研討會與進 修 15.對市場的動態資訊熟 悉度 16.對技術創新的熟悉度 17.能分析世界的經濟變 動情勢
G-1-2 電腦操作	G-1-2-1 開啟作業系統 G-1-2-2 處理中英文文書 G-1-2-3 應用試算表 G-1-2-4 應用簡報軟體	1. 工具書操作手冊閱讀 2. 能力 3. 歸類整理能力 4. 系統整合能力 5. 分析圖表能力
G-1-3 問題解決	G-1-3-1 具問題敏感度 G-1-3-2 擬定解決問題方式 G-1-3-3 處理即時突發事件 G-1-3-4 分析問題重要性	1.擬定解決問題方式 2.處理即時突發事件 3.閱讀資料的能力 4.面對問題的解決態度 5.對問題的分析能力

		6.勇於面對問題與思考
G-1-4 領導管理	G-1-4-1 分析人性 G-1-4-2 瞭解下屬需求 G-1-4-3 管理工作場合人、事、物 G-1-4-4 具以身作則觀念 G-1-4-5 具同理心觀念	1.瞭解下屬需求 2.具以身作則觀念 3.具同理心觀念
填表檢核項目		是否符合
1.是否有列出表 A5 中一般能力所有的職責與任務....		是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
2.每項任務是否儘量列出所需的一般知識、職業知識與態度		是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
3.如遇有相同任務，是否僅列出一項.....		是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>

表 A-7 專業相關知能分析表

餐旅管理系所需專業相關知能			
所需職責	所需任務	專業技術及安全知識	專業基礎知識
P-1-1 現場操作	P-1-1-1 熟悉操作技能		1. 了解工作職掌 2. 熟悉各項設備特性及維護方法 3. 具備人員管理能力 4. 懂得激勵士氣 5. 掌握顧客心理 6. 高 EQ 具備折衝能力 7. 熟悉談判技巧 8. 具備執行力 9. 擅用 SWOT 分析方法
	P-1-1-2 掌控服務品質		
	P-1-1-3 處理顧客抱怨		
	P-1-1-4 執行促銷方案		
P-1-2 人員控管	P-1-2-1 協調人員班表		1. 了解工作人力及能力需求 2. 懂得如何分散招募來源分散風險 3. 完成工作說明書 4. 有效安排學習進度並建立考核機制 5. E 化出缺勤管理 獎懲分明
	P-1-2-2 招募新進人員		
	P-1-2-3 培訓幹部技能		
	P-1-2-4 掌握出缺勤狀況		
P-1-3 庫存管理	P-1-3-1 盤點主要材料庫存		1. 建立庫存盤點機制有效掌握店內存貨 2. 了解材料特性 先進先出 減少因呆貨、過期造成損失 3. 控制進貨數量 避免資金積壓 4. 倉庫的清潔整頓 確實維護
	P-1-3-2 申購食材乾貨		
	P-1-3-3 控制貨品進出		
	P-1-3-4 整理清潔倉庫		
P-1-4 財物管理	P-1-4-1 確保每日營收		1. 店內營業收入 得已妥當的保管及支出
	P-1-4-2 正確零用金管理		

	P-1-4-3 有效維護店內財產		<ol style="list-style-type: none"> 2. 有效的建立零用金的管理制度 3. 店內設備確實的定期保養 維護 4. 建立使用紀錄表 5. 電腦操作技術 6. pos 系統的操作
P-1-5 設備維護	P-1-5-1 簡易維修廚房設備		<ol style="list-style-type: none"> 1. 器具與設備保養技術 2. 設備操作技術 3. 儀器操作安全知識 4. 清潔用品特性知識 5. 收銀機維護與保養
	P-1-5-2 排除電腦收銀機故障		
	P-1-5-3 清潔整理店鋪環境		
P-1-6 成本控制	P-1-6-1 節省不當支出		<ol style="list-style-type: none"> 1. 雜費使用的控管 2. 明確有效的減少店內能源的浪費 3. 了解變動費用的項目及管控 4. 減少不明品項的發生
	P-1-6-2 減少能源浪費		
	P-1-6-3 降低材料耗損		
P-2-1 健康餐飲產品製作	P-2-1-1 製作中式料理	<ol style="list-style-type: none"> 1. 中式料理製作技術 2. 西式料理製作技術 3. 日式料理製作技術 4. 異國料理製作技術 5. 飲食與文化 6. 藥膳養生原理 7. 藥膳養生料理製作技術 8. 麵糰攪拌技術 9. 麵糰發酵技術 10. 麵糰整形技術 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 各式料理食材特性 2. 各式料理烹調方法與技巧 3. 各式料理調味料使用 4. 各式料理刀工技術 5. 香草及香料運用 6. 生藥膳療 7. 麵糰攪拌化學及物理變化 8. 酵母菌特性 9. 發酵原理 10. 烤焙過程化學及物理變化 11. 烘焙原料特性 12. 蛋白起泡原理 13. 西點蛋糕烤烘焙化
	P-2-1-2 製作西式料理		
	P-2-1-3 製作日本料理		
	P-2-1-4 製作異國料理		
	P-2-1-5 製作藥膳養生料理		
	P-2-1-6 製作烘焙產品		
	P-2-1-7 製作主題式健康餐飲		
	P-2-1-8 製作中式點心		
	P-2-1-9 調製飲料		

