台北海洋科技大學餐飲管理系(科)餐飲實務專題製作實施辦法

98年9月14日98學年度第1學期第2次課程委員會會議通過
99年9月8日99學年度第1學期第1次課程委員會會議通過
99年10月25日99學年度第1學期第1次校課程委員會通過
99年10月25日99學年度第1學期第1次教務會議通過
99年12月3日海教字第0990009097號書函發布
106年6月28日105學年度第2學期第5次系課程會議修定
106年7月11日105學年度第2學期第3次樂活民生學群課程委員會議通過
106年7月24日105學年度第2學期第3次校課程委員會議通過
106年9月4日海教字第1060008739號書函發布

第一條　為協助餐飲管理系(以下簡稱本系)學生建立就業根基，提高解決問題之能力，並協助有意繼續升學之學生早日建立其研究基礎,特開設餐飲實務專題製作課程(以下簡稱本課程)，並訂定本辦法，據以施行。

第二條　本課程安排於二技部二年級、四技部四年級及五專部五年級之上、下學期各二學分/二小時。

第三條　學生分組、專題題目及指導教師選定：

一、各班學生依照其興趣與專長自行分組，每組六至七位同學為原則。

二、專題題目之選定以學術及實務專題製作為主。

三、指導教師之選定，各組依其屬性及研究方向，與本系合適的教師進行討論，在確認專題方向與指導教師後，填寫餐飲實務專題製作指導同意書(如附件一)，並於各學年度第一學期第九週星期五前，送繳至系辦公室助理處，完成初步確認。

四、各組指導老師以本系專任教師為主，其研究領域，請參考餐飲管理系網站。如各組欲請本系兼任教師擔任專題指導老師，需經兼任教師同意後，並搭配本系一位專任教師共同指導,本系不額外支應指導專題製作兼任教師之鐘點費。

五、除特殊原因之外，每位教師指導之專題組數以三組學生為限。

第四條　本課程成績之評量，依下列方式為之：

一、授課教師依同學課堂表現進行評分，佔總成績百分之三十。

二、指導教師依同學專題製作過程之表現進行評分，佔總成績百分之三十，於每學

期末將成績表交由授課教師進行成績統計。

三、期末報告成績佔總成績百分之四十，由口試委員進行評分，口試委員係由系上邀請三至五位相關專業老師或人士擔任，『餐飲實務專題製作評分表』如附件二所示。

第五條　本課程每學期各有一次期末成果發表會，各組應就發表會中評審老師與同學之提問具體回答，並提出解決之道。第二學期專題成果發表會後二週內應完成所有實務專題書面報告之修正，經各組指導教師確認，並於推薦書(如附件三)簽名後，始得印製最終的專題書面報告。專題書面報告封面使用淺綠色雲彩紙，印製完成後（日期另訂）繳交二份存查（一份系辦公室，一份指導教師），未完成上述程序者，視同未完成畢業程序。

第六條　專題製作期末報告格式參考美國心理學會出版的第五版 APA 手冊格式。

第七條　本辦法經系課程委員會通過，送樂活民生學院課程委員會審議通過後，發布施行；修正時亦同。