

餐旅管理學系基本能力評量

評量目的	評量方法	評量結果	施行時間
基本能力評量-專業知識能力	必須至少取得一項餐旅相關證照。例如：餐旅服務、飲料調製、烘焙食品、中餐烹調、西餐烹調、會展管理等證照，或經系上認可之相關證照。	取得餐旅相關證照質量與數量	4年級下學期
基本能力評量-實務操作能力	完成 400 小時的專業實習（含校內外）及實習報告，並通過審查（要通過審查標準 rubrics）。	1.學生實習報告 2.業主考核成績表 3.學生與老師面談結果	4年級下學期
基本能力評量-問題解決能力	團隊合作完成一本畢業專題研究報告，並通過審查（要通過審查標準 rubrics）。	兩位委員評核通過	4年級上學期

餐旅管理學系基本能力評量之初步規劃

(一) 專業知識能力

本系為維持學生專業知識能力，擬鼓勵同學於大四畢業前必須至少取得一項餐旅相關證照。例如：餐旅服務、飲料調製、烘焙食品、中餐烹調、西餐烹調、會展管理等證照，或經系上認可之相關證照。

學生證照分級（餐旅管理學系）

證照等級	證照種類	發照單位
第一級（專家級）	烘焙食品乙級（麵包、餅乾/西點蛋糕、麵包/西點蛋糕、餅乾）、飲料調製乙級、中餐烹調乙級（葷食/素食）、西餐烹調乙級	勞委會職訓局
第二級（專業級）	餐旅服務丙級、飲料調製丙級、烘焙食品丙級（餅乾/麵包/西點蛋糕）、中餐烹調丙級（葷食/素食）、西餐烹調丙級、會展管理、普考領隊人員、普考導遊人員、CHS(Certified Hospitality Supervisor)	勞委會職訓局、考選部、AH&LA(American Hotel & Lodging Association)
第三級（資格級）	E-Hotel 資產管理系統、PST 無線點菜系統、Micros Fidelio Systems	餐旅資訊管理公司（華豫寧、弘毅、Micros Fidelio Systems Inc.等）
第四級（門檻考試）	餐旅特勤小組服務合格證明、教學旅館服務合格證明	觀光學院餐旅管理學系

餐旅與觀光業相關證照種類

發照單位	證照名稱
考選部	普考領隊人員
	普考導遊人員
勞委會職訓局	飲料調製乙級
	烘焙食品乙級（麵包、餅乾/西點蛋糕、麵包/西點蛋糕、

餅乾)
中餐烹調乙級(葷食/素食)
西餐烹調乙級
中式米食加工乙級
中式麵食加工乙級
餐旅服務丙級
飲料調製丙級
烘焙食品丙級(餅乾/麵包/西點蛋糕)
中餐烹調丙級(葷食/素食)
西餐烹調丙級
中式米食加工丙級
中式麵食加工丙級

(二) 實務操作能力

為提高學生實務操作能力，本系要求學生畢業前必須完成 400 小時的專業學習。

實習方式：實習方式採校內實習及校外實習(彈性實習、統一分配實習)兩種。

實習時間：學生校內實習於一年級上學期開始，一年級下學期暑期結束，須

做滿三十小時，方可依規定進行校外實習；學生校外實習於二年

級上學期開始，至四年級上學期學期結束，須做滿三百七十小時。

經審查通過之建教合作實習單位，得自一年級上學期開始承認其實

習時數。

實習地點：

〈校內〉

觀光旅遊領域：產學旅行社。

休憩領域：高爾夫球場、休閒遊憩專業教室。

餐旅領域：桃園校區教學旅館、台北校區基河會館。

〈校外〉

【彈性實習】

院務會議通過核可之觀光、餐旅、休憩事業有關行業，如獨立或連鎖餐館、國際觀光旅館、觀光旅館、綜合或甲種旅行社、航空公司、觀光行政機關、國家公園、國家級風景特定區、省市級風景特定區及公民營大型遊樂區等，以不超過兩個實習地點為原則，惟參與觀光學院指派之短期實習不在此限。

