

旅館管理與廚藝創意系進修部能力檢定實施要點

94/10/03,實習委員會議通過
96/3/20, 96/5/23 實習委員會修正
97/9/30 實習委員會修正
99/10/6 實習委員會修正
99/10/7 系務會議通過
103/11/27 進修部實習委員會修正
103/12/16 系務會議通過
104/11/04 進修部實習委員會修正
104/11/05 系務會議通過
105/4/22 進修部實習委員會修正
105/4/28 系務會議通過
106/6/08 進修部實習委員會修正
106/10/13 進修部實習委員會修正
106/11/07 系務會議修正通過
108/01/14 進修部實習委員會修正
109/06/14 進修部實習委員會修正

一、本系為使進修部學生理論與實務配合，學用並進增進實務經驗，依「旅館管理與廚藝創意系進修部學習委員會設置要點」與「旅館管理與廚藝創意系能力檢定實施要點」訂定本要點。

二、能力檢定課程

學生得以「專業證照」或「業界實習」擇一完成「能力檢定課程」學分。選擇考取證照者依照「旅館管理與廚藝創意系能力檢定實施要點」規定；選擇業界實習者依照「旅館管理與廚藝創意系進修部能力檢定實施要點」規定。

學生取得證照或實習成績及格者，於四年級時給予「能力檢定」課程1學分成績，不及格者須重修。

修課學生若為本校諮商輔導暨職涯發展中心資源教室列冊之學生，修習「能力檢定」課程得以兩篇讀書心得完成，書目與相關成績評定等事宜，由負責「能力檢定」課程之老師自行與學生說明。

三、業界實習方式

1、實習單位與時數：學生於在校期間至本系核可之實習機構，完成至少300小時業界實習，其中至少200小時必需在同一實習單位完成，最多接受二個實習單位。

2、入學前之實習：若學生於入學前，即赴合法經營之旅館專職服務三個月以上，得提交在職證明、薪資扣繳憑單與勞保投保證明，入學後向本系進修部學習委員會(簡稱本會)申請，方可獲得學分，成績以60分計算。

3、實習安排：校外實習以學生自行安排為原則。

四、核可實習單位

校外實習機構包含：

1、合法登記立案之旅宿業，包含：國際觀光旅館、一般觀光旅館、旅(賓)館、民宿業

2、合法登記立案之連鎖餐廳：請參考附件一。

3、合法登記立案之觀光遊樂業及旅行業。

4、經由與本系合作「接班人計畫」之機構，相關申請流程如附件二。

非屬上述所列之校外實習機構，須經本會認可通過。

五、實習成績考核

1、同學於完成實習時數累計後，逕行將校外實習考核表交請實習單位主管考核。考核後，將考核表與實習時數證明直接密封於單位信封後交付任課教師。

2、任課教師以實習報告、考核表及實習時數證明給予評定「能力檢定」課程總成績。實習成績訂定方式：(1)書面實習報告(佔50%)、(2)實習單位考核表(包括實習時數證明)(佔50%)。實習考核項目及考核表格請參附件三及附件四。

3、選擇業界實習者，必須提供該公司出具之勞保、工作時數證明、及薪資稅單證明，始得予以評定成績。

六、報告繳交須知

學生應於「能力檢定」課程結束前，提交予任課教師 3500 字以上之書面實習報告，及實習單位填妥並密封之實習考核評分表。報告嚴禁抄襲，若發現報告有明顯抄襲，該份報告將不予計分。實習報告請依標準格式撰寫，內容與格式請參附件五。

