



培育目標

飲食經營管理與實務應用，期望能培育具有自主創業、餐

跨
域學
習歷
程圖

系核心能力			對應專業職能	課程類別	大一		大二		大三		大四		相關認證 (證照)	職 場 角 色 (就業途徑)	代表廠商 (工作場域)		
					上	下	上	下	上	下	上	下					
餐飲經營暨衛生自主管理能力 餐飲服務管理專業能力 餐點製作專業能力 飲調製作專業能力 餐飲專業外語溝通能力 餐飲資訊應用能力 工作責任與團隊合作能力 創新與跨域學習能力 人際互動與溝通表達能力 人文素養與多元觀點理解力			執行高品質的餐飲服務。執行餐飲服務時遵循安全衛生程序、以維持安全的工作環境。	餐飲專業管理	管理學	餐飲衛生與安全	餐飲環保管理	餐飲連鎖業經營管理	HACCP管理實務	校外實習	校外實習	餐飲財務管理	餐飲服務技術士證 國際禮儀接待員 顧客關係管理師 消費者行為分析師 食品安全管制系統HACCP證書	行政主廚 食品衛生管理師 餐飲服務人員 餐飲領班／經理人員 飯店服務人員 房務人員	喜來登大飯店 老爺大酒店 圓山大飯店 新竹芙洛麗大飯店 新竹煙波大飯店		
					餐旅服務管理	會計及財報分析	世界飲食文化	產品行銷	職場安全管理			餐飲微型創業					
					餐飲採購與成本控制	餐飲服務技巧	餐廳設備與佈局	專題討論	餐旅人力資源管理			休閒旅遊規劃				餐飲服務人員	
					餐飲禮儀	餐飲美學		餐飲統計學	消費者行為學			海外參訪				餐飲服務人員	
			融合對食材特性及採購的知識，在食品生產與餐飲供應上兼顧品質與成本考量。掌握各地文化、宗教、民情、特產之特點，做為服務及餐點設計之依據。	餐飲製備技能	食物學原理	菜單設計	餐飲經營管理實務(一)	餐飲經營管理實務(二)	銀髮族健康餐飲	校外實習	校外實習	畢業製作	食物製備技術士證 中餐烹調技術士證 西餐烹調技術士證 烘焙食品技術士證 飲料調製技術士證 國際咖啡調配師 國際調酒師 茶葉感官初級品評員	西點／蛋糕／麵包師 廚師 調酒師／吧台人員 餐廚助手 咖啡師	鼎王國際餐飲股份有限公司 華膳空廚股份有限公司 瓦城泰統集團 漢來美食春水堂實業股份有限公司 新竹協成食品社		
					餐飲營養	現代創意中餐	生命期營養	藥膳實習	日本料理實習			綠色及有機餐飲					
					中餐實務	食材認識	中式麵食製作	蔬果雕刻藝術	創意西點實務			手工巧克力與甜品				餐飲服務人員	
					食品調味學	競技會展規劃與實務	西餐烹調	異國料理暨實習	雞尾酒實務			法式點心與盤飾				餐飲服務人員	
			使用電腦化系統管理餐飲業務和顧客服務。	餐飲外語資訊	軟性飲品實務	咖啡產業與實務	異國料理暨實習	創意飲調實務	世界美酒賞析	校外實習	校外實習	世界美酒賞析	TOEIC CEPT GEPT PVQC JLPT MOS BMCB	行政主廚 餐飲服務人員 餐飲領班／經理人員 飯店服務人員	西華大飯店 中華航空 星巴克		
					烘焙實務												
					中文(一)	中文(二)	餐飲英文(一)	餐飲英文(二)	餐飲職場英文表達			餐飲專業日文(一)				餐飲	
					英文(一)	英文(二)	統計套裝軟體	第二外語	餐飲專業日文(一)			餐飲電子商務				餐飲	
跨域學分學程			學程名稱:健康餐飲智慧行銷微學程										相關認證	培養職能／職場角色			
基礎課程(I)	餐飲營養	一上	基礎課程(II)	健康資訊管理	三上	基礎課程(II)	行銷與公關	三下	應用課程(I)	消費者行為學	三上	應用課程(II)	創新與發明	一下		培育具備健康餐飲管理與產品電商行銷相關領域之專業人才	
	餐飲衛生與安全	一下		健康飲食	二上		網路行銷	三下		餐飲環保管理	三上		多媒體製作	一下			
	產品行銷	二下		健康大數據分析	三下		食品行銷與企劃	四上		綠色及有機餐飲	四下		健康物聯網實作	三上			
	餐飲電子商務	三上		健康產品行銷企劃	一上		網紅與影音行銷	一下		餐飲微型創業	四下		APPs 程式設計	三下			
	銀髮族健康餐飲	三上		行銷與廣告	三下		健康與休閒餐飲	二下		網路行銷實務	三上		AI 人工智慧應用	四下			
註:基礎課程(I)至少修2門，其他課程類別各至少修1門																	
建議跨域學習可放至第2頁																	
專業必修課程													專業選修課程		共同必修課程		



