明新學校財團法人明新科技大學旅館管理與廚藝創意系學生專業能力與畢業門檻及輔導實施要點

101.11.28教務會議訂定

106.04.24課程會議提案修正通過

106.04.24系務會議提案修正通過

106.05.04院課程會議提案修正通過

106.06.14教務會議通過

108.03.29系務會議通過

109.05.06系課程會議通過

109.06.23系務會議通過

109.09.16課程會議通過

109.10.14教務會議通過

110.01.20系務會議通過

110.03.04院課程會議通過

110.03.24教務會議通過

110.05.04課程會議提案修正通過

110.05.06系務會議通過

110.05.13院課程會議通過

111.2.24系課程會議通過

111.2.25系務會議通過

111.03.02院課程會議通過

114.03.31系課程會議修正通過

114.04.01 系務會議通過

院課程會議備審中

1. 依據「明新學校財團法人明新科技大學（以下簡稱本校）學生基本能力與畢業門檻實施辦法」及旅館管理與廚藝創意系(以下簡稱本系)之教育目標，為加強學生專業能力，特訂定「明新學校財團法人明新科技大學旅館管理與廚藝創意系學生專業能力與畢業門檻及輔導實施要點」（以下簡稱本要點）。
2. 本要點適用於本系日間部與進修部全體學生。進修部四技學生得以「能力檢定」或「業界實習」方式擇一完成，實習辦法另訂之。
3. 自105學年度以後入學之日間部四技學生，除應依本校學則規定，修滿本系訂定應修之學分外，並應通過專業能力畢業門檻審核，始可畢業；105學年度以前入學之學生得適用原要點。
4. 本系鼓勵身心障礙學生及境外學生具備專業能力；惟前述學生不受本系專業能力畢業門檻規定之限制。
5. 本要點認可之檢定類別與評核細則詳如(附件一)。
6. 本校學生於在學期間須通過本要點第五點之能力檢定類別其中之一者，證照取得後應於每學期開學後兩週內，檢附證明文件，上傳至校務學生資訊系統－學生證照及專業能力系統提出申請，經審核後將相關資料依規定留存本系備查。應屆畢業生則須於當年度四月三十日前提出申請。
7. 本系為獎勵學生提升專業能力考取證照，凡取得第五點本系認可證照者，得依「明新學校財團法人明新科技大學獎勵學生專業證照取得實施要點」申請獎勵。上述陳列之其他檢定，學生可以個案方式，於每學期開學一個月內，備齊證照相關文件，向課程委員會提出個案審核申請。
8. 本系學生於四年級下學期，仍未通過專業能力畢業門檻審核者，應參加專業證照課程輔導並取得證照。
9. 本要點未盡事宜，得依本校相關規定辦理。

十、本要點經系務會議、院課程會議通過後發布實施並送教務處備查，修正時亦同。

附件一

能力檢定類別與通過標準

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **類型** | **檢定類別** | **主辦單位** | **通過標準** |
| 國際餐旅證照 | 飯店業專業證照認證 | 美國飯店協會AH&LA | 獲得一個學科之certificate 或一張specialization |
| 國際職業能力證照 | 國際職業資格認證 | 英國City & Guilds國際職業認證 | 取得以下其中之單科資格認證:   1. 國際前檯接待服務師 2. 國際餐飲服務證照 3. 國際客房服務 4. 國際咖啡調配師 5. 國際顧客關係管理師 6. 衝突管理國際專業人才 7. 行銷管理師 |
| Wine and Spirit Education Trust (WSET)英國葡萄酒與烈酒教育協會 | WSET Level 1 Award in Wines (葡萄酒一級認證)  WSET Level 1 Award in Spirits (列酒一級認證)  WSET Level 2 Award in Wines and Spirits (葡萄酒二級認證)  WSET Level 2 Award in Spirits (列酒二級認證) |
| L'Ecole du Vin de Bordeaux (C.I.V.B. ) | L'école du vin de Bordeaux Level 1(CIVB波爾多葡萄酒一級認證) |
| |  |  | | --- | --- | | |  | | --- | | 發照單位: WORLD PROFESSIONAL CERTIFICATION INSTITUTE Certificate of Bed & Breakfast Operations Management | | | 甲級證照 |
| 技術士證照 | 餐飲服務 | 勞動部 | 丙級或乙級檢定  單一證照級 |
| 旅館客房服務 |
| 飲料調製 |
| 中餐烹調 |
| 西餐烹調 |
| 烘焙食品 |
| 中式麵食加工 |
| 中式米食加工 |
|  | 門市服務 |
| 食物製備 |
| 其  他 | 領隊人員 | 考選部 | 華語領隊或華語導遊考試及格者 |
| 導遊人員 | 外語領隊或外語導遊考試及格者 |
| 會議展覽服務業專業人員認證 | 經濟部 | 初級或進階認證 |
| 國際禮儀接待員 | 華廈訓評職能評鑑委員會 | 乙級檢定 |
| 溫泉觀光國際禮儀師 | CIIP International Certification Center國際認證中心 | 標準級或進階級檢定 |
| CWP時尚婚禮企畫師 | 中華民國應用商業管理協會 | 乙級檢定 |
| CWA時尚婚禮顧問師 | 中華民國應用商業管理協會 | 甲級檢定 |
| |  | | --- | | 休閒民宿經營管理人才 | | 中華民國應用商業管理協會 | 乙級檢定 |
| 旅館管理專業人員認證 | 中華民國旅館經理人協會 | 通過銀階認證 |
| 服務業管理師 | 矩陣管理顧問有限公司 | 通過認證者 |
| 整合服務業管理師 | 矩陣管理顧問有限公司 | 通過認證者 |
| 食品安全管制系統基礎訓練合格證書 | 社團法人中華食品安全管制系統發展協會 | 通過認證者 |
| 食品安全管制系統進階訓練合格證書 | 社團法人中華食品安全管制系統發展協會 | 通過認證者 |
| 餐飲衛生安全諮詢師 | 社團法人中華民國應用商業管理協會 | 通過認證者 |
| 技能競賽 | 餐旅觀光類、語言類 | 國際性、全國性\* | 獲得國際性前三名或金、銀、銅牌獎或全國性第一名至第三名。 |

\*國際性、全國性之定義依照本校國際交流中心「教育部補助技專校院學生出國參加國際性技藝能競賽及發明展作業要點」辦法規定。(目前規定：國際競賽，其參賽組別最近三年參賽國家數應平均以在十國以上為原則)。