

# 實踐大學餐飲管理學系實習課程實施辦法

95年5月23日	系務會議討論修正通過
96年4月24日	系務會議討論修正通過
97年3月11日	系務會議討論修正通過
98年10月06日	系務會議討論修正通過
100年3月22日	系務會議討論修正通過
102年4月09日	系務會議討論修正通過
102年7月08日	系務會議討論修正通過
103年4月15日	系務會議討論修正通過
106年3月02日	系務會議討論修正通過
106年10月24日	系務會議討論修正通過
106年12月12日	系務會議討論修正通過
107年6月19日	系務會議討論修正通過

## 一. 課程目標

本課程是針對本校餐飲管理學系學生所設計，目的在提供學生與餐飲相關專業機構接觸之機會，並希望學生將課堂上所學之理論與心得應用於實際工作上。

## 二. 實習內容：本系實習內容包括校內及校外實習。

1. 校內：實習咖啡廳

2. 校外：

(1) 國內：系上提供之實習機構

(2) 海外：

a. 經由本校或本系簽訂姐妹校所提供之實習單位

b. 本校或本系簽約之海外實習合作單位

c. 經系上核可之實習單位(個人自費、其他代辦中心)

## 三. 實習時數與時間

1. 校內實習：自 104 學年度入學開始實施，已另行規範。

2. 校外實習課程時數與時程：課程開設於四年級上學期，於七至十二月在一實習機構完成 900 小時實習。

(1) 不同實習機構之實習時數累計總時數不得少於 900 個小時，實習單位以符合實習單位形式要件且需經實習工作小組許可，由實習機構依據工作性質安排。

(2) 未於規定期限內完成者將延後畢業。

(3) 實習期間若因為各種因素必須轉換實習機構，須先經由實習委員會同意後，代為分發至其他校外機構或校內實習咖啡廳。原實習單位實習時數之抵免，由實習委員會開會議決。

#### 四. 校外實習機構

##### 1. 實習合作對象：

國內：餐飲產業相關機構，提供勞保並與本系簽訂實習合約者均屬合作對象。如：飯店、俱樂部、大型餐廳及連鎖餐廳等餐旅機構，空廚等團膳機構，烘焙食品相關產業內場工作，食品研發單位等。

國外：由系上或學校簽約之海外實習單位，

由上述的實習單位提供之實習機會，所有實習同學均須由家長同意並簽妥校外實習家長同意書 (附表二)。

##### ※篩選原則：

實習單位應能提供學生有關餐飲服務(外場)、廚務(內場)或行政之實務工作，並能給予相關之教育訓練。

選擇實習機構相關流程及學生應繳交表格及文件請詳見第 4 頁之 [餐飲實習流程圖]。

- a. 由實習課程老師及系上與實習機構事先接洽安排，依據各實習機構所提供的各項實習條件 (包括訓練課程、保險、薪資、交通考量、人力需求等)，依配合程度來決定實習合作對象及實習人數。
- b. 學生可於實習前依系上所提供的實習機構名單，選擇自己的實習單位。學生可選填志願，並經由實習機構甄選後(如有需要實習機構可自行安排面試)，決定錄取名單。

##### 2. 校外實習機構之符合條件：

- (1) 合法登記行業。
- (2) 餐旅相關機構。
- (3) 保險承諾。
- (4) 工作內容。
- (5) 教育訓練內容。
- (6) 實習待遇。
- (7) 足夠之工作時數
- (8) 其他。

#### 五. 實習輔導機制

由本系專任老師負責輔導學生實習相關事宜。為掌握學生校外實習之狀況並即時解決問題，擔任校外實習之老師必須前往實習機構訪視，並填寫實習訪視單(附表 6)，實習期間需至少訪視同學 2 次。

六. 校外實習成績評量標準

1. 須經實習機構主管完成考核且成績及格，方能取得必修學分。

2. 評分項目分為：

(1) 實習心得報告 30%

學生統整實習經驗後，須於實習結束後繳交實習心得報告電子檔。內容應包含實習主要工作內容、實習心得、建議及經驗分享等。

(2) 返校 (講座及經驗分享) 40%

於實習期間每月需返校一天(共 4 次)，進行講座及經驗分享。依出席及上課狀況評分。

(3) 實習評分表 (附表五) 30%

參酌實習機構之經理或督導給分。建議評分等級標準及評分項目如附表五。

七. 本辦法亦適用於四年級下學期之餐飲實習選修課程。

八. 本辦法其他未盡事宜由系務會議修訂補充。

九. 本辦法由系務會議通過後實施，修正時亦同。