	P-2-1-10 製作盤飾裝飾	11. 麵包烘焙技術 12. 麵糊攪拌技術 13. 西點蛋糕烘焙技術 14. 麵糰製作技術 15. 麵糰整形技術 16. 中式點心烘焙技術 17. 主題式健康餐飲製作技術 18. 飲料調製技術 19. 盤飾裝飾技術 20. 色彩配置技術	學及物理變化 14. 油皮與油酥形成原理 15. 保健營養 16. 膳食設計 17. 健康飲食製備 18. 飲品材料認識 19. 調製器具設備認識 20. 飲料調製技術 21. 色彩調配知識 22. 食品安全與衛生知識
P-2-2 健康餐飲產品研發	P-2-2-1 收集新產品資訊	1. 市場調查技術	1. 市場調查知識
	P-2-2-2 設計新產品開發流程	2. 產品分析技術 3. 研究方法設計技術 4. 實驗設計技術 5. 計算食物份量與營養素含量	2. 實驗設計 3. 研究方法 4. 消費者行為能力知識 5. 計算食物份量與營養素含量
	P-2-2-3 調查健康餐飲市場需求	6. 健康餐飲新產品開發技術	6. 食材特性 7. 機能性食品 8. 保健營養 9. 膳食設計
	P-2-2-4 計算食物分量與營養素	7. 官能品評技術 8. 成本分析技術	10. 健康飲食製備 11. 產品包裝知識 12. 官能品評方法
	P-2-2-5 開發健康餐飲新產品	9. 資料分析技術	13. 成本分析 14. SWOT 基本原理 15. 資料統計
	P-2-2-6 品評健康餐飲產品		
	P-2-2-7 計算健康餐飲成本		
	P-2-2-8 分析市場調查資料		
P-2-3 健康餐飲產品品質分析	P-2-3-1 判斷健康餐飲食材是否新鮮安全	1. 官能品評技術 2. 食品品質分析技術 3. 健康餐飲新產品開發技術	1. 食品衛生與安全知識 2. 食品品質分析知識 3. 機能性食品 4. 食材特性 5. 保健營養 6. 膳食設計 7. 健康飲食製備 8. 膳食設計 9. 健康餐飲製備 10. 官能品評方法 11. 計算食物份量與營養素含量 12. 膳食設計 13. 健康餐飲製備 14. 計算食物份量與營養素含量
	P-2-3-2 品評健康餐飲產品口味是否符合顧客喜好		
	P-2-3-3 分析健康餐飲份量是否符合顧客需求		
	P-2-3-4 修訂健康餐飲產品配方		
	P-2-3-5 製訂健康餐飲標準食譜		
P-2-4 職場衛生與安全維護	P-2-4-1 維護設備、工具及用品之清潔與消毒	1. 設備、工具及用品之清潔技術 2. 設備、工具及用品之消毒技術	1. 職場及食品衛生與安全知識 2. 職場衛生管理 3. 清潔劑知識 4. 清潔原理 5. 消毒知識 6. 消毒原理 7. 意外傷害的種類及預防 8. 急救方法 9. 危機處理及危機管理
	P-2-4-2 處理緊急意外事故	3. 急救方法 4. 危機處理及危機管理	
	P-2-4-3 處理過期餐飲原物料及產品	5. 食品品質分析技術	
	P-2-4-4 管制病媒與處理廢棄物		

	P-2-4-5 維護營業場所之安全（含消防、用電、防震、逃生、急救）	6.廢棄物處理技術 7.病媒管制技術 8.廢棄物處理技術 9.消防技術 10.逃生技術 11.急救技術 12.消防器材保養技術	10.烘焙原物料特性 11.食品品質分析知識 12.病媒種類特性認識 13.廢棄物種類特性認識 14.HACCP 知識 15.消防安全知識 16.用電安全知識 17.防震安全知識 18.逃生安全知識 19.急救安全知識
P-3-1 產品製作	P-3-1-1 西餐製作		
	P-3-1-2 日料製作		
	P-3-1-3 中餐製作		
	P-3-1-4 烘焙製作品		
P-3-2 設備及器具操作	P-3-2-1 操作蒸烤箱		
	P-3-2-2 操作明火烤爐		
	P-3-2-3 操作洗碗機		
	P-3-2-4 操作碳烤爐		
	P-3-2-5 操作炸爐		
	P-3-2-6 操作四口爐		
	P-3-2-7 操作冷藏冷凍冰箱		
	P-3-2-8 操作中式快速爐		
	P-3-2-9 操作攪拌機		
	P-3-2-10 操作發酵箱		
	P-3-2-11 操作壓延機		
P-3-3 內場行政工作處理	P-3-3-1 採購適量、適質原物料	1.採購技術 2.驗收技術 3.倉儲技術	1.採購知識 2.驗收知識 3.倉儲知識
	P-3-3-2 計算原料及成品成本	4.成本計算技術 5.成本分析技術 6.成本控制技術	4.烘焙原物料特性 5.成本計算知識 6.成本分析知識 7.成本控制知識
	P-3-3-3 品評產品好壞	7.官能品評技術 8.產品行銷技術	8.官能品評知識 9.食品色香味知識
	P-3-3-4 管理原物料	9.溝通技巧	10.庫藏管理作業 11.烘焙原料儲存特性 13.產品行銷知識
	P-3-3-5 推銷產		14.消費者心理 15.溝通知識 16.人際關係
P-3-4 職場衛生與安全維護	P-3-4-1 處理設備、工具及用品之清潔與消毒	1.設備、工具及用品之清潔技術	1.食品衛生與安全知識 2.內場衛生管理清潔劑知識
	P-3-4-2 判斷原料新鮮與否	2.設備、工具及用品之消毒技術	3.清潔原理 4.消毒原理
	P-3-4-3 處理過期原物料		5.消毒知識

	P-3-4-4 維護營業場所之安全(含消防、用電、防震、逃生、急救)	3.官能品評技術 4.廢棄物處理技術 5.消防技術 6.逃生技術 7.急救技術 8.消防器材保養技術	6.原物料特性 7.消防安全知識 8.用電安全知識 9.防震安全知識 10.逃生安全知識 11.急救安全知識
檢核項目		是否符合	
1.是否有列出表 A5 中專業能力所有的職責與任務		是 <input checked="" type="checkbox"/>	否 <input type="checkbox"/>
2.每項任務是否儘量列出所需的專業技術及安全知識.		是 <input checked="" type="checkbox"/>	否 <input type="checkbox"/>
3.每項任務是否儘量列出所需的專業基礎知識		是 <input checked="" type="checkbox"/>	否 <input type="checkbox"/>

表 A8-1 餐旅管理系一般能力與科目對照分析表

職責	任務	一般知識、職業知識、態度	專業技術及安全知識	專業基礎知識	科目一 (共同科目)	科目二 (實習實驗科目)	科目三 (專業理論科目)
G-1-1 工作態度	G-1-1-1 具學習能力、可塑性 G-1-1-2 具創新能力 G-1-1-3 具團隊精神 G-1-1-4 具敬業精神 G-1-1-5 具溝通技巧 G-1-1-6 具職業道德 G-1-1-7 具國際觀	1.能遵守工作規範 2.能確實執行工作任務 3.有良好職業道德 4.能保持衛生安全習慣 5.自我管理能力的忠誠度 6.對公司的認同感 7.對任務執行的責任感 8.敬業負責態度 9.整體企劃案的執行程度 10.對自己生涯規劃與興趣建立 11.專案/部門/公司活動配合度、參與度 12.按部就班、腳踏實地的研究態度 13.積極參與研討會與進修 14.對市場的動態資訊熟悉度 15.對技術創新的熟悉度 16.能分析世界的經濟變動情勢					

G-1-2 電腦操作	G-1-2-1 開啟作業系統 G-1-2-2 處理中英文文書 G-1-2-3 應用試算表 G-1-2-4 應用簡報軟體	1.工具書操作手冊閱讀能力 2.歸類整理能力 3.系統整合能力 4.分析圖表能力					
G-1-3 問題解決	G-1-3-1 具問題敏感度 G-1-3-2 擬定解決問題方式 G-1-3-3 處理即時突發事件 G-1-3-4 分析問題重要性	1.擬定解決問題方式 2.處理即時突發事件 3.閱讀資料的能力 4.面對問題的解決態度 5.對問題的分析能力 6.勇於面對問題與思考					
G-1-4 領導管理	G-1-4-1 分析人性 G-1-4-2 瞭解下屬需求 G-1-4-3 管理工作場合人、事、物 G-1-4-4 具以身作則觀念 G-1-4-5 具同理心觀念	1.瞭解下屬需求 2.具以身作則觀念 3.具同理心觀念					

