

中州科技大學餐飲廚藝系專題製作實施辦法

100/06/22 99 學年度第 1 學期第 11 次系務會議通過
100/09/21 100 學年度第 1 學期第 2 次系務會議修訂通過
101/09/12 101 學年度第 1 學期第 2 次系務會議修訂通過
110/11/03 110 學年第 1 學期第 4 次系務會議修訂通過

- 第一條 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，培養學生就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。
- 第二條 本課程名稱為『專題製作一』，為大學日間部及進修部四技之必修課程，實施期間以一學期為原則。
- 第三條 修課學生之專題製作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。
- 第四條 修讀專題製作之學生，以分組方式進行，每組以3-4人為原則，各組由相關領域之專任教師兩人為指導老師，其中一人為專題製作指導老師，另一人為共同指導老師，其中一人為學術教師，一人為技術教師。
- 第五條 專題製作課程於學期結束前以實物展示方式及口頭報告發表，並撰寫書面報告，格式見附件一。
- 第六條 本專題製作課程實施程序如下：
1. 開學後第四週(當學期宣布)舉辦說明會。
 2. 第五週繳交分組名單、專題製作題目及指導老師之整合表(紙本含電子檔，附件二)，並繳交指導老師同意書(附件三)，由學生自由分組並選擇指導老師。
 3. 修課學生若需要更換組別或指導老師，應於修課第六週內完成申請程序。若欲更換指導教師，需填寫申請表(附件四)，經指導教師與系主任同意，更換組別與指導老師以一次為限。
 4. 第十週(當學期宣布)各班繳交成果發表會確認單及電子檔(附件五)及指導老師書審通過確認單(附件六)。
 5. 第十一週(當學期宣布)預發表(佔 30%)以實物展示，並繳交書面報告(黑白列印)。
 6. 第十四週(當學期宣布)專題製作成果發表(佔 70%)舉行展示，分為實物展示及口頭報告 ppt，由指導老師及本系全體老師共同評分。
 7. 於第十七週(當學期宣布)繳交一份書面報告及光碟片一張(內含書面報告及口頭報告ppt電子檔)於系辦。
- 第七條 專題製作之書面報告應遵守規定，未按規定之格式繳交視同未完成書面報告。書面報告須裝訂成冊，未按規定繳交，視同未完成書面報告。書面報告之編輯格式請參考附件一。書面報告於課程結束後，需於期末前繳交一份書面報告及光碟片一張(內含書面報告及口頭報告ppt電子檔)於系上。
- 第八條 專題報告之評分方式，其評量方式含平時分數、書面報告及實物展示，其中平時分數與書面報告由指導老師評分，口頭報告及實物展示由系上全體教師評分，評分表見附件七。

第九條 本辦法經系務會議通過，修正時亦同。

附件一、中州科技大學餐飲廚藝系專題製作書面報告格式

附件二、中州科技大學餐飲廚藝系專題製作班級整合表

附件三、中州科技大學餐飲廚藝系專題製作指導老師同意書

附件四、中州科技大學餐飲廚藝系專題製作更換組別或指導老師申請表

附件五、中州科技大學餐飲廚藝系專題製作成果發表會確認單

附件六、中州科技大學餐飲廚藝系專題製作指導老師書審通過確認單

附件七、中州科技大學餐飲廚藝系專題製作評分表

附件一、

中州科技大學餐飲廚藝系專題製作書面報告格式

一、封面

封面包含校名與科系名(30pt)，專題報告(30pt)，主題(26pt)，指導老師(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。裝訂乙份送交系辦公室。

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：

第一章 設計理念

包含 1. 相關飲食文化、2 特色食材介紹 3. 如何商品化。如有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。

第二章 產品製作

包含 1. 材料採購地點說明，2. 食譜，3. 製作流程說明(含照片)，4. 六人份營養分析，5. 六人份成本分析。如有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。

第三章 成果

介紹作品(含照片)之特色，及個人套餐營養分析，與成本分析(含建議售價)。如有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。

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。

附件三、

中州科技大學餐飲廚藝系專題製作指導老師同意書

專題題目				
指導老師		手機：		
共同指導老師		手機：		
序號	班級	學號	姓名	聯絡方式
1			(組長)	手機：
2				手機：
3				手機：
4				手機：
5				手機：
專 題 摘 要	(200 字以內)			

指導老師簽名：_____、_____。

附件四、

專題製作更換組別或指導老師申請表

原組別或 指導老師	
更換後組別或 指導老師	
說明原因	

指導老師簽名：_____、_____

系主任簽名：_____

中州科技大學餐飲廚藝系

專題製作指導老師書審通過同意書

專題題目			
序號	班級	學號	姓名
1			(組長)
2			
3			
4			
5			

通過上述同學專題製作書面報告審查

指導教師簽名：_____日期：_____

共同指導教師簽名：_____日期：_____

附件七

中州科技大學餐飲廚藝系專題製作評分表

組別	題目	分數	備註
第一組			
第二組			
第三組			
第四組			
第五組			
第六組			
第七組			
第八組			
第九組			
第十組			
第十一組			
第十二組			

評分教師： _____