七、本要點如有未盡事宜由本會開會討論決議之。

八、本要點經進修部學習委員會議通過，報請系務會議通過後實施，修正時亦同。

附件一

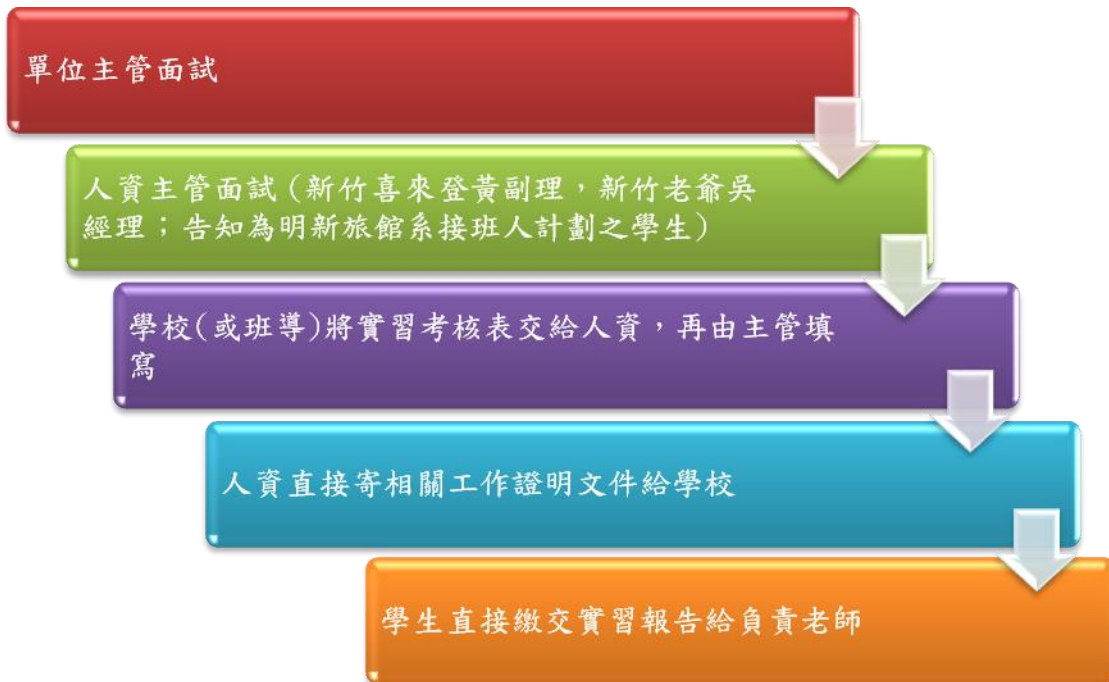
核可實習之連鎖餐廳：

1	星巴克連鎖咖啡店	2	漢堡王速食店
3	麥當勞速食店	4	安心食品(摩斯漢堡速食店、樂雅樂餐廳)
5	肯德雞炸雞速食店 (KFC)	6	古典玫瑰園
7	必勝客披薩連鎖店(外送店除外)	8	T.G.I. Friday 美式連鎖餐廳
9	伊是咖啡連鎖店	10	喜憨兒烘培餐廳
11	春水堂	12	柑仔店 (新竹)
13	丹堤咖啡連鎖店	14	加州風洋食館 (Skylark) Skylark 餐飲集團
15	王品餐飲集團	16	Wasabi
17	CHILP'S 餐廳	18	麻布茶坊
19	風尚人文咖啡館	20	古拉爵連鎖餐廳(Skylark 餐飲集團)
21	華麗雅緻餐廳	22	85 度 C 咖啡
23	貴族世家牛排	24	我家牛排
25	瓦城泰統集團(瓦城泰國料理、非常泰、1010 湘、瓦城大心、十食湘)	26	乾杯集團
27	泰市場	28	鼎泰豐
29	爭鮮關係企業	30	三商集團(三商巧福、福勝亭)
31	樹太老定食 (北澤國際餐飲事業)	32	饌巴黎國際餐飲集團
33	澳美客牛排 (OUTBACK)	34	點水樓
35	寬心園餐廳	36	桃太郎燒肉屋
37	麻六甲馬來西亞風味館	38	人文年代咖啡館
39	蕎爾時尚餐廳	40	Nu Pasta
41	新橋餐飲集團	42	Bravo-普拉伯義大利坊(103-2 增列)
43	大鼎活蝦(103-2 增列)	44	詩特莉餐廳 (Aunt Stella's) (104-1 增列)
45	米塔國際餐旅(米塔、洋朵、洋城、千荷田、集客)(104-1 增列)	46	饗賓餐旅事業(饗食天堂、果然匯、開飯川食堂、饗泰多、大口吃)(104-1 增列)
47	人杰老四川餐飲管理顧問股份有限公司(老四川巴蜀麻辣燙)(104-2 增列)	48	麻吉餐飲集團 (Gordon Biersch、馬六甲) (104-2 增列)
49	達美樂披薩連鎖店(外送店除外) (105-2 增列)	50	樂子餐廳 (106-1 增列)
51	美利河 Merry Pho-美式越南料理 (108-2 新增)		

附件二

接班人計畫合作業者：新竹喜來登大飯店、新竹老爺酒店

申請流程：



備註：

1. 請同學務必和人資主管聯繫，並告知為明新旅館系接班人計劃之學生
2. 由人資主管安排面試及確認錄取，日後才有記錄及出證明給學校

附件三

明新科技大學旅館管理與廚藝創意系校外實習單位主管考核表

以下由實習單位主管填寫：

【評分標準】：請參考背面說明。每項 1-10 分，滿分為 100 分。

實習單位名稱		實習學生姓名	
實習部門名稱		部門主管姓名	
實習職務簡介			【旅館管理與廚藝創意系章】
考核起迄時間	年 月 日 至 年 月 日，總計_____小時。		
評分項目	得分	【主管評語】	
1. 適性度		_____	
2. 學習性		_____	
3. 反應度		_____	
4. 積極性		_____	
5. 專業性		_____	
6. 勤勉度		【事業/人事單位章】：	
7. 迅速度		【部門主管簽章】：	
8. 出席率			
9. 禮貌度			
10. 融合度			
總分數			

