

## 106 學年入學日間部四技學生校外實習志願分發排序成績計算規定

依據：106 學年度第一學期餐旅管理系實習督導委員會第 2 次會議決議(106 年 9 月 27 日)

適用學制：餐旅管理系 106 學年度入學の日間部四技學生

成績計算方式								
學程別	共同科目	學程專業科目	一年級 二年級 三年級上學期 學業總平均	專業 英文 I II	校內實習 I II 餐旅實務專題 I II	證照	工作經驗 (導師評分)	合計 (100%)
	15%	15%	10%	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 4.侍酒師服務					請參閱各學程學生工作經驗評分標準	
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.旅館資訊系統						
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.烘焙概論與實務 2.麵包製作 3.餐飲營養 4.西式點心與蛋糕製作						

### 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)