					此欄科目針對一般能力	此欄科目針對職責任務、專業技術及安全知識	此欄科目針對專業基礎知識
--	--	--	--	--	------------	----------------------	--------------

* 本表可拆成一般能力及專業能力兩個表，或者再把專業能力拆成幾個表，以利轉換成教學科目。

表 A8-2 餐旅管理系專業能力與科目對照分析表

職責	任務	一般知識、職業知識、態度	專業技術及安全知識	專業基礎知識	科目一（共同科目）	科目二（實習科目）	科目三（專業科目）
P-1-1 現場操作	P-1-1-1 熟悉操作技能 P-1-1-2 掌控服務品質 P-1-1-3 處理顧客抱怨 P-1-1-4 執行促銷方案			1. 了解工作職掌 2. 熟悉各項設備特性及維護方法 3. 具備人員管理能力 4. 懂得激勵士氣 5. 掌握顧客心理 6. 高EQ 具備折衝能力 7. 熟悉談判技巧 8. 具備執行力 9. 擅用 SWOT 分析方法	1. 餐旅概論 2. 餐旅安全與衛生 3. 餐飲設備認識及維護 4. 消費者行為研究 5. 餐旅電子商務 6. 銷售技巧 7. 餐旅英文(一)(二)(三) 8. 校外實習(一)(二) 9. 海外參訪 10. 飲料管理 11. 國際禮儀情緒管理 1. 餐旅服務技術 2. 餐旅採購學		1. 餐旅日文 2. 餐旅法文 3. 餐旅文藝 4. 餐旅糾紛處理 5. 餐旅會展管理 6. 餐旅葡萄酒概論 7. 餐旅俱樂部管理 8. 餐旅餐發宴外理 9. 餐旅會管 10. 餐旅廚管 11. 餐旅休業與經營管理 12. 餐旅民營管理
P-1-2 人員控管	P-1-2-1 協調人員班表 P-1-2-2 招募新進人員 P-1-2-3 培訓幹部技能 P-1-2-4 掌握出缺勤狀況			1. 了解工作人力及能力需求 2. 懂得如何分散招募來源分散風險 3. 完成工作說明書 4. 有效安排學習進度並建立考核機制 5. E化出缺勤管理 獎懲分明			1. 教育訓練與技巧 2. 餐旅人力資源

P-1-3 庫存管理	P-1-3-1 盤點主要材料庫存 P-1-3-2 申購食材乾貨 P-1-3-3 控制貨品進出 P-1-3-4 整理清潔倉庫			1. 建立庫存盤點機制有效掌握店內存貨 2. 了解材料特性先進先出減少因呆貨、過期造成損失 3. 控制進貨數量避免資金積壓 4. 倉庫的清潔整頓確實維護		1. 庫存管理
P-1-4 財物管理	P-1-4-1 確保每日營收 P-1-4-2 正確零用金管理 P-1-4-3 有效維護店內財產			1. 店內營業收入得已妥當的保管及支出 2. 有效的建立零用金的管理制度 3. 店內設備確實的定期保養維護 4. 建立使用紀錄表 5. 電腦操作技術 6. pos 系統的操作		1. 財務管理 2. pos 系統操作 3. 餐旅資訊系統 4. 餐旅財務會計管理
P-1-5 設備維護	P-1-5-1 簡易維修廚房設備 P-1-5-2 排除電腦收銀機故帳 P-1-5-3 清潔整理店鋪環境			1. 器具與設備保養技術 2. 設備操作技術 3. 儀器操作安全知識 4. 清潔用品特性知識 5. 收銀機維護與保養		

P-1-6 成本控制	P-1-6-1 節省不當支出 P-1-6-2 減少能源浪費 P-1-6-3 降低材料耗損			1. 雜費使用的控管 2. 明確有效的減少店內能源的浪費 3. 了解變動費用的項目及管控 4. 減少不明品項的發生		1. 成本控制
---------------	----------------------------------------------------	--	--	--------------------------------------------------------------------	--	---------

* 本表可拆成一般能力及專業能力兩個表，或者再把專業能力拆成幾個表，以利轉換成教學科目。

表 A8-2 餐旅管理系專業能力與科目對照分析表

職責	任務	一般職知識、職態度	專業技術全知識	專業基礎知識	科目一(共同科目)	科目二(實習科目)	科目三(專業理論科目)
P-2-1 健康餐飲製作	P-2-1-1 中式料理製作 P-2-1-2 西式料理製作 P-2-1-3 日式料理製作 P-2-1-4 異國料理製作 P-2-1-5 藥膳料理製作 P-2-1-6 烘焙產品製作 P-2-1-7 中式點心製作 P-2-1-8 健康餐飲調製 P-2-1-9 飲料調製 P-2-1-10 盤飾裝飾		1. 中式料理製作技術 2. 西式料理製作技術 3. 日式料理製作技術 4. 異國料理製作技術 5. 飲食與文化 6. 藥膳養生原理 7. 藥膳養生料理技術 8. 麵糰攪拌技術 9. 麵糰發酵技術 10. 麵糰整形技術 11. 麵包烘焙技術 12. 麵糰攪拌技術 13. 西式點心烘焙技術 14. 麵糰製作技術 15. 麵糰整形技術 16. 中式點心烘焙技術 17. 主題健康餐飲製作技術 18. 飲料調製技術 19. 裝飾藝術色彩配置技術	1. 各式料理食材特性 2. 各式料理烹調方法與技巧 3. 各式料理調味料使用 4. 各式料理刀工技術 5. 香草及香料運用 6. 生藥膳療化學及物理變化 7. 麵糰攪拌化學 8. 酵母菌特性 9. 發酵原理 10. 烤焙過程化學及物理變化 11. 烘焙原料特性 12. 蛋白起泡原理 13. 西點蛋糕烤焙化學及物理變化 14. 油皮與油酥形成原理 15. 保健營養 16. 膳食設計 17. 健康飲食製備 18. 飲品材料調製 19. 調製器具設備認識 20. 飲料調製技術 21. 色彩調配知識 22. 食品安全與衛生知識	1. 餐旅概論 2. 餐旅衛生與安全 3. 餐飲設備及維護 4. 消費者行為研究 5. 電子商務 6. 銷售技巧 7. 英文(一)(二)(三)校外實習(一)(二) 8. 海外訪管 9. 國際儀禮管理 10. 餐旅服務技術 11. 餐旅採購	1. 中餐烹飪(1)(2) 2. 西餐烹飪(1)(2) 3. 日料本理(1)(2) 4. 烘焙製產品(1)(2) 5. 刀工大技術 6. 果雕人門 7. 麵包糕點製作 8. 飲料製中式點心 9. 異國料理 10. 藥理 11. 題健康餐製	1. 食材認識 2. 食物製備原理 3. 中餐烹飪(1)(2) 4. 西餐烹飪(1)(2) 5. 日本料理(1)(2) 6. 烘焙產品製作(1)(2) 7. 刀工技術人門 8. 果雕技術人門 9. 養生藥膳療學 10. 烘焙原料學 11. 中西日原料營養學 12. 保健營養學 13. 膳食設計與健康餐飲開 14. 產品研究 15. 機能性食品 16. 專題製作與討論 17. 運用品評 18. 菜單設計 19. 成本控制 20. 工廠衛生管理 21. 庫存管 22. 餐旅採購 23. 中華飲食文化 24. 世界飲食文化 25. 麵包及蛋糕製作原理 26. 飲料調製 27. 中式點心製作 28. 異國料理 29. 藥膳料理 30. 主題式健康餐飲製作

