

國立高雄餐旅大學烘焙管理系

畢業門檻檢核表

班級：	學號：	姓名：
-----	-----	-----

一、 A 類: 英文檢定證照

已通過	補救措施
<input type="checkbox"/> 全民英檢中級初試(含)以上通過 <input type="checkbox"/> 多益 500 分以上 <input type="checkbox"/> 各類語言檢定證照等級對照表同等級數相關英語檢測。 <input type="checkbox"/> 其他 _____ (勾選“其他”者，需經過系務會議通過方可承認)	大四第二學期開學前未通過英文能力檢定標準者，經本年 12 月 20 日校務會議審議，修正後通過之國立高雄餐旅大學四技學生英文能力檢定實施要點規定，語文中心完成下學年英文補救教學正規課程之開課作業，課名為「英文能力發展與評量」。此課程學分為兩學分/兩學時，惟「不列為畢業學分計算」，學生如有需要英文補救教學，請於本校規定之課程預選時段依照學制加選此課程，並課程分數達 60 分為合格。
檢附資料： <input type="checkbox"/> 成績單或檢定證明影本 <input type="checkbox"/> 成績單或檢定證明電子檔	檢附資料： <input type="checkbox"/> 通過考試成績證明影本或語文中心修習課程成績單之證明

二、 B 類及 C 類: 專業證照

B 類一般專業證照	C 類中高階專業證照或國際證照
【B1 專業證照】(必備) <input type="checkbox"/> 參與國內外政府機關或民營機構(組織)舉辦之烘焙廚藝相關競賽二次(年度同一賽事僅計一次)	【C1 專業證照】 <input type="checkbox"/> 國際相關烘焙廚藝競賽((含)七個以上國家(地區)參與)前三名
【B2 相關證照】 <input type="checkbox"/> 烘焙食品丙級 <input type="checkbox"/> 中餐烹調(素、葷)丙級 <input type="checkbox"/> 中米麵食加工丙級 <input type="checkbox"/> 中式米食加工丙級 <input type="checkbox"/> 飲料調製丙級 <input type="checkbox"/> 餐旅服務丙級 <input type="checkbox"/> 西餐烹調丙級 <input type="checkbox"/> 國內外政府機關或民營機構(組織)舉辦之全國性烘焙廚藝相關競賽前三名 <input type="checkbox"/> 日本語能力測驗 N3 級(含)以上 <input type="checkbox"/> 勞動部勞動力發展署技能檢定中心餐飲廚	【C2 相關證照】 <input type="checkbox"/> 烘焙食品乙級 <input type="checkbox"/> 飲料調製乙級 <input type="checkbox"/> 中米麵食加工乙級 <input type="checkbox"/> 食品檢驗分析乙級 <input type="checkbox"/> 中餐烹調(素、葷)乙級 <input type="checkbox"/> 門市服務乙級技術士 以上入學前取得者僅可計為 B 類證照一張 【C 類-專業競賽及證照，至多可抵一次 B 類競賽參賽和一張 B 類證照】

<p>藝相關證照「乙級學科」通過證明</p> <p><input type="checkbox"/> 門市服務丙級</p> <p><input type="checkbox"/> HACCP 餐飲食品安全管制系統基礎證書</p> <p><input type="checkbox"/> HACCP 餐飲食品安全管制系統進階證書</p> <p><input type="checkbox"/> 其他(經系上會議通過准予抵免之證照)：</p> <p>_____</p> <p>【以上 B 類證照共需兩張；B1 類證照至少取得一張】</p>	
<p>檢附資料：</p> <p><input type="checkbox"/> 證照影本</p> <p><input type="checkbox"/> 證照掃描電子檔</p> <p><input type="checkbox"/> 其他相關證明</p>	<p>檢附資料：</p> <p><input type="checkbox"/> 證照影本</p> <p><input type="checkbox"/> 證照掃描電子檔</p> <p><input type="checkbox"/> 其他相關證明</p>
<p>尚缺 1 張證照餐飲或是廚藝丙級證照者 補救措施</p>	<p>未參與國內外政府機關或民營機構舉辦之 烘焙廚藝相關競賽二次 補救措施</p>
<p>1. 若未取得證照規定之人數達開課門檻，本系則加開「烘焙食品類」補救教學。</p> <p>2. 若未取得證照之人數未達開課門檻，則以本校推廣組所開之相關餐飲廚藝課程結業證書，證明已完成課程之學習。</p>	<p>1. 需通過本系主辦之烘焙模擬競賽。</p>
<p>檢附資料：</p> <p><input type="checkbox"/> 通過系上補救教學課程之證明</p> <p><input type="checkbox"/> 參加推廣教育中心課程的結業證書</p>	<p>檢附資料：</p> <p><input type="checkbox"/> 通過系上補救教學課程之證明</p>

備註：

1. 本表僅供檢核、紀錄與備存用，修業規定與畢業門檻詳細內容，請參考入學當年度之畢業門檻規定。
2. 所有修業規定與畢業門檻無先後完成順序，惟最遲應於畢業離校前完成所有項目，並繳交本表至系辦公室。
3. 若有需要提報系所務會議審核之項目，請將資料送至系辦公室洽詢系辦行政專員（分機 22401）。
4. 為俾利文件歸檔備存，本表列印設定為：紙張尺寸為 A4 大小、雙面列印，系辦公室亦備有紙本可供索取。