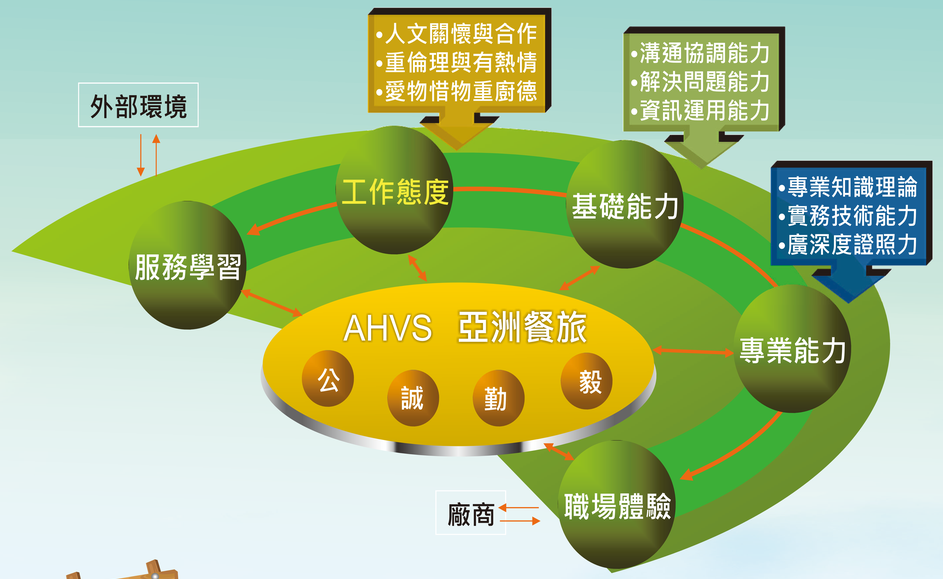
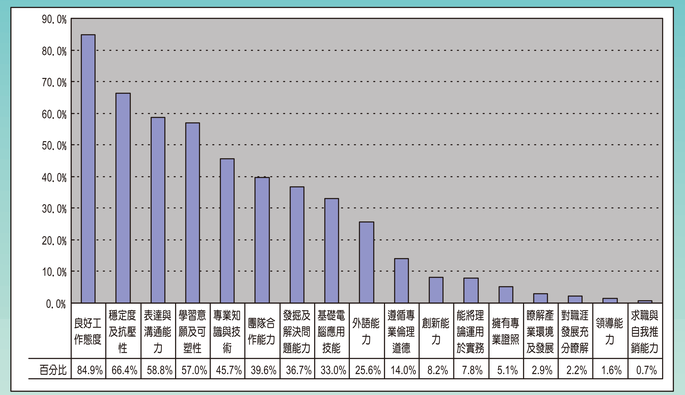
亞洲餐旅校級核心就業力指標

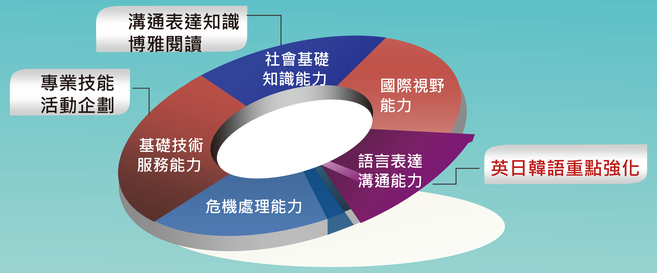


企業在僱用大專畢業生時優先考量的能力

（雇主意見） 資料來源：青輔會

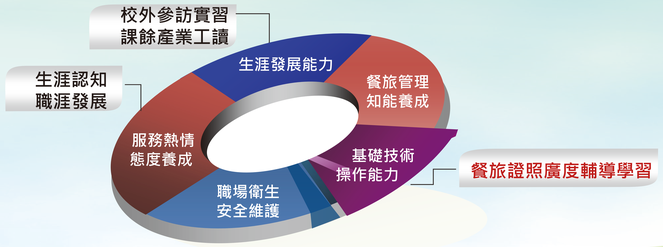


科級核心就業力指標－觀光科



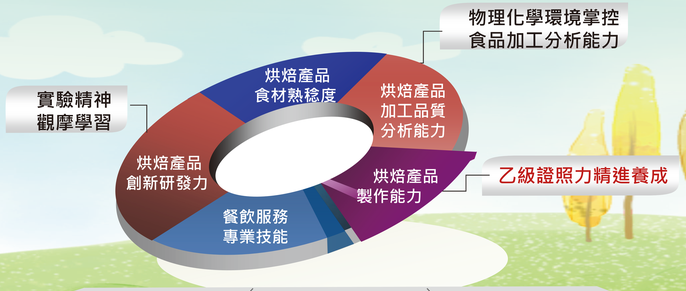
語言表達溝通能力	基礎技術服務能力	危機處理能力
多國語文聽說讀寫力 人際關係與服務熱情 客戶服務與溝通能力 導覽解說知能與技術	活動企劃能力 餐旅技術服務能力 飯店、旅行社從業者 基礎知能養成	問題發現與解決能力 環境適應與應變能力 團隊合作與資源整合 主動積極與服務熱情

科級核心就業力指標－餐飲科



基礎技術操作能力	餐旅管理知能養成	生涯發展能力
中餐、西餐、異國料理、地方小吃、烘焙、中麵、中米、飲調…製作餐旅證照輔導實務精進	餐旅服務知能與技術 餐飲管理基本知能力 初級會計與餐飲採購 熱情行為觀察洞悉力	校外參訪、實習與專題課餘產業兼職工讀服務學中做做中學具體實踐生涯發展之階段認知力

科級核心就業力指標－烘焙科



烘焙產品製作能力	烘焙產品加工品質分析	烘焙產品創新研發力
烘焙食品丙級製作能力 烘焙食品乙級製作能力 中式麵食丙級製作能力 中式麵食乙級製作能力	烘焙物理化學環境掌控 食品加工基礎化學分析 食品微生物知能之養成 食材特性與運用熟稔度	排隊名店名品觀摩學習 競賽觀摩與創意發想力 異種混搭創新料理組合 嘗試錯誤實驗反饋精神