

臺北城市科技大學 烘焙創意與經營管理學士學位學程

專業認證畢業門檻實施要點

103 年 01 月 09 日 102 學年度第 1 學期第 1 次學程會議通過
103 年 10 月 02 日 103 學年度第 1 學期第 1 次學程會議通過
103 年 10 月 03 日 103 學年度第 1 學期第 1 次院務會議審議通過
103 年 10 月 06 日 103 學年教務會議第 1 次會議審議通過
104 年 04 月 10 日 103 學年度第 2 學期第 1 次學程會議通過
104 年 10 月 16 日 104 學年度第 1 學期第 2 次學程會議審議通過
105 年 03 月 11 日 104 學年度第 2 學期第 1 次學程會議審議通過
108 年 09 月 05 日 108 學年度第 1 學期第 1 次學程會議審議通過
109 年 07 月 03 日 108 學年度第 2 學期第 2 次學程會議審議通過
109 年 07 月 20 日 108 學年度第 2 學期第 1 次院務會議審議通過
113 年 10 月 07 日 113 學年度第 1 學期第 4 次學程會議審議通過

第一條 為強化本校「四證」之辦學主軸，提升本學程學生之專業技能，以鼓勵學生取得各項證照及競賽，使學生畢業後在就業職場上更具競爭力，特訂定本辦法。

第二條 本學程採計之技能證照及競賽種類如附件所示。

第三條 「專業認證」為本學程 106 學年度起入學學生畢業條件之一，學生需取得餐飲及烘焙等相關證照、競賽-四技至少 6 點積點(詳見本要點第二條)，方能取得畢業證書。

第四條 凡本學程學生每年取得第二條款所訂定之證照，其獎勵可依本校證照獎學金相關辦法辦理外，對於本學程學生證照通過率、輔導學生考取證照等績效，另依學校相關獎補助辦法給予獎勵或補助。

第五條 專業認證審核時間要點。

一、學生應於就讀該學至最高年級之下學期期中考之前取得「專業認證」。

二、專業認證需於畢業前繳驗相關證明文件，依實施要點審核之。

第六條 同學進入本學程前，已取得符合本要點第二條之餐飲及烘焙等相關

一、證照-本學程點數折半採計。

二、競賽-本學程不予採計。

第七條 本規定將視產業界發展與徵才需求，不定時修正所採計之技能證照及競賽種類。

第八條 本要點經本學程會議通過後，送院務會議、教務會議審議，陳請校長核定後公布實施，修正時亦同。

附件、本學程採計之證照種類及名稱

專業認證	證照名稱	發證單位	職級	點數
專業證照	餐飲服務	勞動力發展署技能檢定中心	丙級	1
	飲料調製			
	中餐烹調(葷食、素食)			
	烘焙食品(西點蛋糕、麵包、餅乾)			
	西餐烹調			
	中式米食加工(米粒類、米漿類、一般漿團)			
	中式麵食加工(水調(和)麵類、發麵類、酥(油)皮、糕(漿)皮類)			
	門市服務			
	電腦軟體應用			
	食物製備			
			*	
	國際禮儀接待員	華廈訓評職能評鑑委員會	乙級	1
	餐飲採購與供應管理師認證	社團法人中華食品管制系統發展協會	*	1
	餐飲資訊系統認證	中華企業資源規劃協會	*	1
	商用雲端 APP 軟體設計師	中華企業資源規劃協會	*	1
	HACCP 食品安全管制系統 60A 基礎班	衛生福利部食品藥物管理署	*	1
	HACCP 食品安全管制系統 60B 進階班		*	1
	產品碳足跡規劃師	中華企業資源規劃協會	中級	2
	溫室氣體盤查規劃師	中華企業資源規劃協會	中級	2
國際專業證照	英國 City & Guilds 國際咖啡師證照	中華研究發展服務有限公司(代理) 英國城市專業學會(發照)	*	1
	英國 City & Guilds 國際調酒師證照		*	1
	英國 City & Guilds 國際巧克力工藝師		*	1
	英國 PME Sugar Flowers Module	英國 PME	*	1
	英國 PME Sugar paste Module			
	英國 PME Royal Icing Module			
	AECVF 國際品酒認證	法國葡萄酒文化教育協會	Level 1	1
			Level 2	
			Level 3	
	The Wilton Method of Cake Decorating	美國惠爾通	Course 1	1
			Course	