<p>P-2-2 健康食品 健餐產研</p>	<p>P-2-2-1 新產品 收產品 P-2-2-2 新開 設產流 P-2-2-3 健 調康中 求 P-2-2-4 健 算份營 P-2-2-5 健 發餐產 P-2-2-6 健 品康產 P-2-2-7 健 計康成 P-2-2-8 健 分場資 料</p>		<p>1. 市場調 查術 2. 產品分 析技 術 3. 研究方 法設 計技 術 4. 實驗設 計技 術 5. 計算食 物與營 養 6. 健康餐 新產品 技 術 7. 官能品 技 術 8. 成本分 析技 術 9. 資料分 析技 術</p>	<p>1. 市場調查知 識 2. 實驗設計 3. 研究方法 4. 消費者行為 能力 知識 5. 計算食物份 量與營養素含 量 6. 食材特性 7. 機能性食品 8. 保健營養 9. 膳食設計 10. 健康飲食製 備 11. 產品包裝知 識 12. 官能品評方 法 13. 成本分析基 本 14. SWOT 基本 原理 15. 資料統計</p>			
----------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

<p>P-2-3 健康食品分析 健康食品分析</p>	<p>P-2-3-1 健康食品分析 P-2-3-2 健康食品分析 P-2-3-3 健康食品分析 P-2-3-4 健康食品分析 P-2-3-5 健康食品分析</p>		<p>1. 食品分析技術 2. 食品分析技術 3. 食品分析技術</p>	<p>1. 食品衛生與品質 2. 食品知識 3. 機能性食品 4. 食品特性 5. 健康營養 6. 膳食設計 7. 健康飲食製 8. 膳食設計 9. 健康餐飲製 10. 食品評方法 11. 營養素含 12. 膳食設計 13. 健康餐飲製 14. 營養素含</p>			
--------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------	--	----------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

<p>P-2-4 職衛與全護 場生安維</p>	<p>P-2-4-1 設備、用具 維護、清潔、 消毒、與消毒 P-2-4-2 緊急 處理意外 P-2-4-3 過 期原及 P-2-4-4 病 廢棄 P-2-4-5 營 場所全 用防逃急 護業之(防 雷震生救</p>		<p>1. 設備、用具 清潔技術、 2. 設備、用具 消毒技術 3. 急救方 法 4. 危機處 理 及 5. 食品品 質分析技 術 6. 廢棄物 處理技術 7. 病媒管 制技術 8. 廢棄物 處理技術 9. 消防技 術 10. 逃生 技術 11. 急救 技術 12. 消防 器材養 術</p>	<p>1. 職場及食品 衛生與安全 知識 2. 職場衛生 管理 3. 清潔劑知 識 4. 清潔原 理 5. 消毒知 識 6. 消毒原 理 7. 意外傷 害的種類 及預防 8. 急救方 法 9. 危機處 理及危 機管理 10. 烘焙 原物料 特性 11. 食品 品質分 析知識 12. 病媒 種類特 性認 13. 廢棄 物種類 特性認 14. HACCP 知識 15. 消防 安全知 識 16. 用電 安全知 識 17. 防震 安全知 識 18. 逃生 安全知 識 19. 急救 安全知 識</p>		<p>1. 店面經營 管理 2. 內場 衛生 管理</p>
-----------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	-----------------------------------------------

* 本表可拆成一般能力及專業能力兩個表，或者再把專業能力拆成幾個表，以利轉換成教學科目。

表 A8-2 餐旅管理系專業能力與科目對照分析表

職責	任務	一般知識、職知態、專業知識	專業技術及安全知識	專業基礎知識	科目一（共同科目）	科目二（實習科目）	科目三（專業理論科目）
P-3-1 產品製作	P-3-1-1 西餐製作 P-3-1-2 日料製作 P-3-1-3 中餐製作 P-3-1-4 烘焙製作				1. 餐旅概論 2. 餐旅安全與衛生 3. 餐飲設備認識及維護 4. 消費者行為研究 5. 餐旅電子商務 6. 銷售技巧 7. 餐旅英文(一)(二)(三) 8. 校外實習(一)(二) 9. 海外參訪 10. 飲料管理 11. 國際禮儀 12. 情緒管理 13. 餐旅服務技術 14. 餐旅採購學	1. 中餐烹飪 2. 西餐烹飪 3. 日本料理 4. 烘焙產品製作 5. 中式點心製作 6. 飲料調製 7. 刀工 8. 果雕	1. 食材認識 2. 食物製備原理 3. 刀工技術入門 4. 果雕技術入門 6. 食物學原理 7. 中餐烹飪(1)(2) 8. 西餐烹飪(1)(2) 9. 日本料理(1)(2) 10. 烘焙產品製作(1)(2) 11. 菜單設計 12. 採購與成本控制 13. 中式點心製作 14. 飲料調製

<p>P-3-2 設及備 具器 作操</p>	<p>P-3-2-1 操作蒸 烤箱P- 3-2-2 操作明 火烤爐 P-3-2-3 操作洗 碗機P- 3-2-4 操作碳 烤爐P- 3-2-5 操作炸 爐 P-3-2-6 操作四 口爐P- 3-2-7 操作冷 藏冷凍 冰箱P- 3-2-8 操作中 式快速 爐 P-3-2-9 操作攪 拌機 P-3-2-10 操作發 酵箱 P-3-2-11 操作壓 延機</p>						
---------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--	--	--

