

105 學年入學四大學程校外實習分發成績計算表

| 成績計算方式(105 學年入學) | | | | | | | | |
|------------------|------------------------|---|---|------------------|----------------------|--------|----------------|--------------|
| 學程別 | 一年級 二年級上學期 學業總平均 | 共同科目 | 學程專業科目 | 專業 英文 I II | 校內 實習 I II III | 證 照 | 工作經驗 (導師評分) | 合計 (100%) |
| | 10% | 15% | 15% | 10 | 15% | 10% | 25% | |
| 飲品調製學程 | | 1.餐飲服務 2.餐旅衛生安全與實務 3.飲品調製實務 4.餐旅行銷 | 1.專業咖啡製作 2.創意泡沫飲品製作 3.葡萄酒評鑑實務 | | | | | |
| 旅館實務學程 | | 1.餐飲服務 2.餐旅衛生安全與實務 3.餐旅日語 4.餐旅行銷 | 1.房務管理實務 2.客務管理實務 3.旅館設備與維護 | | | | | |
| 中西廚藝學程 | | 1.餐飲服務 2.餐旅衛生安全與實務 3.餐飲製備與烹調 | 1.中餐廚藝實習 I 2.西餐廚藝實習 I 3.餐飲營養 4.蔬果雕刻與盤飾 | | | | | |
| 烘焙廚藝學程 | | 1.餐飲服務 2.餐旅衛生安全與實務 3.餐飲製備與烹調 | 1.烘焙概論實務 2.麵包製作 3.餐飲營養 4.西式點心與蛋糕製作 | | | | | |

實習組 105 年 10 月 20 日製表

各學程學生工作經驗評分標準

| 工作時數 計分標準 | 與學程專業相關的工作時數 | 與其他餐旅專業的工作時數 | 非關餐旅專業的工作時數 |
|--------------|--------------|--------------|-------------|
| 25 分 | 500 小時(含)以上 | | |
| 20 分 | 300~499 小時 | 500 小時(含)以上 | |
| 15 分 | 100~299 小時 | 300~499 小時 | 500 小時(含)以上 |
| 10 分 | 50~99 小時 | 100~299 小時 | 300~499 小時 |
| 5 分以下 | 49 小時(含)以下 | 99 小時(含)以下 | 299 小時(含)以下 |

註：本項計分由導師認證計分，由學生提供工作時數證明(企業/職務/時數)