

# 正修學校財團法人正修科技大學餐飲管理系

## 實務專題實施辦法

112 年 4 月 21 日 系務會議通過

112 年 4 月 21 日 系務會議修訂

- 一、為提升本系學生之專業素養，強化實作與解決問題之能力，特訂定本辦法。
- 二、「實務專題(一)」及「實務專題(二)」為各一學分專業必修課程，主要實施於日間部大學部之必修課程，執行時間以四技四年級上學期至下學期為原則。
- 三、實務專題之主題需符合生活創意學院及本系課程目標，以「**創意、創新及創業**」為主軸結合「**美食技藝及科學管理**」為專題主題，廚藝以中餐、西餐、烘焙及飲調等四大領域，結合餐飲業之行銷管理、人力資源管理、財務管理、資訊管理、生產作業管理、研究發展、創業管理之實際問題為主，以符合技職教育之特色。
- 四、實務專題報告格式以「**技術報告**」(如附件六)、「**研究報告**」(如附件七)或「**創業營運提案計畫書**」(如附件八)三種方式擇一，呈現專題成果。
- 五、實務專題採用分組方式進行，以 **4 人一組**為原則，如班級總人數無法被 4 整除，則可彈性調整為 3 或 4 人一組；各組得請本系專任教師一人擔任指導老師，並**於二年級下學期五月底前**提出分組組員與指導老師名單(如附件一)，經產學及學術推動委員會審核通過後實施。
- 六、實務專題須撰寫專題報告，且該專題報告須經由本系教師或校外審查委員組成口試委員公開口試通過後，始得承認其學分。**四年級上學期期末前提出實務專題提案口試申請**(如附件二)並通過提案口試(如附件三)，實務專題成果口試的舉行，以**四年級下學期三月至四月底**(如附件四、附件五)完成為原則，詳細日期及口試方式由產學及學術推動委員會決議通過後實施。
- 七、口試委員除指導老師為當然委員外，另由指導老師或產學及學術推動委員會遴選本系相關專長教師二名，或遴聘校外審查委員共同組成。實務專題成績計算的項目與方式(如附件五)。專題製作課程成績繳交方式，需依開課學期成績繳交期限按時繳交。
- 八、經第一次口試通過後之專題，得有資格參加本系優秀專題之遴選，優秀專題遴選校內委員係由本系**專任教師及校外 6 位業師**組成之。優秀專題的名額，以每班優等一組、佳作二組為原則；但如各班參加資格的組別低於五組時，則名額將由評審小組另訂之。
- 九、獲選為本系優秀專題，應配合校內專題成果的展示，及以本系名義參加校外全國性專題競賽或發表，始具有優秀專題資格。
- 十、獲選為優秀專題的小組，其成員可分別獲得新台幣陸仟、參仟元的獎學金。獎狀之發放將審查小組成員對於本系相關配合規定完成情況，及配合開課學期成績繳交期限發放。獎金則需於開課學期成績繳交完成後配合會計室作業再發放。
- 十一、實務專題報告不可剽竊他人作品或涉及侵犯著作權法；違者，則該科目成績以零分計算。
- 十二、未能於第一次口試的小組，則在畢業之前如能完成專題報告，得隨時向產學及學術推動委員會提出口試的申請，指導老師或產學及學術推動委員會自申請日於二週內安排口試委員、時間及地點，以利於專題口試的完成。
- 十三、延修生補修專題研究課程，除原規定報告格式(第四項)外，可以餐飲業實務個案替代之。惟餐飲業實務個案之撰寫須遵守本系之規範格式，且經產學及學術推動委員會審核通過後始可承認專題的學分。
- 十四、專題研究於口試完成後二週內，應繳交專題報告一式二冊；而延修生企業實務個案撰寫，

亦應於該補修學期之期末考前一週繳交餐飲業實務個案報告乙冊。以上未按規定繳交者，視同未完成專題課程的學分。

十五、 實務專題之報告編輯格式，應遵守下列規定：

- (一) 封面內容與顏色由本系依學校統一規定。
- (二) A4 紙張規格排版格式由本系統一規定後公佈之。
- (三) 須附目錄索引。中文使用標楷體，英文則使用 Times New Roman 字體。
- (四) 主標題：以 18pt 粗體字列於中央對稱位置。次標題：以 16pt 粗體字列於中央對稱位置。
- (五) 本文採 12pt 字、最小行高 18pt、與前段距離 0.25 列、與後段距離 0.5 列。參考文獻則採單行間距、與前段距離 0 列、與後段距離 0.25 列。且編頁碼（頁尾靠中對齊）。
- (六) 專題文獻之引用，請參考 APA 第六版格式。
- (七) 報告應裝訂成冊，裝訂於左邊，開口朝右。

未按上述規定之格式繳交，視同未完成專題報告（如附件九）。

十六、 本系專任教師除兼任行政職務外，均有義務指導本系學生之專題，且每位教師以至多指導二組學生為原則。

十七、 本辦法未規定之事項，應遵行校頒「實務專題、專題製作、專題研究及畢業設計」實施辦法。

十八、 本辦法經系務會議通過後實施，修正時亦同。