



系核心能力	對應專業職能	課程模組	大一		大二		大三		大四		相關認證(證照)	職場角色	代表廠商(工作場域)		
			上	下	上	下	上	下	上	下					
<p>餐飲業經營暨衛生自主管理能力</p> <p>餐飲服務管理專業能力</p> <p>餐點製作專業能力</p> <p>飲調製作專業能力</p> <p>餐飲專業外語溝通能力</p> <p>餐飲資訊應用能力</p> <p>工作責任與團隊合作能力</p> <p>創新與跨域學習能力</p> <p>人際互動與溝通表達能力</p> <p>人文素養與多元觀點理解力</p> <p>培育目標</p> <p>整合理論與實務應用，期能培育具自主創業、餐飲經營管理及健康餐飲製備策劃和執行能力的優秀人才</p>	<p>執行高品質的餐飲服務。</p> <p>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。</p>	<p>餐飲專業管理</p>	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(一)	校外實習(二)	餐飲財務管理	<p>餐飲服務技術士證</p> <p>國際禮儀接待員</p> <p>顧客關係管理師</p> <p>消費者行為分析師</p> <p>食品安全管制系統</p> <p>HACCP證書</p>	<p>行政主廚</p> <p>食品衛生管理師</p> <p>餐飲服務人員</p> <p>餐飲領班/經理人員</p> <p>飯店服務人員</p> <p>房務人員</p>	<p>喜來登大飯店</p> <p>老爺大酒店</p> <p>圓山大飯店</p> <p>新竹芙洛麗大飯店</p> <p>新竹煙波大飯店</p>		
			餐飲採購與成本控制	會計與財報分析	世界飲食文化	產品行銷	職場安全管理			校外實習(一)				校外實習(二)	餐飲微型創業
			餐旅服務管理	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								海外參訪
		<p>餐飲製備技能</p>	中餐實務	菜單設計	餐廳經營管理實務(一)	餐飲經營管理實務(二)	銀髮族健康餐飲	校外實習(一)	校外實習(二)	畢業製作	<p>食物製備技術士證</p> <p>中餐烹調技術士證</p> <p>西餐烹調技術士證</p> <p>烘焙食品技術士證</p> <p>飲料調製技術士證</p> <p>國際咖啡調配師</p> <p>國際調酒師</p> <p>茶葉感官初級品評員</p>	<p>西點/蛋糕/麵包師</p> <p>廚師</p> <p>調酒師/吧台人員</p> <p>餐廚助手</p> <p>咖啡師</p>	<p>鼎王國際餐飲股份有限公司</p> <p>華膳空廚股份有限公司</p> <p>瓦城泰統集團</p> <p>漢來美食春水堂實業股份有限公司</p> <p>新竹協成食品社</p>		
食物學原理	現代創意中餐		生命期營養	藥膳實作	日本料理實作	校外實習(一)	校外實習(二)			綠色及有機餐飲					
食品調味學	食材認識		中式麵食製作	蔬果雕刻藝術	創意西點實務					法式點心製作					
		<p>餐飲外語資訊</p>	軟性飲品實務	競技會展規劃與實務	西餐烹調	異國料理實作	世界美酒賞析	校外實習(一)	校外實習(二)	鐵板燒料理實作	<p>TOEIC</p> <p>CEPT</p> <p>GEPT</p> <p>PVQC</p> <p>JLPT</p> <p>MOS</p> <p>BMCB</p>	<p>行政主廚</p> <p>餐飲服務人員</p> <p>餐飲領班/經理人員</p> <p>飯店服務人員</p>	<p>西華大飯店</p> <p>中華航空</p> <p>星巴克</p>		
餐飲營養	咖啡產業與實務		異國料理實作	創意飲調實務	餐飲職場英文表達	校外實習(一)	校外實習(二)			餐飲第三外語					
餐飲營生	烘焙實務		雞尾酒實務	統計套裝軟體	餐飲專業日文					餐飲電子商務					

備註：

B專業必修

C專業選修程

G院必修



核心能力	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)
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	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	大一英文(一)	大一英文(二)	英文(三)				
	職能通識			專業倫理	職場文書			
	資訊	基礎AI導向程式設計	套裝軟體		多元創新與創業			
	博雅通識	人文與藝術素養	公民與社會素養	自然環境與科技素養	元培書苑	自主學習微學分		
	戰略	全民國防(一)	全民國防(二)					
	體適能	體育(一)	體育(二)					
跨域學分學程 (建議修習) 學程名稱	微學程資料連結： https://edu.ypu.edu.tw/p/404-1011-83383.php?Lang=zh-tw						培養職能／職場角色 相關認證	



