

中州科技大學 餐飲廚藝系 校內實習實施要點

104.10.27.104 學年度第一學期第2次系務會議修訂

- 一、中州科技大學餐飲廚藝系(以下簡稱本系)為聯結理論課程與實務課程，以微型創業的概念，從產品設計製作、採購、成本控制和行銷策略，訓練學生團隊合作的精神，並瞭解分工的重要性，做為將來校外實習的職前訓練，並培養學生未來職場就業與創業之基礎能力與競爭力，發揮技職教育之特色，特訂定本辦法。
- 二、本課程名稱為『校內實習』，為大學日間部四技之必修課程，實施期間以一學期為原則。
- 三、修課學生之『校內實習』主題以餐飲與廚藝之相關主題為原則，主題應配合本系發展特色，並以增進學生之實務能力及激勵創新之作品為目的。
- 四、修讀『校內實習』之學生，以分組方式進行，各組由任課老師負責督導課程進度，由相關領域之專任教師指導商品之製作。
- 五、『校內實習』課程於學期中舉行公開實物販售方式發表並撰寫書面報告。
- 六、本『校內實習』課程實施程序如下：
 1. 開學後第二週內提出分組名單並討論校內實習銷售的商品、試做日期和二次販賣的日期，填入校內實習計畫表(附件一)，由學生自由分組並與任課老師討論銷售主題。
 2. 修課學生若需更換組別，應於修課第四週內完成申請程序。並經任課老師同意，更換組別以一次為限。
 3. 依表訂日期舉行校內實習商品販售，並應在於第十八週繳交書面報告。
- 七、『校內實習』之書面報告內容格式請參考附件二，須裝訂成冊並燒錄成光碟繳交2份，1份送指導老師，1份系上留存。未按格式繳交視同未完成書面報告。
- 八、『校內實習』之評量方式含平時分數(參與度)佔35%、書面報告佔20%、實物販售佔30%和組員之互評估15%(互評表請參考附件三)，平時分數、書面報和實物販售由任課老師評分。
- 九、本要點經系務會議通過後施行，修正時亦同。

附件一、中州科技大學餐飲廚藝系校內實習計畫表

附件二、中州科技大學餐飲廚藝系校內實習書面報告格式

附件三、中州科技大學餐飲廚藝系校內實習之互評表

附件一

中州科技大學 餐飲廚藝系 校內實習計畫表

組名				
商品名稱				
試做日期				
販售日期	第一次		第二次	
組長			連絡電話	
組員				
商品概述				

任課老師：_____

中州科技大學 餐飲廚藝系 校內實習書面報告格式

一、封面

封面包含校名與科系名(30pt)，校內實習報告(30pt)，主題(26pt)，任課老師(20pt)，學生(20pt)，日期(26pt)，字型為標楷體。

二、內頁

內頁應包含謝詞(可免)、摘要、目錄、圖目錄、表目錄，以羅馬字編頁碼，字型為標楷體。摘要以 500 字為限，12pt 標楷體（英文為 Times New Roman），行距為單行間距，左右對齊，需有關鍵字（五個以內）。

三、本文

本文必須採用 A4 大小的紙張，上下邊界留 2.54cm、左右邊界留 3.17cm 空白（word 內定格式），文章排列須左右對齊，包括圖片、表格、參考文獻，要加頁碼，且必須置中，格式如範例，均不額外跳行。請以 Word 2003 (或更高版本)完成。裝訂二份，分送系辦公室與指導老師。

大標題（章節）字型為 16pt 標楷體，次標題字型為 14pt 標楷體，粗體。本文字型為 12pt 標楷體（英文為 Times New Roman），行距為單行間距，段落中與前段距離設定為 6pt。文獻引用時，英文請參考 APA（American Psychological Association）之格式，中文則以類似該期刊之格式處理，引用文獻來自多篇文章，先中文後英文排列，中文依第一作者姓氏筆畫，英文依第一作者字母順序排列。

本文之建議內容如下，可依報告特性選擇：

第一章 前言

可包含緣由、目的、探討…等。

第二章 組織架構

組織圖、職責分配、細部工作分配…等

第三章 製作方法

開會與檢討會議紀錄(簽到簽退表)、試作日期、操作說明、成本分析、環境評估、市場調查…等

第四章 成果

販售成果、經濟效益、結合餐廚之特色創意…等

第五章 參考文獻

參考文獻字型 12pt 標楷體（英文為 Times New Roman），左右對齊，超過一行的文獻首行凸排二字。文獻部份請將中文列於前，英文列於後，按姓氏筆劃及字母順序排列。中文參考書之年份用西元歷年，文獻格式請參考 APA 格式。

圖片說明必須置於圖片下方且置中，表格說明必須置於表格上方且置中，非必要的直線、橫線請隱藏。表格儘必須調整在同一頁呈現。圖表嵌入文中，不建議放在末頁。若有問卷或其他參考資料，放在附錄。