			2	
			Course 3	
	美國 Tea Specialist 國際精品茶藝師(學科)	佳魁資訊股份有限公司代理(美國 Silicon Stone Education 發照)	*	0.5
	美國 Elite Tea Specialist 國際精品茶藝師(術科)		*	0.5
	美國 Barista 國際精品咖啡師(學科)		*	0.5
	美國 Elite Barista 國際精品咖啡師(術科)		*	0.5
	美國 Bartender 國際精品調酒師(學科)		*	0.5
	美國 Elite Bartender 國際精品調酒師(術科)		*	0.5
	美國 Loung- Bar Professional 國際專業吧檯技師		*	1
	KDBA 韓國咖啡拉花證照(基礎)	韓國食生活製菓協會	*	1
	KDBA 韓國咖啡拉花證照(進階)		*	2
	KDBA 韓國手沖滴漏式咖啡證照		*	1
國際專業證照	KDBA 韓國巧克力設計師證照		*	1
	KDBA 韓國巧克力工藝師證照		*	1
	KDBA 韓國韓式裱花(奶油霜)蛋糕裝飾證照	韓國食生活製菓協會	*	1
	KDBA 韓國鮮奶油蛋糕裝飾師證照		*	1
	KDBA 韓國巧克力設計師證照		*	1
	KDBA 韓國杏仁膏工藝師證照		*	1
	KDBA 韓國杏仁膏進階工藝師證照		*	1
	KDBA 韓國翻糖工藝師證照		*	1
	KDBA 韓國翻糖進階工藝師證照		*	1
	KDBA 韓國韓國麵包工藝師證照		*	1
	KDBA 韓國馬卡龍設計師證照		*	1
進階專業證照	飲料調製	勞動力發展署技能檢定中心	乙級	4
	中餐烹調			
	烘焙食品			
	西餐烹調			
	中式麵食加工(水調(和)麵類、發麵類、酥(油)皮、糕(漿)皮類)			
	門市服務			
	電腦軟體應用			
國內競賽	全國技能競賽-分區賽	勞動力發展署	前五名	2
	全國技能競賽-複賽		前五名	4
	全國或其他由中央、直轄市、縣(市)主管機關主辦之專業技(藝)能競賽	政府機構	前三名	1
	民間協會舉辦之技(藝)能競賽	民間協會	前三名	0.5
國際競賽 A 級	德國烹飪奧林匹克大賽 IKA Culinary Olympics	*	前三名	6
	盧森堡世界盃國際廚藝大賽 Villeroy & Boch Culinary World Cup in Luxembourg			
	世界廚師錦標賽 WACS (World Association of Chefs Society) Global Chefs Challenge			
	法國樂斯福盃麵包大賽 Coupe Louis Lesaffre(International Selections for Bakery World Cup)			
國際競賽 B 級	博古斯世界烹飪大賽 Bocuse d'Or (SIRHA 展覽)	*	前三名	4
	香港國際美食大獎 HOFEX			
	歐洲餐飲盃大賽 European Catering Cup (SIRHA 展覽)			

	法國里昂世界甜點大賽 Coupe du Monde de la Opatisserie- The World Pastry Cup (SIRHA 展覽)			
	新加坡烹飪挑戰賽 The FHA Culinary Challenge			
	世界餐飲盃大賽(International Catering Cup)			
	世界盃調酒大賽(International Bartender Competition)			
	世界咖啡師大賽 World Barista Championship (Specialty Coffee Association of Europe & Specialty Coffee Association of America)			
國際競賽 B 級	亞洲甜點大師賽	*	前三名	4
			4.5.6 名	2
國際競賽 C 級	檳城廚藝爭霸賽 Penang Chefs Challenge	*	前三名	3
	泰國亞洲盃烹飪賽 Asia Culinary Cup, Bangkok			
	馬來西亞國際廚藝挑戰賽 FHM Culinare Malaysia			
	上海國際烹飪藝術比賽 FHC International Culinary Arts			
	韓國國際料理烹飪大賽			
其他競賽	韓國國際料理烹飪大賽	*	前三名	1
	韓國 WACS 國際餐飲大賽 Korea Food Trend Fair			
	三年內新辦國際競賽			
其他證照	其他餐飲相關證照，須經系務會議通過後認可			