系核心能力	對應專業職能	課程模組	大一		大二		大三		大四		相關認證(證照)	職場角色	代表廠商(工作場域)		
			上	下	上	下	上	下	上	下					
<p>餐飲業經營暨衛生自主管理能力</p> <p>餐飲服務管理專業能力</p> <p>餐點製作專業能力</p> <p>飲調製作專業能力</p> <p>餐飲專業外語溝通能力</p> <p>餐飲資訊應用能力</p> <p>工作責任與團隊合作能力</p> <p>創新與跨域學習能力</p> <p>人際互動與溝通表達能力</p> <p>人文素養與多元觀點理解力</p> <p>培育目標</p> <p>整合理論與實務應用，期能培育具自主創業、餐飲經營管理及健康餐飲製備策劃和執行能力的優秀人才</p>	<p>執行高品質的餐飲服務。</p> <p>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。</p>	<p>餐飲專業管理</p>	<p>餐飲採購與成本控制</p> <p>餐飲服務技巧(一)</p>	<p>餐飲衛生與安全</p> <p>餐飲服務技巧(二)</p> <p>會計與財報分析</p>	<p>餐廳規劃與營運</p> <p>餐飲禮儀</p> <p>顧客關係管理研習</p>	<p>餐飲環保管理</p> <p>會展規劃與實務研習</p> <p>管理學</p>	<p>餐旅服務管理</p> <p>餐旅人力資源管理</p> <p>餐飲連鎖業經營管理</p> <p>消費者行為學</p> <p>食品安全管制系統研習</p>	<p>職場安全管理</p> <p>職場安全管理</p> <p>產品行銷</p> <p>餐飲經營管理研習</p> <p>專題討論</p>	<p>企業見習</p> <p>俱樂部管理</p> <p>餐飲美學</p> <p>餐廳設備與佈局</p> <p>畢業製作(一)</p>	<p>餐飲財務管理</p> <p>餐飲微型創業</p> <p>畢業製作(二)</p> <p>宴會與會議管理</p> <p>世界飲食文化</p> <p>生涯規劃</p>	<p>餐飲服務技術士證</p> <p>國際禮儀接待員</p> <p>顧客關係管理師</p> <p>消費者行為分析師</p> <p>食品安全管制系統 HACCP證書</p>	<p>行政主廚</p> <p>食品衛生管理師</p> <p>餐飲服務人員</p> <p>餐飲領班/經理人員</p> <p>飯店服務人員</p> <p>房務人員</p>	<p>喜來登大飯店</p> <p>老爺大酒店</p> <p>圓山大飯店</p> <p>新竹芙洛麗大飯店</p> <p>新竹煙波大飯店</p>		
			<p>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。</p> <p>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。</p>	<p>餐飲製備技能</p>	<p>食物學原理</p> <p>飲料管理</p>	<p>餐飲營養</p> <p>統計套裝軟體</p> <p>進階飲料管理</p>	<p>食材認識</p> <p>中式麵食製作</p>	<p>健康飲食與藥膳</p> <p>菜單設計</p> <p>烘焙食品實作</p> <p>中餐烹調</p>	<p>日式暨鐵板燒料理製作</p> <p>創意中餐實作</p>	<p>生命期營養</p> <p>食品調味學</p> <p>異國料理實作</p>	<p>畢業製作(一)</p> <p>綠色及有機餐飲</p> <p>世界美酒賞析</p> <p>餐飲產品包裝與設計</p>	<p>畢業製作(二)</p> <p>銀髮族營養</p> <p>蔬果雕刻藝術</p>	<p>食物製備技術士證</p> <p>中餐烹調技術士證</p> <p>西餐烹調技術士證</p> <p>烘焙食品技術士證</p> <p>飲料調製技術士證</p> <p>國際咖啡調配師</p> <p>國際調酒師</p> <p>茶葉感官初級品評員</p>	<p>西點/蛋糕/麵包師</p> <p>廚師</p> <p>調酒師/吧台人員</p> <p>餐廚助手</p> <p>咖啡師</p>	<p>鼎王國際餐飲股份有限公司</p> <p>華膳空廚股份有限公司</p> <p>瓦城泰統集團</p> <p>漢來美食春水堂實業股份有限公司</p> <p>新竹協成食品社</p>
			<p>使用電腦化系統管理餐飲業務和顧客服務。</p>		<p>餐飲外語資訊</p>			<p>餐飲英文(一)</p> <p>統計套裝軟體</p>	<p>餐飲英文(二)</p>	<p>餐飲專業日文(一)</p> <p>餐飲專業英文</p>	<p>餐飲專業日文(二)</p>	<p>餐飲電子商務</p>		<p>TOEIC</p> <p>CEPT</p> <p>GEPT</p> <p>PVQC</p> <p>JLPT</p> <p>MOS</p> <p>BMCB</p>	<p>行政主廚</p> <p>餐飲服務人員</p> <p>餐飲領班/經理人員</p> <p>飯店服務人員</p>

備註：

B專業必修

C專業選修程

G院必修



核心能力	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)
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	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	大一英文(一)	大一英文(二)					
	職能通識			科技倫理				
	資訊							
	博雅通識	人文與藝術素養 公民與社會素養	自然環境與科技素養 元培書苑	自主學習 微學分				
	戰略							
	體適能							
跨域學分學程 (建議修習) 學程名稱	微學程資料連結： https://edu.ypu.edu.tw/p/404-1011-83383.php?Lang=zh-tw						培養職能／職場角色 相關認證	