

台南應用科技大學餐飲系提升學生專業知能基本能力實施要點

民國 108 年 05 月 09 日系務會議通過

民國 108 年 05 月 16 日院務會議通過

民國 108 年 06 月 12 日教務會議通過

民國 109 年 05 月 27 日系務會議修正

民國 109 年 06 月 08 日院務會議修正

民國 109 年 06 月 17 日教務會議修正通過

民國 112 年 05 月 31 日系務會議修正

民國 113 年 09 月 03 日系務會議修正

- 一、台南應用科技大學餐飲系(以下簡稱本系)為增加及提升學生專業技能與專業證照競爭能力，同時針對學生畢業後就業及升學生涯規劃，鼓勵學生在學期間報考餐飲相關專業證照、參加餐飲相關競賽、學術及專業活動，特依本校「提升學生基本能力實施辦法」第三條第一款規定訂定「台南應用科技大學餐飲系提升學生專業知能基本能力實施要點」(以下簡稱本要點)。
- 二、通過專業知能基本能力為本系日間部四年制 110 學年度起入學學生畢業條件之一，學生在就讀該學制期間必須依本要點第三點之規定，通過專業知能基本能力(至少 5 點積點)認證始得畢業。日間部二技、進修部四技得視情況實施；身心障礙學生、境外學生及安置學生除外。
- 三、專業知能認證係依據系本位課程教育目標所擬訂之專業核心能力指標制定，本系學生專業知能認證均需於就讀該學制期間取得。
- 四、本系學生於在學期間取得本要點所認定之項目如台南應用科技大學餐飲系學生專業知能基本能力項目及點數對照表(附表一)，並於每學期開學後兩週內，持證明文件正本及影印本一份至本系辦公室辦理審核及登錄手續，並將資料登錄於數位學習歷程檔案中。
- 五、本系學生若於畢業當學年度第 2 學期開學前，未能達成本要點所認定之專業知能基本能力認證檢核，則輔導學生同時符合以下二項規定，始得認證 2 點(僅 1 次)。
 - (一)畢業當學年度第 2 學期開學兩週內修讀「餐飲相關丙級專業證照輔導」課程，取得結業證明並參加該年度丙級技術士檢定考試。
 - (二)持勞動部勞動力發展署餐飲相關「丙級技術士」檢測成績單，做為點數認證依據。
- 六、本要點經系務會議、院務會議、教務會議通過，陳請校長核定後實施，修正時亦同。

附表一

台南應用科技大學餐飲系學生專業知能基本能力項目及點數對照表

(110 學年度起入學學生適用)

| 基本能力認證項目 | 點數 | 備註 |
|------------------|-----|------------|
| 中華民國技術士丙級證照 | 2 點 | |
| 中華民國技術士乙級證照 | 4 點 | |
| 餐旅相關證照 | 1 點 | 非經線上模式取得 |
| 考選部導遊、領隊相關證照 | 2 點 | |
| 參加全國性競賽獲得前三名 | 1 點 | |
| 參加全國技能競賽獲得前三名 | 3 點 | |
| 參加全國技能競賽分區賽獲得前三名 | 2 點 | |
| 參加國際性競賽獲得佳作或優勝 | 1 點 | |
| 參加國際性競賽獲得前三名 | 3 點 | |
| 餐飲相關學術研討會發表 | 1 點 | |
| 畢業成果展 | 3 點 | |
| 獲國科會補助大專生研究計畫補助 | 2 點 | |
| 完成跨領域餐飲創意學分學程 | 2 點 | 四年級上學期完成為限 |
| 完成餐飲系微型創業微學分學程 | 2 點 | 四年級上學期完成為限 |
| 餐飲系服務學習(累計80小時) | 1點 | 只採計1次 |