<p>P-3-3 內場 政工 處理</p>	<p>P-3-3-1 採購適行 、適質 原物料 P-3-3-2 計算原 料及成 品成本 P-3-3-3 品評產 品好壞 P-3-3-4 管理原 物料P- 3-3-5 推銷產 品</p>		<p>1.採購技 術 2.驗收技 術 3.倉儲技 術 4.成本計 算 技術 5.成本分 析 技術 6.成本控 制 技術 7.官能品 評 技術 8.產品行 銷 技術 9.溝通技 巧</p>	<p>1.採購知識 2.驗收知識 3.倉儲知識 4.烘焙原物 料特性 5.成本計算 知識 6.成本分析 知識 7.成本控制 知識 8.官能品評 知識 9.食品色香 味知識 10.庫藏管 理 作 業 11.烘焙原 料儲存特 性 13.產品行 銷知識 14.消費者 心理 15.溝通知 識 16.人際關 係</p>		<p>1.採購與 成本控制 2.店面經 營管理 3.內場衛 生管理 4.官能品 評</p>
<p>P-3-4 職場 生與 全維</p>	<p>P-3-4-1 處理設備 、工具 及用品 之清潔 消毒護 P-3-4-2 判斷原 料新鮮 與否 P-3-4-3 處理過 期原物 料 P-3-4-4 維護營 業場所 之安全 (含消 防、用 電、防 震、逃 生、救 成教學科目)</p>		<p>1.設備、 工 具及用品 之 清潔技術 2.設備、 工 具及用品 之 消毒技術 3.官能品 評 技術 4.廢棄物 處 理技術 5.消防技 術 6.逃生技 術 7.急救技 術 8.清潔器 材 保養技術</p>	<p>1.食品衛生 與 安全知識 2.內場衛生 管理清潔 劑知識 3.清潔原理 4.消毒原理 5.消毒知識 6.原物料特 性 7.消防安全 知識 8.用電安全 知識 9.防震安全 知識 10.逃生安 全知識 11.急救安 全知識</p>		<p>1.食品衛 生 與 安 全 2.職場安 全與衛生 3.中西日 原料學 4.官能品 評</p>
<p>* 本表由拆成一般能力及專業能力兩個表，或者再把專業能力拆成幾個表，以利轉換</p>						

表 A8-2 餐旅管理系專業能力與科目對照分析表

學群 1	職責	任務	一般知識、職業知識、態度	專業技術及安全知識	專業基礎知識	專業必修科目	專業選修科目	專業共同科	實習實驗科目
餐飲/ 旅館業 專業人員	P-1-1 現場 操作	P-1-1-1 熟悉操作技能 P-1-1-2 掌控服務品質 P-1-1-3 處理顧客抱怨 P-1-1-4 執行促銷方案			1.了解工作職掌 2.熟悉各項設備特性及維護方法 3.具備人員管理能力 4.懂得激勵士氣 5.掌握顧客心理 6.高 EQ 具備折衝能力 7.熟悉談判技巧 8.具備執行力 9.擅用 SWOT 分析方法	餐館管理 旅館管理 餐旅資訊系統 客務管理與實務 房務管理與實務	餐旅日文 餐旅法文 餐旅糾紛處理 會議與展覽管理 葡萄酒概論 俱樂部管理 餐廳開發 空廚事業管理 休閒事業經營與管理 民宿經營與管理 博奕事業管理 宴會與外燴管理 餐廳與外燴經營實務	餐飲設備認識及維護 餐旅電子商務 餐旅英文 (一)(二)(三) 海外參訪 飲料管理 國際禮儀 餐旅採購學 餐飲服務技術 職場安全與衛生 管理學 餐旅服務管理 餐旅概論 餐旅人力資源管理 餐旅產品行銷 校外實習 專題研究 (上 1 基本研究, 下 2 專題) 中餐烹飪(1) 西餐烹飪(1) 食物製備原理 財務管理	餐廳與外燴經營實務 中餐烹飪(1) 西餐烹飪(1) 飲料管理 餐飲服務技術 客務管理與實務 房務管理與實務
	P-1-2 人員 控管	P-1-2-1 協調人員班表 P-1-2-2 招募新進人員 P-1-2-3 培訓幹部技能 P-1-2-4 掌握出缺勤狀況			1.了解工作人力及能力需求 2.懂得如何分散招募來源分散風險 3.完成工作說明書 4.有效安排學習進度並建立考核機制 5.E 化出缺勤管理 獎懲分明	教育訓練方法與技巧			

學群 1	職責	任務	一般知識、職業知識、態度	專業技術及安全知識	專業基礎知識	專業必修科目	專業選修科目	專業共同科	實習實驗科目
餐飲/ 旅館業 專業人員	P-1-3 庫 存 管理	P-1-3-1 盤點 主要材料庫存 P-1-3-2 申購 食材乾貨 P-1-3-3 控制 貨品進出 P-1-3-4 整理 清潔倉庫			1.建立庫存盤點機制 有效掌握店內存貨 2.了解材料特性 先進先出 減少因呆貨、過期造成損失 3.控制進貨數量 避免資金積壓 4.倉庫的清潔整頓 確實維護			餐飲設備認識及維護 餐旅電子商務 餐旅英文 (一)(二)(三) 海外參訪 飲料管理 國際禮儀 餐旅採購學 餐飲服務技術 職場安全與衛生管理學 餐旅服務管理 餐旅概論 餐旅人力資源管理 餐旅產品行銷 校外實習 專題研究 (上 1 基本研究, 下 2 專題) 中餐烹飪(1) 西餐烹飪(1) 食物製備原理 財務管理	
	P-1-4 財 物 管理	P-1-4-1 確保 每日營收 P-1-4-2 正確 零用金管理 P-1-4-3 有效 維護店內財產			1.店內營業收入 得已妥當的保管及支出 2.有效的建立零用金的管理制度 3.店內設備確實的定期保養 維護 4.建立使用紀錄表 5.電腦操作技術 6.pos 系統的操作				
	P-1-5 設 備 維護	P-1-5-1 簡易 維修廚房設備 P-1-5-2 排除 電腦收銀機故 帳 P-1-5-3 清潔 整理店鋪環境			1.器具與設備保養技術 2.設備操作技術 3.儀器操作安全知識 4.清潔用品特性知識 5.收銀機維護與保養				

學群 1	職責	任務	一般知識、職業知識、態度	專業技術及安全知識	專業基礎知識	專業必修科目	專業選修科目	專業共同科	實習實驗科目
餐飲/ 旅館業 專業人員	P-1-6 成本 控制	P-1-6-1 節省 不當支出 P-1-6-2 減少 能源浪費 P-1-6-3 降低 材料耗損			1.雜費使用的控管 2.明確有效的減少店內 能源的浪費 3.了解變動費用的項目 及管控 4.減少不明品項的發生			餐飲設備認識及 維護 餐旅電子商務 餐旅英文 (一)(二)(三) 海外參訪 飲料管理 國際禮儀 餐旅採購學 餐飲服務技術 職場安全與衛生 管理學 餐旅服務管理 餐旅概論 餐旅人力資源管 理 餐旅產品行銷 校外實習 專題研究 (上 1 基本研究, 下 2 專題) 中餐烹飪(1) 西餐烹飪(1) 食物製備原理 財務管理	

