

中華醫事科技大學餐旅管理系學生專業實作能力檢核實施辦法

106年11月17日系務會議通過

106年11月28日院務會議通過

110年04月20日系務會議通過

110年04月29日院務會議通過

第一條 為提昇本系學生之專業實作能力，精進實作技術以及強化餐旅管理專業與就業能力，特訂定「中華醫事科技大學餐旅管理系學生專業實作能力檢核實施辦法」(以下簡稱本辦法)。

第二條 凡本系107學年度以後入學之四技日間部學生均需參加專業實作能力檢核。

第三條 學生於專業實作能力檢核通過後始可畢業。

第四條 訂定本系學生需檢核通過之項目如下，學生四項中至少需通過二項：

- (1) 餐食製備能力－中式餐飲(一下：基礎中餐烹調實習)
- (2) 烘焙製備能力－烘焙製作(一上：基礎烘焙實習)
- (3) 房務作業能力－房務操作(一下：房務管理與實習)
- (4) 餐飲作業能力－餐飲服務(一上：餐飲服務)

110入學年後，訂定本系學生需符合UCAN目標人才：餐飲管理人才與旅館管理人才，所需檢核課程為：

- (1) 三上：餐旅實務專題 1/2
- (2) 四上：餐旅實務專題 2/2

第五條 專業實作能力由本系相關課程授課教師負責檢核，並出具檢核通過證明，由畢業門檻負責老師審核。

第六條 未通過實作能力檢定之學生，由相關授課教師予以學習輔導，或申請參加教學發展中心辦理之補救教學，並參加補考、能力檢核補測或相關科目重補修，直到通過為止。

第七條 本辦法經系務會議及院務會議通過後實施，修正時亦同。