**正修科技大學餐飲管理系畢業資格門檻實施要點**

 103年02月03日系務會議訂定通過

 108年10月30日系務會議修訂

1. 本系為提升畢業生升學與就業的競爭優勢，並配合政府建立證照制度，鼓勵學生在學期間報考餐飲相關專業證照，建立就業核心競爭力，特訂定『**餐飲管理系畢業資格門檻實施要點**』(以下簡稱本要點)。
2. 本要點適用對象為日間部四技學生。
3. 學生在規定之修業年限內除應修滿本系應修學分外，**並自入學本校後**取得專業、資訊、語文三種證照始能畢業，其中餐飲專業相關證照需取得丙級證照三張或具校務基本資料庫字號等餐飲相關證照三張或乙級證照一張或參加全國性以上廚藝技能競賽成績績點達10點者，方具畢業資格。語文證照以英文為準，及格標準則依學校規定辦理。
4. 本系餐飲相關專業證照認定如附件一，廚藝技能競賽成績標準如附件二。未列入認定表中之相關專業證照及賽事，則須經系務會議通過後認可。
5. 本規則經系務會議通過後實施，修訂時亦同。

正修科技大學餐飲管理系畢業門檻-專業證照認定表

附件一

**餐飲相關專業證照**

|  |  |
| --- | --- |
| 證照名稱 | 發證單位 |
| 餐旅服務 | 行政院勞動部勞動力發展署 |
| 門市服務 | 行政院勞動部勞動力發展署 |
| 飲料調製 | 行政院勞動部勞動力發展署 |
| 西餐烹調 | 行政院勞動部勞動力發展署 |
| 中餐烹調—葷食 | 行政院勞動部勞動力發展署 |
| 中餐烹調—素食 | 行政院勞動部勞動力發展署 |
| 烘焙食品 | 行政院勞動部勞動力發展署 |
| 烘焙食品—麵包 | 行政院勞動部勞動力發展署 |
| 烘焙食品—餅乾 | 行政院勞動部勞動力發展署 |
| 烘焙食品—蛋糕西點 | 行政院勞動部勞動力發展署 |
| 烘焙食品—麵包餅乾 | 行政院勞動部勞動力發展署 |
| 烘焙食品—西點蛋糕、麵包 | 行政院勞動部勞動力發展署 |
| 烘焙食品—西點蛋糕、餅乾 | 行政院勞動部勞動力發展署 |
| 中式米食加工—米粒類、一般漿團 | 行政院勞動部勞動力發展署 |
| 中式米食加工—米粒類、米漿類 | 行政院勞動部勞動力發展署 |
| 中式麵食加工—水調(和)麵類、發麵類 | 行政院勞動部勞動力發展署 |
| 中式麵食加工—酥(油)皮、糕(漿)皮類 | 行政院勞動部勞動力發展署 |
| 政府機關核可發證餐飲相關(如:食品安全管制系統) | 行政院勞動部勞動力發展署 |
| 其他餐飲相關證照:有校務基本資料庫字號須經系務會議通過後認可 |

**資訊證照**

|  |  |
| --- | --- |
| 證照名稱 | 發證單位 |
| 電腦軟體應用 | 行政院勞動部勞動力發展署 |
| 電腦硬體裝修 | 行政院勞動部勞動力發展署 |
| 電腦軟體設計 | 行政院勞動部勞動力發展署 |
| 網頁設計 | 行政院勞動部勞動力發展署 |
| 網路架設 | 行政院勞動部勞動力發展署 |
| 其他電腦證照:須經系務會議通過後認可 |

**語文證照標準**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 全民英檢(GEPT) | 托福（TOEFL） | 新多益測驗(NEW TOEIC) | 大學校院英語能力測驗(CSEPT) | IELTS |
| 紙筆型態 | 電腦型態 | 第一級 | 第二級 |
| 初級 | 390以上 | 90以上 | 225以上 | 130 | - - - | 3以上 |

**正修科技大學餐飲管理系畢業門檻-**

附件二

**廚藝技能競賽成績認定標準**

**A級賽事**

1. 德國烹飪奧林匹克大賽

IKA Culinary Olympics

1. 盧森堡世界盃國際廚藝大賽

Villeroy & Boch Culinary World Cup in Luxembourg

**佳作以上10點。**

**B級賽事**

1. 博古斯世界烹飪大賽Bocuse d’Or（SIRHA展覽）
2. 歐洲餐飲盃大賽European Catering Cup（SIRHA展覽）
3. 法國里昂世界甜點大賽 Coupe du Monde de la Opatisserie- The World Pastry Cup（SIRHA展覽）
4. 新加坡烹飪挑戰賽 The FHA Culinary Challenge
5. 香港國際美食大獎 HOFEX

**銅牌以上10點。**

**C級賽事**

1.檳城廚藝爭霸賽 Penang Chefs Challenge

2.泰國亞洲盃烹飪賽 Asia Culinary Cup, Bangkok

3.馬來西亞國際廚藝挑戰賽FHM Culinaire Malaysia

4.上海國際烹飪藝術比賽 FHC International Culinary Arts

**金、銀、銅牌，累計點數分別為10、8、6。**

**D(國內)**

1. 全國技能競賽(區域初賽)

**前5名點數皆為6點。**

1. 全國技能競賽(複賽)

**前3名等同乙級證照。**

1. 遠東餐廚達人

**金、銀、銅牌，累計點數分別為4、3、2點。**

1. 金爵獎

**金、銀、銅牌，累計點數分別為4、3、2點。**

 **前述各級賽事若為團體(隊)報名，則由該隊人員平分該項賽事點數，例如C級賽事2人團體金牌(第一名)則績點為3點。**