【統一分配實習】

由本院教師商請觀光事業主管機關或觀光、餐旅、休憩事業機構協助，包括國際觀光旅館、觀光旅館、綜合或甲種旅行社、航空公司、觀光行政機關、國家公園、國家級風景特定區、省市級風景特定區及公民營大型遊樂區等。

追蹤機制：學生實習期間由專任教師、秘書參與輔導，實習後追蹤檢討與改進。

考核方式：學生實習期滿時，由院辦公室寄發實習考核表，請實習單位填寫後逕寄本校觀光學院辦公室。

評分標準：實習評分標準包括下列各項：

1. 實習考核表佔百分之六十。
2. 實習心得報告佔百分之十五。
3. 實習結果口試佔百分之十五。
4. 平時成績佔百分之十。

銘傳大學觀光學院學生實習考核成績表

姓名	班級	學號
實習日數	自 年 月 日起至 年 月 日止	
缺席日數	實際實習日數	
項目	勾選	評語(請於每一大項□內，勾選一項最符合學生表現之評語)
一、品德言行	<input type="checkbox"/>	(一)儀表、談吐、品性表現達到 100%標準或超出標準，表現傑出。
	<input type="checkbox"/>	(二)儀表、談吐、品性表現達到 85%標準，表現良好。
	<input type="checkbox"/>	(三)儀表、談吐、品性表現達到 70%標準，表現平平。
	<input type="checkbox"/>	(四)儀表、談吐、品性表現達到 50%標準或低於標準，表現不佳。

銘傳大學餐旅管理學系『專題研究』評量表

銘傳大學餐旅管理學系『專題研究』評量表

研究題目：		學生姓名：			
評分項目	優良(80~100分)	可(60~79分)	需改進(59分以下)	分數	
創意性及可行性 (20%)	該研究主題具有創新及重要資訊的價值。	該研究主題的創新及重要資訊尚可。	該研究主題沒有創新性且無重要資訊。		
研究架構及內容 (30%)	論文架構完整，論證層次均衡而有系統，各章節齊備且彼此關聯整合。內容豐富並具有品質。研究方法及程序適當，足以解答研究問題。	論文架構安排尚屬完整，論證層次明確度與系統性尚可，各章節內容關聯性足夠。內容適切/品質佳。研究方法及程序適當，尚可解答部份研究問題。	論文結構安排缺乏邏輯性，鬆散無系統，各章節內容有闕漏。內容貧乏。研究方法及程序不適當，無法解答研究問題。		
表達能力 (15%)	完整闡述每章節的重要性。研究結果能確實的分析及呈現。文法正確無誤。充分的參考文獻。內容完成符合學校要求的寫作規範。	每章節撰寫方向還算明確，具備基本寫作技巧，研究結果的分析及呈現尚屬完整。文法尚有缺失。參考文獻尚有不足。內容大致上符合學校要求的寫作規範。	每章節撰寫內容含糊不明且錯誤多，寫作技巧不足。研究結果無法正確及完整呈現，沒有探討與主題相關的文獻。內容沒有符合學校要求的寫作規範。		
研究之貢獻 (15%)	研究結果具有豐富性並支持研究假設，並且能根據研究結果，提出專業的建議。研究具有發表於國內外知名的研討會及期刊的價值。	研究結果能反應部份研究假設，研究結果提出建議的完整性尚有不足。研究仍具有發表於研討會及期刊的價值。	研究結果沒有支持研究假設，無法作出適當的結果詮釋與建議。沒有發表的價值。		
研究精神與進度時效性 (20%)	出席率高、準時、與同儕互動良好；作業具有專業品質及樣貌；作業符合期待並準時完成；小組每週與指導老師開會；踴躍參與課堂討論、態度積極。	出席率佳、準時、與同儕互動佳；作業品質、樣貌良好；大多能準時完成作業；小組有固定與指導老師開會；課堂參與度佳、態度尚屬積極。	出席率低、態度散漫、鮮少投入同儕互動，作業遲交、不完整；缺交作業及書面報告；不主動與指導老師討論；鮮少參與課堂討論、態度消極。		
指導老師簽名			指導老師評分		
任課老師簽名			任課老師評分		

