

餐旅與烘焙管理系專業證照表

3 點		1 點	
餐旅	廚藝	餐旅	廚藝
1.飲料調製乙級(技檢中心)	1.中餐烹調乙級-葷食(技檢中心)	1.餐旅服務丙級(技檢中心)	1.中餐烹調丙級-葷食項(技檢中心)
2.門市服務乙級(技檢中心)	2.中餐烹調乙級-素食(技檢中心)	2.餐飲服務丙級(技檢中心)	2.中餐烹調丙級-素食項(技檢中心)
3.就業服務乙級(技檢中心)	3.烘焙食品乙級-麵包、餅乾(技檢中心)	3.旅館客房服務丙級(技檢中心)	3.西餐烹調丙級(技檢中心)
4.電腦軟體應用乙級(技檢中心)	4.烘焙食品乙級-西點蛋糕、麵包(技檢中心)	4.飲料調製丙級(技檢中心)	4.烘焙食品丙級-麵包(技檢中心)
	5.烘焙食品乙級-西點蛋糕、餅乾(技檢中心)	5.門市服務丙級(技檢中心)	5.烘焙食品丙級-西點蛋糕(技檢中心)
	6.中式麵食加工乙級-水調(和)麵類(技檢中心)	6.會計事務丙級(技檢中心)	6.烘焙食品丙級-餅乾(技檢中心)
	7.中式麵食加工乙級-發麵類(技檢中心)	7.會議展覽專業人員(經濟部國際貿易局)	7.中式麵食加工丙級-水調(和)麵類(技檢中心)
	8.中式麵食加工乙級-酥(油)皮、糕(漿)皮類(技檢中心)	8.旅館經營實務(AH&LA)	8.中式麵食加工丙級-發麵類(技檢中心)
	9.西餐烹調乙級(技檢中心)	9.餐飲營運管理(AH&LA)	9.中式麵食加工丙級-酥(油)皮、糕(漿)皮類(技檢中心)
		10.餐旅服務業行銷(AH&LA)	10.中式米食加工丙級-米粒類、米漿型(技檢中心)
		11.餐旅服務業督導(AH&LA)	11.中式米食加工丙級-米粒類、一般漿團(技檢中心)
		12.專業顧客服務(AH&LA)	12.中式米食加工丙級-熟粉類、一般膨發類(技檢中心)
		13.客務部營運與管理(AH&LA)	13.國際廚藝英語證照(Culinary Spoken English)
		14.國際餐飲英語證照(Food&Beverage Spoken English)(Cirrus Education INC(USA))	
		15.國際櫃檯英語證照(Front Office Spoken English)(Cirrus Education INC(USA))	

		<p>16.國際房務英語證照 (Housekeeping Spoken English) (Cirrus Education INC(USA))</p> <p>17.國際禮儀證照(中華商管教育發展學會)</p> <p>18.國際博弈產業服務資格認證 (RSG · 澳洲皇家布里斯本技術學院)</p> <p>19.管理人才能力檢定(矩陣管理顧問有限公司)</p> <p>20.顧客關係管理師(CRM) (MicroAnalysis Tech Co.,Ltd 微析科技股份有限公司)</p> <p>21.電腦軟體應用丙級(技檢中心)</p> <p>22.勞工安全衛生管理員(中華民國工業安全協會)</p> <p>23.餐飲採購與供應管理師(中華食品安全管制系統發展協會)</p> <p>24. 英國葡萄酒與烈酒教育基金會初級葡萄酒證書(Wine and Spirit Education Trust, WSET)</p> <p>25. 英國葡萄酒與烈酒教育基金會中級葡萄酒與烈酒證書(Wine</p>	<p>(Cirrus Education INC(USA))</p> <p>14.食品安全管制系統(HACCP 60A)</p> <p>15.食品安全管制系統(HACCP 60B)</p>
--	--	--	--

		<p>and Spirit Education Trust, WSET)</p> <p>26. 英國葡萄酒與烈酒教育基金會-初級烈酒證書(Wine and Spirit Education Trust, WSET)</p> <p>27. 英國葡萄酒與烈酒教育基金會-中級烈酒證書(Wine and Spirit Education Trust, WSET)</p> <p>28. 餐廳服務員(美國旅館業協會教育機構(AHLEI))</p>	
--	--	---	--

畢業條件：須達到本系專業證照表上所列證照點數六點(含)以上，學生入學前所持有之證照，至多可以認列 3 點。

針對個人畢業學程至少需考取 4 點(含)以上。

從 107 學年度新生開始實施。

107 年 09 月 27 日 107 學年度第 1 學期第 2 次系務會議通過