

# 明新學校財團法人明新科技大學旅館管理與廚藝創意系 實務專題實施要點

97/09/08 日課程委員會訂定  
97/09/17 系務會議通過  
99/4/2 課程規劃委員會會議修訂通過  
102/1/9 課程規劃委員會會議修訂通過  
104/9/8 課程規劃委員會會議修訂通過  
105/6/23 課程規劃委員會會議修訂通過  
105/06/28 系務會議通過  
106/9/5 課程規劃委員會會議修訂通過  
106/9/11 系務會議通過  
108 年 03 月 29 日系務會議通過  
109/2/10 課程規劃委員會會議修訂通過  
109/2/18 系務會議通過  
112/09/07 課程規劃委員會會議修訂通過  
112/10/11 系務會議通過

- 一、為培育理論與實務並重的餐旅專業人才，使學生能將所學加以彙整並實際應用，本系特制定此要點。
- 二、本要點所稱之「實務專題」為本系之必修課程，上下學期各 1 學分 1 小時，成績不及格者，不得畢業。
- 三、實務專題課程施行辦法
  - (一) 本課程採行分組方式，每組以 4-5 人合作研究撰寫為原則，題目依課程模組分為旅館客房務、旅館餐飲及廚藝創意、旅館行政庶務三大類，指導教師得依題目屬性建議歸屬類別。
  - (二) 本系教師負有指導學生實務專題寫作之責任，指導教師以本系專任教師為原則。排課時須先徵詢指導意願及指導組數，以指導 2 組學生為原則，每指導一位學生以 0.1 小時計算鐘點費。每位老師需指導 1 組數之學生，如有超過或不足 1 組，需經課程委員會同意。
  - (三) 製作實務專題之費用原則上由學生自行負擔，若學生與老師另有約定，可從其約定。
  - (四) 實施步驟
    1. 確認分組名單及指導老師：專題老師須於實務專題課程開始前一學期之第十周將專題題目公佈；學生則須於專題老師規定時間內提出企劃書，之後再由專題老師公佈錄取與否，並須於一個月內完成。
    2. 專題進行期間，學生應遵照其專題老師之指示及要求，於期限內完成專題。
    3. 專題評分標準
      - (1) 專題之內容及完成之程度，由指導老師自行決定，各組指導老師評定成績後，應於每學期期末時提供學生總成績給當屆修習實務專題該班之導師彙整。
      - (2) 每一組專題學生均須參加下學期之「專題成果發表」，並由本系課程規劃委員會全體委員以及聘請校內或校外委員兩名擔任評審。專題評審的標準為：海報創意 20%、實務專題成果報告書內容 30%、團隊合作精神 20%、答詢提問 30%。第一名得滿分 30 分，最後一名得 18 分，中間名次依比例計算並四捨五入為整數。
      - (3) 專題成果發表成績第一名至第三名代表本系參加服務產業學院之院專題競賽。

(4)上學期專題成績由指導老師評定之；下學期專題成績則指導老師評定成績佔70%，專題成果發表評定成績佔30%。

(5)為因應不可抗力之變故，如天災、疫情、或其他經本校公布之重大事故，導致專題成果發表之舉辦對師生有窒礙難行之處，經由課程委員會討論決議彈性調整及評分方式後，應於下學期開學前兩週公布，以利師生應變。

(五) 實務專題彙集與保存

1. 各組繳交實務專題書面報告及光碟各二份，一份由系辦保存，另一份由指導老師保存。

2. 彙集完成後，課程委員會將專題列冊，交由系辦上網公告，以為下一屆學生做參考。

列冊方式：班級、指導老師、參與學生姓名與學號、專題名稱。

四、本要點若有未盡事宜，得隨時修訂補充之。

五、本要點經課程委員會會議通過，報請系務會議核備後實施，修正時亦同。