

## 1. 實習課程內容與系科發展及專業核心能力之關聯性規劃：

本校各系課程規劃程序，需先根據各系人才培育目標，訂定系核心能力，並做成各課程與核心能力對應圖，以檢視課程與核心能力是否有關聯性。本校之教育目標為：

(1)培養人工智慧專業技能之技職人才、

(2)培養服務社會終身學習之技職人才；智慧生活應用學院之教育目標為：

(1)培育食衣住行育樂等民生科技產業所需之技術、管理及服務人才

(2)培育新興餐旅服務產業所需AI智慧應用人才。因此，對於實習課程

本校乃延續上述課程規劃程序邏輯，使用下列步驟以達成實習課程

與核心能力培育之有效性。

(1)各系檢視適合學生之實習工作，並歸納為實習工作類別3~5項。

(2)完成各項工作類別與系核心能力之對應表。

## 2. 餐飲管理系之實習課程與及專業核心能力之關聯圖說明：

本校餐飲管理系配合大新竹地區，教育目標為培育具專業廚藝技術人才、餐飲服務人才及餐飲經營管理人才等餐飲管理專業人才，並於未來工作數年後，累積實務經驗而成為各類餐飲產業基礎人才，或進階成為中階管理幹部。本校秉持「敏於思，實於行」之校訓，以教授應用科學為核心，培育兼具「智慧創新」、「學用合一」、「人文素養」之技職人才為目標，並規劃以下三項必備之核心能力，包含有：

(1)培養具專業知能與實務應用的能力。

(2)培養具智慧創新與人文素養的能力。

(3)培養具敬業精神與社會關懷的能力。

此外本校智慧生活應用學院的核心能力為：

(1)具專業知能與實作的能力。

(2)具優質的服務精神與態度

(3)具商務與餐旅知識與資訊科技應用能力。

因此，餐飲系依據校務及院務核心能力，訂定具有餐飲服務特色之核心能力為：

1. 具溝通協調能力與職場倫理認知能力。

2. 具餐飲管理能力。

3. 具餐飲服務能力。

4. 具餐飲實務操作能力。

5. 資訊運用能力。

有關於本校餐飲管理系教育目標與核心能力指標之關聯性，如表1-1-1所示。其

中，校外實習課程內容之「培育專業廚藝技術人才」與「具溝通協調能力與職場倫理認知能力、具餐飲管理能力、具餐飲服務能力、具餐飲實務操作能力與資訊運用

能力」等核心能力指標具關聯性；校外實習課程內容之「培育餐飲服務人才」與

「具溝通協調能力與職場倫理認知能力、具餐飲管理能力、具餐飲服務能力、具餐飲實務操作能力與資訊運用能力」等核心能力指標具關聯性；校外實習課程內容之

「培育餐飲經營管理人才」與「具溝通協調能力與職場倫理認知能力、具餐飲管理能力、具餐飲服務能力、具餐飲實務操作能力與資訊運用能力」等核心能力指標具關聯性。

表 1-1-1 餐飲管理系校外實習課程內容與核心能力指標之對應表

核心能力指標	校外實習課程內容		
	培育專業廚藝技術人才	培育餐飲服務人才	培育餐飲經營管理人才
具溝通協調能力與職場倫理認知能力	●	●	◐
具餐飲管理能力	●	●	◐
具餐飲服務能力	○	●	◐
具餐飲實務操作能力	●	○	◐
資訊運用能力	○	●	◐

註：●關聯性高，◐關聯性中，○關聯性低