

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			
餐飲業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 (一)	校外實習 (二)	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 國賓大飯店
			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			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			
培育目標	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	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	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	雲雀國際股份有限公司 華膳空廚股份有限公司 瓦城泰統集團 豆府餐飲集團股份有限公司 托斯卡尼尼國際有限公司 亞洲藏壽司股份有限公司
			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			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			
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	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	競技會展規劃與實務	西餐烹調	創意飲調實務	世界美酒賞析	校外實習 (一)	校外實習 (二)	鐵板燒料理實作	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	中華航空 星巴克
			餐飲營養	咖啡產業與實務	異國料理實作	雞尾酒實務	專題製作						
備註：													
年 月 日系課程委員會審定版													