註：評分標準請參考下頁附件

項目	評 分 標 準			
	分數	參 考 內 容	分數	參 考 內 容
適性度	2	工作懶散，錯誤頻傳。	8	頭腦清楚，行為準確，如發現錯誤，隨時自行更正。
	4	經常犯錯，工作不細心。	10	工作保持超高水準。
	6	大體滿意，偶而有錯。		
學習性	2	非經一再教導，無法吸收。	8	學習能力佳。
	4	學習雖緩慢，但通常可記得。	10	學習能力與記憶力超乎一般常人。
	6	學習速度尚可，會主動學習。		
反應度	2	不完全接受指示，我行我素。	8	幾乎完全接受，願意實行。
	4	常對主管表示異議。	10	完全接受指示，貫徹實行。
	6	大致上接受指令，偶有質疑。		
專業性	2	與工作相關之事，多半不了解。	8	充份了解全面工作的情況。
	4	如能再增進某些方面的知識會更好。	10	能全面了解工作狀況，且有效執行。
	6	對工作具有相當程度的了解。		
勤勉度	2	有機會就偷懶，喜歡與人閒聊。	8	大部份時間都能勤勉做事。
	4	時常忽略工作，不專心。	10	工作勤勉，力求盡善盡美。
	6	通常能堅守工作，偶而會閒聊。		
迅速度	2	工作緩慢，均未按時完工。	8	超過平均水準。
	4	工作能力低於平均水準。	10	速度超乎常人，質量均佳。
	6	合乎要求，偶能超過平均水準。		
出席率	2	請假、遲到、或早退等情形過多。	8	極少請假。
	4	經常請假、遲到或早退。	10	從不請假、遲到或早退。
	6	經常請假、遲到或早退，但均有按規定辦理請假手續。		
禮貌度	2	常不依規定穿著，不在乎禮教約束。	8	均能依規定穿著，對人尚有禮貌。
	4	常需主管人員提醒注重儀容及禮節。	10	均能依規定穿著，常保持微笑，應對進退非常得宜。
	6	大致尚可，仍有小節有待改進。		
融合度	2	幾乎無法與人配合。	8	相互配合良好，願接受新觀念。
	4	經常無法配合。	10	與同事、主管均能密切配合，人相處愉快。隨時準備接受新觀念。
	6	大致上與人配合愉快，偶有異議。		

旅館管理與廚藝創意系校外實習報告教師評分表

班級：

學號：

姓名：

評閱項目	評閱規定	評分比例	學生得分
內 容	學習感想及心得、 研讀文章等	70%	
文 筆	字數、美觀 文筆通暢與否	20%	
切題/格式	撰寫是否以實習為範圍、 是否切題及符合格式	10%	
		總分	

評語：

旅館管理與廚藝創意系學生校外實習報告撰寫須知

一、目的：

為使旅館管理與廚藝創意系「校外實習」課程之實習報告格式統一，以便實習報告歸檔利於傳承，特訂定本須知。

二、內容格式：依序為封面、實習單位簡介、實習工作內容、心得及建議。

- 1.報告封面：請依本系提供之封面樣本製作(格式如下頁附件)，並採以 A4 大小有色系列卡紙製作及裝訂為原則(日四技封面為淺藍色的 A4 紙、產學攜手專班封面為淺黃色的 A4 紙；夜四技封面為淺綠色的 A4 紙)。
- 2.報告內容：包含「實習單位與工作簡介」(約 700 字)、「實習部門營運分析，例如標準作業流程、市場行銷、人力安排等」(約 700 字)、「對實習部門主管領導模式之評價與建議」(約 700 字)「對實習單位的評論與建議」(約 700 字)及「實習心得」(約 700 字)等合計至少 3500 字。
- 3.頁碼編寫：報告內容至附錄部分請以阿拉伯數字 1.2.3....順序標在每頁下方中央。
- 4.附表及附圖可列在文中，各表、圖請說明內容，參考文獻列於文末。

三、打字及編印注意事項：

- 1.用紙：一律採用 A4 紙(即長 29.7 公分，寬 21 公分)。
- 2.格式：一律用橫式編寫報告，中文打字規格為每行繕打(單行間距)。
- 3.邊界：頁上側留邊至少 3 公分，下側留邊至 2.5 公分，左側留邊至少 2 公分，右側留邊至少 3 公分。
- 4.字體：(報告之正文以中文撰寫均可，在字體之使用方面，中文使用標楷體，英文使用 Times New Roman Font，其規定如下：)
 - (1)主標題(壹、貳、參...)：字體大小使用 16 號字。
 - (2)次標題(一、二、三...)：字體大小使用 14 號字。
 - (3)報告正文：字體大小使用 12 號字標楷體。
- 5.印製：可用單面或雙面印製，油印或影印，以清晰可讀為原則。
- 6.裝訂：膠裝(影印店了解並可代為膠裝處理)。

旅館管理與廚藝創意系學生校外實習報告

(實習飯店及單位名稱)
(實習職務名稱)



實習期間： 年 月 日至 年 月 日

學生姓名：

學生班級：

學生學號：

訪視老師：

中 華 民 國 年 月 日