* 本表可拆成一般能力及專業能力兩個表，或者再把專業能力拆成幾個表，以利轉換成教學科目。

表 A8-2 餐旅管理系專業能力與科目對照分析表

學群 2	職責	任務	一般知識、職業知識、態度	專業技術及安全知識	專業基礎知識	專業必修科目	專業選修科目	專業共同科	實習實驗科目
健康餐飲研發人員	P-2-1 健康餐飲產品製作	P-2-1-1 製作中式料理 P-2-1-2 製作西式料理 P-2-1-3 製作日本料理 P-2-1-4 製作異國料理 P-2-1-5 製作藥膳養生料理 P-2-1-6 製作烘焙產品 P-2-1-7 製作中式點心 P-2-1-8 製作主題式健康餐飲 P-2-1-9 調製飲料 P-2-1-10 製作盤飾裝飾		1. 中式料理製作技術 2. 西式料理製作技術 3. 日式料理製作技術 4. 異國料理製作技術 5. 飲食與文化 6. 藥膳養生原理 7. 藥膳養生料理製作技術 8. 麵糰攪拌技術 9. 麵糰發酵技術 10. 麵糰整形技術 11. 麵包烘焙技術 12. 麵糊攪拌技術 13. 西點蛋糕烘焙技術 14. 麵糰製作技術 15. 麵糰整形技術 16. 中式點心烘焙技術 17. 主題式健康餐飲製作技術 18. 飲料調製技術 19. 盤飾裝飾技術 20. 色彩配置技術	1. 各式料理食材特性 2. 各式料理烹調方法與技巧 3. 各式料理調味料使用 4. 各式料理刀工技術 5. 香草及香料運用 6. 生藥膳療 7. 麵糰攪拌化學及物理變化 8. 酵母菌特性 9. 發酵原理 10. 烤焙過程化學及物理變化 11. 烘焙原料特性 12. 蛋白起泡原理 13. 西點蛋糕烤烘焙化學及物理變化 14. 油皮與油酥形成原理 15. 保健營養 16. 膳食設計 17. 健康飲食製備 18. 飲品材料認識 19. 調製器具設備認識 20. 飲料調製技術 21. 色彩調配知識 22. 食品安全與衛生知識	食材認識 烘焙產品製作(1) 蔬果雕刻實務 餐飲營養學 健康餐飲研究與開發 膳食計劃與菜單設計	飲食文化 中餐烹飪(2) 西餐烹飪(2) 日本料理(1) 烘焙產品製作(2) 中式點心製作 主題式健康餐飲製作 養生藥膳學 產品包裝與設計 素食料理 Food styling 機能性食品 官能品評	餐飲設備認識及維護 餐旅電子商務 餐旅英文 (一)(二)(三) 海外參訪 飲料管理 國際禮儀 餐旅採購學 餐飲服務技術 職場安全與衛生管理學 餐旅服務管理 餐旅概論 餐旅人力資源管理 餐旅產品行銷 校外實習 專題研究 (上 1 基本研究, 下 2 專題) 中餐烹飪(1) 西餐烹飪(1) 食物製備原理 財務管理	中餐烹飪(1) 西餐烹飪(1) 飲料管理 餐飲服務技術 中餐烹飪(2) 西餐烹飪(2) 日本料理(1) 烘焙產品製作(2) 中式點心製作 主題式健康餐飲 素食料理 烘焙產品製作(1) 蔬果雕刻實務

學群 2	職責	任務	一般知識、職業知識、態度	專業技術及安全知識	專業基礎知識	專業必修科目	專業選修科目	專業共同科	實習實驗科目
健康餐飲研發人員	P-2-2 健康餐飲產品研發	P-2-2-1 收集新產品資訊 P-2-2-2 設計新產品開發流程 P-2-2-3 調查健康餐飲市場需求 P-2-2-4 計算食物份量與營養素含量 P-2-2-5 開發健康餐飲新產品 P-2-2-6 品評健康餐飲產品 P-2-2-7 計算健康餐飲成本 P-2-2-8 分析市場調查資料		1.市場調查技術 2.產品分析技術 3.研究方法設計技術 4.實驗設計技術 5.計算食物份量與營養素含量 6.健康餐飲新產品開發技術 7.官能品評技術 8.成本分析技術 9.資料分析技術	1.市場調查知識 2.實驗設計 3.研究方法 4.消費者行為能力知識 5.計算食物份量與營養素含量 6.食材特性 7.機能性食品 8.保健營養 9.膳食設計 10.健康飲食製備 11.產品包裝知識 12.官能品評方法 13.成本分析 14. SWOT 基本原理 15. 資料統計			餐飲設備認識及維護 餐旅電子商務 餐旅英文 (一)(二)(三) 海外參訪 飲料管理 國際禮儀 餐旅採購學 餐飲服務技術 職場安全與衛生管理學 餐旅服務管理 餐旅概論 餐旅人力資源管理 餐旅產品行銷 校外實習 專題研究 (上 1 基本研究, 下 2 專題) 中餐烹飪(1) 西餐烹飪(1) 食物製備原理 財務管理	
	P-2-3 健康餐飲產品品質分析	P-2-3-1 判斷健康餐飲食材是否新鮮安全 P-2-3-2 品評健康餐飲產品口味是否符合顧客喜好 P-2-3-3 製訂健康餐飲標準食譜 P-2-3-4 分析健康餐飲份量是否符合顧客需求 P-2-3-5 修訂健康餐飲產品配方		1.官能品評技術 2.食品品質分析技術 3.健康餐飲新產品開發技術	1.食品衛生與安全知識 2.食品品質分析知識 3.機能性食品 4.食材特性 5.保健營養 6.膳食設計 7.健康飲食製備 8.膳食設計 9.健康餐飲製備 10.官能品評方法 11.計算食物份量與營養素含量 12.膳食設計 13.健康餐飲製備 14.計算食物份量與營養素含量				