餐飲管理系進修部
職能導向課程地圖

培育目標

整合理論與實務應用，期能培育具自主創業、餐飲經營管理、健康餐飲製備策劃和執行能力的優秀人才。

跨域學習歷程圖

系核心能力	對應專業職能	課程類別	大一		大二		大三		大四		相關認證 (證照)	職 場 角 色 (就業途徑)	代表廠商 (工作場域)						
			上	下	上	下	上	下	上	下									
餐飲業經營暨衛生自主管理能力 餐飲服務專業能力 餐點製作專業能力 飲調製作專業能力 餐飲專業外語溝通能力 餐飲資訊應用能力 工作責任與團隊合作能力 創新與跨域學習能力 人際互動與溝通表達能力 人文素養與多元觀點理解力	執行高品質的餐飲服務。執行餐飲服務時遵循安全衛生程序、以維持安全的工作環境。	餐飲專業管理	餐飲採購與成本控制	餐飲衛生與安全	顧客關係管理研習	餐飲環保管理	食品安全管制系統研習	職場安全管理	餐廳設備與佈局	世界飲食文化	餐飲服務技術士證 國際禮儀接待員 顧客關係管理師 消費者行為分析師 食品安全管制系統HACCP證書	行政主廚 食品衛生管理師 餐飲服務人員 餐飲領班／經理人員 飯店服務人員 房務人員	喜來登大飯店 老爺大酒店 圓山大飯店 新竹芙洛麗大飯店 新竹煙波大飯店						
	餐飲服務技巧(一)		餐飲服務技巧(二)	餐廳規劃與營運	管理學 會展規劃與實務研習	餐旅人力資源管理 餐飲連鎖業經營管理 消費者行為學 餐旅服務管理	餐飲經營管理研習 產品行銷 專題討論	餐飲美學 俱樂部管理 專題製作(一) 企業見習	餐飲財務管理 宴會與會議管理 餐飲微型創業 生涯規劃 專題製作(二)										
	融合對食材特性及採購的知識，在食品生產與餐飲供應上兼顧品質與成本考量。掌握各地文化、宗教、民情、特產之特點，做為服務及餐點設計之依據。	餐飲製備技能	食物學原理	餐飲營養	食材認識	菜單設計	創意中餐實作	生命期營養	餐飲產品包裝與設計	銀髮族營養	食物製備技術士證 中餐烹調技術士證 西餐烹調技術士證 烘焙食品技術士證 飲料調製技術士證 國際咖啡調配師 國際調酒師 茶葉感官初級品評員	西點／蛋糕／麵包師 廚師 調酒師／吧台人員 餐廚助手 咖啡師	鼎王國際餐飲股份有限公司 華膳空廚股份有限公司 瓦城泰統集團 漢來美食春水堂實業股份有限公司 新竹協成食品社						
使用電腦化系統管理餐飲業務和顧客服務。	飲料管理		進階飲料管理	中式麵食製作	健康飲食與藥膳	中餐烹調		食品調味學	異國料理實作	綠色及有機餐飲	蔬果雕刻藝術								
		中文(一) 英文(一)			中文(二) 英文(二)	餐飲英文(一) 統計套裝軟體		餐飲英文(二)		餐飲專業日文(一) 餐飲專業英文		餐飲專業日文(二)	餐飲電子商務						
跨域學分學程			學程名稱:健康餐飲智慧行銷微學程								相關認證			培養職能／職場角色					
基礎課程(I)	餐飲營養	一上	基礎課程(II)	健康資訊管理	三上	基礎課程(II)	行銷與公關	三下	應用課程(I)	消費者行為學	三上	應用課程(II)	創新與發明	一下		培育具備健康餐飲管理與產品電商行銷相關領域之專業人才			
	餐飲衛生與安全	一下		健康飲食	二上		網路行銷	三下		餐飲環保管理	三上		多媒體製作	一下					
	產品行銷	二下		健康大數據分析	三下		食品行銷與企劃	四上		綠色及有機餐飲	四下		健康物聯網實作	三上					
	餐飲電子商務	三上		大數據分析	三下		網紅與影音行銷	一下		餐飲微型創業	四下		APPs 程式設計	三下					
	銀髮族健康餐飲	三上		健康產品行銷企劃	一上		健康與休閒餐飲	二下		網路行銷實務	三上		AI 人工智慧應用	四下					
														行銷與廣告			三下		
註:基礎課程(I)至少修2門，其他課程類別各至少修1門																			



跨域學習歷程圖

核心能力							
團隊合作與協調能力、人文素養與美感能力、語文表達與溝通能力、資訊能力與科技整合							
公民素養與國際視野、服務社會與環境保育、多元創新與永續學習、理性思維與健康身心							
課程模組	大一上學期	大一下學期	大二	大三	大四	相關認證	(共通職能)
基礎語文	中文(一)	中文(二)				語文模組 1.CWT全民中檢 外語模組 1.英(外)語相關證照 資訊模組 基礎程式設計：TQC+ App Inventor程式設計核心能力證照、TQC+ 創意App程式設計證照、MTA-微軟專業應用技術國際認證等。 套裝軟體：BAP證照、丙級及乙級電腦軟體應用技術士證照、TQC企業人才技能認證考試、MOS證照等 博雅通識模組 自然環境與科技素養 1.人工智慧素養證照 2.程式設計相關證照 3.網頁設計相關證照 4.資料庫管理相關證照	1. 溝通表達 2. 持續學習 3. 人際互動 4. 團隊合作 5. 問題解決 6. 創新 7. 工作責任及紀律 8. 資訊科技應用 (UCAN)
外語能力	英文(一)	英文(二)					
職能通識			專業倫理	職場文書	多元創新與創業		
資訊	基礎程式設計	套裝軟體					
博雅通識	人文與藝術素養		自然環境與科技素養		自主學習		
	公民與社會素養		元培書苑	微學分	生命健康素養		
戰略	全民國防(一)	全民國防(二)					
體適能	體育(一)	體育(二)					
餐飲管理系 建議修讀跨域學分學程							
微學程／課程查詢： https://f6.ypu.edu.tw/rep/classer3.aspx							
微學程專區： https://edu.ypu.edu.tw/p/412-1011-3355.php?Lang=zh-tw							