

# 廣亞學校財團法人育達科技大學

## 餐旅經營系專業認證實施要點

中華民國 103 年 6 月 16 日－0 三學年第二學期第四次系務會議通過  
中華民國 103 年 6 月 24 日－0 三學年第二學期第五次系務會議修訂通過  
中華民國 104 年 11 月 4 日－0 四學年第一學期第一次系務會議修訂通過  
中華民國 107 年 2 月 26 日－0 六學年第二學期第一次系務會議修訂通過  
中華民國 108 年 1 月 16 日－0 七學年第一學期第五次系務會議修訂通過  
中華民國 109 年 3 月 19 日－0 八學年第二學期第二次系務會議修訂通過  
中華民國 109 年 4 月 23 日－0 八學年第二學期第三次系務會議修訂通過

- 一、為增加學生畢業後之就業競爭能力，秉持本校一證多照之辦學理念，鼓勵學生在學期間報考餐旅經營相關專業證照，特訂定廣亞學校財團法人育達科技大學餐旅經營系專業認證實施要點(以下簡稱本要點)。
- 二、專業認證為本系學生畢業條件之一，學生必須依本要點之規定應取得專業認證累積點數 20 點(自 108 學年起，入學學生累積點數提升為 30 點)，以通過專業認證標準。
- 三、專業認證項目與點數規定(可進行分項累積加總)：
  1. 專業證照一：於在學期間取得「育達科技大學提升學生就業能力之檢定證照種類及名稱」表內所列相關專業證照。乙級以上或同等級專業證照每張 20 點，丙級或同等級證照每張以 10 點計算。
  2. 專業證照二：於在學期間取得「餐旅經營系專業證照認定標準」(附表 1)所列之專業證照。乙級以上或同等級專業證照每張 20 點，丙級或同等級證照每張 10 點計算。
  3. 專業競賽：參加餐旅相關各級競賽。相關競賽參與必須確實完成出賽，並取得參賽相關證明，始可認列點數。
    - (1)參加國際性、國家級競賽(全國技能競賽)並獲前三名，每次 20 點，其他獎項 10 點，未獲獎者每次 5 點。
    - (2)參加其他餐旅相關各級競賽並獲獎，前三名 10 點，其他獎項 5 點。
    - (3)參加其他餐旅相關各級競賽未獲獎，每次 2 點。
  4. 其他專業證照：於在學期間取得其他證照，不在上述所列專業證照，經系務會議審核通過後，乙級以上或同等級專業證照每張 20 點，丙級或同等級證照每張 10 點計算。
  5. 因特殊原因無法達成專業認證標準，學生得於在學期間提出申請並檢附相關證明，經系務會議討論通過後，以服務專業認證 4 小時可累計認列 1 點，共計服務 80 小時(自 108 學年起，提升為 120 小時)，由系辦核發服務認證。

#### 四、登錄與審查

1. 取得符合規定之能力證明後，各學期開學後兩週內須備妥證明文件正本並繳

交電子檔及影本於系辦存檔，否則不予採計。

2. 第一次預審：學生於大三結束時如果仍未完成專業認證標準之學生，應進行通知。
  3. 第二次預審：大四上學期結束時，仍未完成專業認證標準之學生，應進行通知並轉知其家長。
  4. 畢業前審查：大四畢業生如未能於畢業前完成專業認證要求，應依學則規定延長修業年限。
- 五、本要點實施對象為本系四技日間部學生，學生應於畢業前完成專業認證所規定之標準。
- 六、本要點經系務會議通過後發佈實施，修訂時亦同。  
本要點中華民國一〇三年六月二十四日修正之法規名稱及條文，追溯自中華民國一〇二年八月一日施行。

附表 餐旅經營系專業證照認定標準

類型	檢定類別	主辦單位	證照標準
政府 機關 證照	飲料調製	勞動部 (技術士證照)	通過各級檢定
	中餐烹調		
	西餐烹調		
	烘焙食品		
	中式麵食加工		
	餐飲服務		
	旅館客房服務		
	門市服務	考選部	考試合格 (等同乙級)
	領隊人員		
	導遊人員	經濟部	初階:等同丙級 進階:等同乙級
會議展覽服務業專業人員認證			
民間 機構 證照	服務業品質專業師	中華民國品質學會	考試合格 (等同乙級)
	專業調酒師	中華民國國際調酒 協會	考試合格 (等同乙級)
	專業咖啡師		
	中華民國國際調酒品鑑認證	社團法人日本品酒 協會	考試合格 (等同丙級)
	日本泡盛品酒證照		
	國際禮儀接待員	華廈訓練評鑑有限 公司	考試合格 (等同丙級)
	顧客關係管理企劃師	中華商務職能發展 協會	乙、丙級
	餐飲服務流程企劃師	中華商務職能發展 協會	乙級、丙級
	餐飲品牌行銷企劃師	中華商務職能發展 協會	乙級、丙級
	國際餐飲服務 (Food & Beverage Services)	(City&Guilds)The City and Guilds of London Institute[英 國倫敦城市行業協 會]	考試合格 (等同乙級)
	國際前台接待及服務 (Reception Operations & Services)		
	咖啡師技巧國際證書 International Award in Barista Skills		
	顧客關係管理師(顧客服務) 國際資格證		

類型	檢定類別	主辦單位	證照標準
	照( <u>International Introductory Award in Customer Service</u> )		
	ISO 9001:2008 Internal Auditor ISO 內部稽核員	AFAQ-AFNOR International[法國貝爾國際認證機構]	考試合格 (等同乙級)
	ISO22000：2005 Food Safety Management System Internal Auditor ISO 內部稽核員		
	AH&LA CHS 飯店業 督導級 認證	美國飯店業協會台灣總代理北美教育學院	考試合格 (等同乙級)
	AH&LA CHDT 飯店業部門訓練師認證		
	AH&LA CRDE 飯店業職業經理人(客房總監)認證		
	AH&LA CHA 飯店業職業經理人(總經理)認證		
	AH&LA CHT 飯店業職業經理人(人力資源總監) 認證		
	AH&LA CHHE 飯店業職業經理人(行政管家)認證		
	CHM 旅館服務專業人員認證-銀階		
	餐飲衛生安全管理師		丙級
	食品營養管理師		丙級
	餐飲業採購與庫存規劃師		丙級
	餐飲業展店經營規劃師		丙級
	餐飲業坪效管理分析師		丙級
	菜單設計與成本控制		丙級
	食品安全管制系統 60A 基礎		乙級
	食品安全管制系統 60B 進階		乙級
	餐飲資訊系統應用人員		丙級
	餐飲資訊系統規劃師		丙級
	餐飲服務認證		丙級
	觀休服務認證		丙級
	觀休資訊系統應用人員認證		丙級
	觀休資訊系統規劃師		丙級
	PMA 市場產品行銷策略分析師		丙級
	CRM 顧客關係管理商品分析師		丙級
	餐飲採購與供應管理師	中華食品安全管制	丙級

類型	檢定類別	主辦單位	證照標準
		系統發展協會	
	餐飲衛生安全管理師-甲級	中華民國應用商業 管理協會	考試合格 (等同乙級)
	餐飲衛生安全管理師	中華民國應用商業 管理協會	丙級