

餐旅與烘焙管理系專業證照表

3 點	1 點
<ol style="list-style-type: none"> 1.飲料調製乙級(技檢中心) 2.中餐烹調乙級-葷食(技檢中心) 3.中餐烹調乙級-素食(技檢中心) 4.烘焙食品乙級-麵包、餅乾(技檢中心) 5.烘焙食品乙級-西點蛋糕、麵包(技檢中心) 6.烘焙食品乙級-西點蛋糕、餅乾(技檢中心) 7.中式麵食加工乙級-水調(和)麵類(技檢中心) 8.中式麵食加工乙級-發麵類(技檢中心) 9.中式麵食加工乙級-酥(油)皮、糕(漿)皮類(技檢中心) 10.門市服務乙級(技檢中心) 11.就業服務乙級(技檢中心) 12.電腦軟體應用乙級(技檢中心) 13.外語導遊人員(專技考試) 14.外語領隊人員(專技考試) 15.華語導遊人員(專技考試) 16.華語領隊人員(專技考試) 	<ol style="list-style-type: none"> 1.餐旅服務丙級(技檢中心) 2.餐飲服務丙級(技檢中心) 3.旅館客房服務丙級(技檢中心) 4.飲料調製丙級(技檢中心) 5.中餐烹調丙級-葷食項(技檢中心) 6.中餐烹調丙級-素食項(技檢中心) 7.西餐烹調丙級(技檢中心) 8.烘焙食品丙級-麵包(技檢中心) 9.烘焙食品丙級-西點蛋糕(技檢中心) 10.烘焙食品丙級-餅乾(技檢中心) 11.中式麵食加工丙級-水調(和)麵類(技檢中心) 12.中式麵食加工丙級-發麵類(技檢中心) 13.中式麵食加工丙級-酥(油)皮、糕(漿)皮類(技檢中心) 14.中式米食加工丙級-米粒類、米漿型(技檢中心) 15.中式米食加工丙級-米粒類、一般漿團(技檢中心) 16.中式米食加工丙級-熟粉類、一般膨發類(技檢中心) 17.門市服務丙級(技檢中心) 18.會計實務丙級(技檢中心)
<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。</p>	
<p>從 105 學年度新生開始實施。</p>	<p>105 年 12 月 27 日 105 學年度第 1 學期第 5 次系務會議通過</p>

餐旅與烘焙管理系專業證照表(續)

3 點	1 點
	19.電腦軟體應用丙級(技檢中心) 20.會議展覽專業人員 21.勞工安全衛生管理員 22.食品安全管制系統(HACCP 60A · 60B) 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) 24.旅館經營實務(AH&LA) 25.餐飲營運管理(AH&LA) 26.餐旅服務業行銷(AH&LA) 27.餐旅服務業督導(AH&LA) 28.專業顧客服務(AH&LA) 29.客務部營運與管理(AH&LA) 30.(HSOM)溫泉產業經營管理師(台灣溫泉觀光協會) 31.國際餐飲英語證照(Food&Beverage Spoken English) (Cirrus Education INC(USA)) 32.國際櫃檯英語證照(Front Office Spoken English) (Cirrus Education INC(USA)) 33.國際房務英語證照(Housekeeping Spoken English) (Cirrus Education INC(USA)) 34.國際廚藝英語證照(Culinary Spoken English) (Cirrus Education INC(USA))
<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。</p> <p>從 105 學年度新生開始實施。 105 年 12 月 27 日 105 學年度第 1 學期第 5 次系務會議通過</p>	

餐旅與烘焙管理系專業證照表(續)

3 點	1 點
	35.國際禮儀證照(中華商管教育發展學會) 36.國際博弈產業服務資格認證 37.國際禮儀接待員 38.管理人才能力檢定 39.休閒遊憩與觀光活動管理師
<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。 從 105 學年度新生開始實施。 105 年 12 月 27 日 105 學年度第 1 學期第 5 次系務會議通過</p>	