學群 2	職責	任務	一般知識、職業知識、態度	專業技術及安全知識	專業基礎知識	專業必修科目	專業選修科目	專業共同科	實習實驗科目
健康餐飲研發人員	P-2-4 職場衛生與安全維護	P-2-4-1 維護設備、工具及用品之清潔與消毒 P-2-4-2 處理緊急意外事故 P-2-4-3 處理過期餐飲原物料及產品 P-2-4-4 管制病媒與處理廢棄物 P-2-4-5 維護營業場所之安全 (含消防、用電、防震、逃生、急救)		1.設備、工具及用品之清潔技術 2.設備、工具及用品之消毒技術 3.急救方法 4.危機處理及危機管理 5.食品品質分析技術 6.廢棄物處理技術 7.病媒管制技術 8.廢棄物處理技術 9.消防技術 10.逃生技術 11.急救技術 12.消防器材保養技術	1.職場及食品衛生與安全知識 2.職場衛生管理 3.清潔劑知識 4.清潔原理 5.消毒知識 6.消毒原理 7.意外傷害的種類及預防 8.急救方法 9.危機處理及危機管理 10.烘焙原物料特性 11.食品品質分析知識 12.病媒種類特性認識 13.廢棄物種類特性認識 14. HACCP 知識 15. 消防安全知識 16. 用電安全知識 17. 防震安全知識 18. 逃生安全知識 19. 急救安全知識			餐飲設備認識及維護 餐旅電子商務 餐旅英文 (一)(二)(三) 海外參訪 飲料管理 國際禮儀 餐旅採購學 餐飲服務技術 職場安全與衛生 管理學 餐旅服務管理 餐旅概論 餐旅人力資源管理 餐旅產品行銷 校外實習 專題研究 (上 1 基本研究, 下 2 專題) 中餐烹飪(1) 西餐烹飪(1) 食物製備原理 財務管理	

* 本表可拆成一般能力及專業能力兩個表，或者再把專業能力拆成幾個表，以利轉換成教學科目。

表 A8-2 餐旅管理系專業能力與科目對照分析表

學群 3	職責	任務	一般知識、職業知識、態度	專業技術及安全知識	專業基礎知識	專業必修科目	專業選修科目	專業共同科	實習實驗科目
廚藝專業人員	P-3-1 產品製作	P-3-1-1 西餐製作 P-3-1-2 日料製作 P-3-1-3 中餐製作 P-3-1-4 烘焙製作				食材認識 蔬果雕刻實務 烘焙產品製作(1) 餐飲營養學 餐廳與外燴經營實務	中餐烹飪(2) 西餐烹飪(2) 日本料理(1) 烘焙產品製作(2) 中式點心製作 餐旅糾紛處理 異國料理 Food styling 素食料理 膳食計劃與菜單設計	餐飲設備認識及維護 餐旅電子商務 餐旅英文 (一)(二)(三) 海外參訪 飲料管理 國際禮儀 餐旅採購學 餐飲服務技術 職場安全與衛生管理學 餐旅服務管理 餐旅概論 餐旅人力資源管理 餐旅產品行銷 校外實習 專題研究 (上 1 基本研究, 下 2 專題) 中餐烹飪(1) 西餐烹飪(1) 食物製備原理 財務管理	蔬果雕刻實務 烘焙產品製作(1) 餐廳與外燴經營實務 中餐烹飪(1) 西餐烹飪(1) 中餐烹飪(2) 西餐烹飪(2) 日本料理(1) 烘焙產品製作(2) 中式點心製作 異國料理 素食料理 飲料管理 餐飲服務技術

學群 3	職責	任務	一般知識、職業知識、態度	專業技術及安全知識	專業基礎知識	專業必修科目	專業選修科目	專業共同科	實習實驗科目
廚藝專業人員	P-3-2 設備及器具操作	P-3-2-1 操作蒸烤箱 P-3-2-2 操作明火烤爐 P-3-2-3 操作洗碗機 P-3-2-4 操作碳烤爐 P-3-2-5 操作炸爐 P-3-2-6 操作四口爐 P-3-2-7 操作冷藏冷凍冰箱 P-3-2-8 操作中式快速爐 P-3-2-9 操作攪拌機 P-3-2-10 操作發酵箱 P-3-2-11 操作壓延機						餐飲設備認識及維護 餐旅電子商務 餐旅英文 (一)(二)(三) 海外參訪 飲料管理 國際禮儀 餐旅採購學 餐飲服務技術 職場安全與衛生管理學 餐旅服務管理 餐旅概論 餐旅人力資源管理 餐旅產品行銷 校外實習 專題研究 (上 1 基本研究, 下 2 專題) 中餐烹飪(1) 西餐烹飪(1) 食物製備原理 財務管理	

學群 3	職責	任務	一般知識、職業知識、態度	專業技術及安全知識	專業基礎知識	專業必修科目	專業選修科目	專業共同科	實習實驗科目
廚藝專業人員	P-3-3 內場行政工作處理	P-3-3-1 採購適量、適質原物料 P-3-3-2 計算原料及成品成本 P-3-3-3 品評產品好壞 P-3-3-4 管理原物料 P-3-3-5 推銷產品		1. 採購技術 2. 驗收技術 3. 倉儲技術 4. 成本計算技術 5. 成本分析技術 6. 成本控制技術 7. 官能品評技術 8. 產品行銷技術 9. 溝通技巧	1. 採購知識 2. 驗收知識 3. 倉儲知識 4. 烘焙原物料特性 5. 成本計算知識 6. 成本分析知識 7. 成本控制知識 8. 官能品評知識 9. 食品色香味知識 10. 庫藏管理作業 11. 烘焙原料儲存特性 13. 產品行銷知識 14. 消費者心理 15. 溝通知識 16. 人際關係		官能品評	餐飲設備認識及維護 餐旅電子商務 餐旅英文(一)(二)(三) 海外參訪 飲料管理 國際禮儀 餐旅採購學 餐飲服務技術 職場安全與衛生管理學 餐旅服務管理 餐旅概論 餐旅人力資源管理 餐旅產品行銷 校外實習 專題研究(上 1 基本研究, 下 2 專題) 中餐烹飪(1) 西餐烹飪(1) 食物製備原理 財務管理	
	P-3-4 職場衛生與安全維護	P-3-4-1 處理設備、工具及用品之清潔與消毒 P-3-4-2 判斷原料新鮮與否 P-3-4-3 處理過期原物料 P-3-4-4 維護營業場所之安全(含消防、用電、防震、逃生、急救)		1. 設備、工具及用品之清潔技術 2. 設備、工具及用品之消毒技術 3. 官能品評技術 4. 廢棄物處理技術 5. 消防技術 6. 逃生技術 7. 急救技術 8. 消防器材保養技術	1. 食品衛生與安全知識 2. 內場衛生管理清潔劑知識 3. 清潔原理 4. 消毒原理 5. 消毒知識 6. 原物料特性 7. 消防安全知識 8. 用電安全知識 9. 防震安全知識 10. 逃生安全知識 11. 急救安全知識				

