

馬偕學校財團法人馬偕醫護管理專科學校

餐飲管理科學生實習空間管理要點

102年06月14日科務會議通過

109年10月05日科務會議通過

111年09月07日科務會議通過

- 第1條 馬偕醫護管理專科學校餐飲管理科（以下簡稱本科）為增加學生專業技能與實務經驗，以達理論與實務並重之目標，特訂定「馬偕醫護管理專科學校餐飲管理科學生實習空間管理要點」（以下簡稱本要點）。
- 第2條 本要點所稱學生實習空間包括：中餐實習教室、西餐實習教室、烘焙實習教室、調酒實習教室、餐飲服務/客房服務實習教室、多功能示範教室。
- 第3條 為提升與維護本科教學品質，訓練學生餐飲專業技能及證照考取，學生實習空間之使用以本科教學課程、師生證照訓練、餐飲競賽練習、餐飲技能與商品開發等需求優先使用，非本科師生若需使用則依「馬偕醫護管理專科學校場地借用管理要點」、「馬偕醫護管理專科學校餐飲管理科專業教室校內借用辦法」及「馬偕醫護管理專科學校餐飲管理科器具設備借用規則」辦理，並選擇學生非上課與練習時段出借。
- 第4條 本科各學生實習空間之相關使用規定細則，依「中餐實習教室使用守則」、「西餐實習教室使用守則」、「烘焙實習教室使用守則」、「調酒實習教室使用守則」、「餐飲服務/客房服務實習教室使用守則」、「多功能示範教室使用守則」、「餐飲新產品研發室使用守則」規定確實辦理。
- 第5條 學生使用實習空間如遇突發狀況，應立即通知授課老師與本科技佐進行處理。
- 第6條 本要點經科務會議通過後實施，修正時亦同。