* 本表可拆成一般能力及專業能力兩個表，或者再把專業能力拆成幾個表，以利轉換成教學科目。

表 A8-1 餐旅管理系一般能力與科目對照分析表

一般學群	職責	任務	一般知識、職業知識、態度	專業技術及安全知識	專業基礎知識	科目一 (共同科目)	科目二 (實習實驗科目)	科目三 (專業理論科目)
通識教育	G-1-1 工作態度	G-1-1-1 具學習能力、可塑性 G-1-1-2 具創新能力 G-1-1-3 具團隊精神 G-1-1-4 具敬業精神 G-1-1-5 具溝通技巧 G-1-1-6 具職業道德 G-1-1-7 具國際觀	1. 能遵守工作規範 2. 能確實執行工作任務 3. 有良好職業道德 4. 能保持衛生安全習慣 5. 自我管理能力 6. 對公司的忠誠度 7. 對公司的認同感 8. 對任務執行的責任感 9. 敬業負責態度 10. 整體企劃案的執行程度 11. 對自己生涯規劃與興趣建立 12. 專案/部門/公司活動配合度、參與度 13. 按部就班、腳踏實地的研究態度 14. 積極參與研討會與進修 15. 對市場的動態資訊熟悉度 16. 對技術創新的熟悉度 17. 能分析世界的經濟變動情勢					
	G-1-2 電腦操作	G-1-2-1 開啟作業系統 G-1-2-2 處理中英文文書 G-1-2-3 應用試算表 G-1-2-4 應用簡報軟體	1. 工具書操作手冊閱讀能力 2. 歸類整理能力 3. 系統整合能力 4. 分析圖表能力					

一般學群	職責	任務	一般知識、職業知識、態度	專業技術及安全知識	專業基礎知識	科目一 (共同科目)	科目二 (實習實驗科目)	科目三 (專業理論科目)
通識教育	G-1-3 問題解決	G-1-3-1 具問題敏感度 G-1-3-2 擬定解決問題方式 G-1-3-3 處理即時突發事件 G-1-3-4 分析問題重要性	1. 擬定解決問題方式 2. 處理即時突發事件 3. 閱讀資料的能力 4. 面對問題的解決態度 5. 對問題的分析能力 6. 勇於面對問題與思考					
	G-1-4 領導管理	G-1-4-1 分析人性 G-1-4-2 瞭解下屬需求 G-1-4-3 管理工作場合人、事、物 G-1-4-4 具以身作則觀念 G-1-4-5 具同理心觀念	1. 瞭解下屬需求 2. 具以身作則觀念 3. 具同理心觀念					

* 本表可拆成一般能力及專業能力兩個表，或者再把專業能力拆成幾個表，以利轉換成教學科目。

表 A9 餐旅管理系課程學分及時數對照表

科目類別	科目名稱（或代碼）	英文名稱	學分數	學時數
校訂核心通識	環境與生態		2	2
	健康管理概論		2	2
	服務教育		0	0
一般科目	必修		20	28
	軍訓選修		0	2
	博雅涵養		12	12
	合計		36	46
	職場安全與衛生	Sanitation, Safety and Hygiene	2	2
	餐旅人力資源管理	Hospitality Human Resources Management	3	3
	餐旅產品行銷	Hospitality Marketing	3	3
	餐旅服務管理	Hospitality Services Quality Management	3	3
	餐廳設備與器具之認識與維護	Facilities Management	2	2
	中餐烹調(一)	Chinese Culinary Arts I	2	4
	西餐烹調(一)	Western Culinary Arts I	2	4
	餐旅日文	Hospitality Japanese	2	2
	餐旅英文與會話(一)	Hospitality English and Conversation I	2	2
	校外實務實習--餐旅倫理(一)	Internship I	4	3
	校外實務實習--實務技能(一)	Internship I	4	3
	校外實務實習--實習報告(一)	Internship I	4	2
	餐旅英文與會話(二)	Hospitality English and Conversation II	2	2
	菜單設計與成本控制	Menu Planning and Cost Control for F&B Operation	2	2
	校外實務實習--餐旅倫理(二)	Internship II	4	3
	校外實務實習--實務技能(二)	Internship II	4	3
	校外實務實習--實習報告(二)	Internship II	4	2
	海外參訪	Overseas Visiting	0	0
	專題研究(一)	Seminar I	1	1
	專題研究(二)	Seminar II	1	1
	合計		56	52

模組一 (餐旅經理人)	必修	餐飲管理	Food & Beveraget Management	2	2
		飲料管理	Beverage Management	2	3
		餐飲服務	Food and Beverage Service Management	2	3
		房務管理與實務	Housekeeping Management and Operation	3	4
		客務管理與實務	Front Office Operation and Management	3	3
		餐旅資訊系統	Hospitality Information Systems	2	2
		餐旅督導實務	Supervision in the Hospitality Industry	2	2
		餐旅財務會計管理	Principle of Financial Statement and Accounting	2	2
		連鎖事業經營與管理	Franchise Operation and Management	2	2
	合計		20	23	
	選修	國際禮儀	International Etiquette	2	2
		餐旅法規	Hospitality Law	2	2
		餐旅糾紛處理	Crisis Management	2	2
		會議與展覽管理	Conference and Event Management	2	2
		葡萄酒概論	Introduction to Wine	2	2
		俱樂部管理	Club management	2	2
		空廚事業管理	Airline Catering Service Management	2	2
		休閒事業經營與管理	Recreation Operation and Management	2	2
		民宿經營與管理	Bed and Breakfast Operation and Management	2	2
宴會與外燴管理		Catering and Special Events Management	2	2	
開課合計		6	6		
模組二 (餐飲研發人員)	必修	餐飲營養學	Nutrition for Foodservice and Culinary Professionals	2	2
		統計學	Introduction to Statistics	2	2
		市場調查與資料分析		2	2
	合計		6	6	
	選修	飲食文化	Food and Culture	2	2
消費者心理學	Consumer Behaviour for the Hospitality Industry	2	2		

		主題式健康餐飲製作		2	4	
		產品包裝與設計	Food Package and Design	2	2	
		餐飲美學	Food Styling	2	2	
		機能性食品	Functional Foods	2	2	
		官能品評	Sensory Evaluation	2	2	
		開課合計		6	6	
模 組 三 (廚 藝 專 業 人 員)	必 修	烘焙學	Baking and Pastry Arts	2	4	
		餐旅採購管理	Hospitality Purchasing	2	2	
		餐廳經營實務	Restaurant Operation and Practice	2	4	
			合計		6	10
	選 修	中餐烹飪(2)	Chinese Culinary Arts II	2	4	
		西餐烹飪(2)	Western Culinary Arts II	2	4	
		日本料理(1)	Japanese Culinary Arts I	2	4	
		中式點心製作		2	4	
		異國料理		2	4	
			開課合計		4	8
		專業總合計		104	111	

- 1.最低畢業學分數為 128 學分，含共同必修 23 學分，專業必修 73 學分、選修科目 21 學分、通識選修至少 8 學分。
- 2.超修的博雅涵養之人文、社會、自然通識學分不得列入最低畢業學分計算。
- 3.有關博雅涵養之通識課程請參照本校四技通識課程科目表選修課程。
4. 軍訓選修可抵免役期。
5. 二下及三下之校外實習課程每學期須達六個月且工作時數達 960 小時以上。
- 6.學生畢業前須參加海外參訪活動。
- 7.本表未盡事宜之處按本校學則及相關選課辦法辦理。

備註