

國立屏東科技大學餐旅管理系「餐旅實務實習(校內)」課程實施辦法

104.12.22. 104學年度第1學期第5次系務會議修正通過
101.09.05 101學年度第1學期第1次系務會議通過

- 第一條** 本校餐旅管理系（簡稱本系）為配合「餐旅實務實習(校內)」課程之教學目標，並加強學生實務應用能力，落實教學品質，特訂定「餐旅實務實習(校內)」課程(簡稱本課程)實施辦法。
- 第二條** 實習期間及時數：本課程為必修科目4學分8小時，**A 班學生須於大三下學期；B 班學生須於大三上學期**，完成至少200小時(含協助校內餐會等活動)之校內迎賓館餐廳實習課程。
- 第三條** 課程實施流程：
- 一、本系所有專任教師皆有義務擔任本課程之授課教師。
 - 二、本課程以班級導師並搭配專任技術教師共同授課為原則，必要時經系務會議討論後得以異動授課教師人選。
 - 三、學生於實習期間若遇困難或其他事項，由授課教師協助解決，必要時得召開系務會議討論解決方案。
 - 四、授課教師應於授課前召開實習說明會，說明課程實施方式及實習應注意事項，並於課程結束前召開「實習檢討座談會」，檢討學生實習相關事宜。
- 第四條** 學生實習注意事項：
- 一、應於實習前配合授課老師之要求，切實做好實習前之準備。
 - 二、實習期間應遵守課程實施辦法規定及輪值表，準時上下班。
 - 三、實習期間除意外事件或病假，不得隨意請假。因故無法到班時，應依規定請假，並於事後補足請假時數。
 - 四、實習期間若有問題，應主動向授課老師報備並尋求協助。
 - 五、若學生於實習期間因特殊因素無法完成實習，應先向授課老師報備，並依規定辦理退選。
 - 六、凡學生無故取消或終止該實習並未依規定完成退選手續者，實習成績總分以零分計算。
 - 七、需按時繳交實習作業，實習作業包含：實習工作記錄表(如附件一)及實習心得報告。
 - 八、「學生實習考核表」(如附件二)：由授課教師依實習工作表現進行評分。
 - 九、實習成績之評定方式如下：

實習考核表(60%)、實習心得報告(30%)、實習工作記錄表(10%)

十、實習心得報告內容及格式：

(一) 繳交日期：實習課程結束前繳交。

(二) 字數：至少5000字。

(三) 字體：請選擇字型為細明體，字體大小14為基礎。【不可擅自更改字型及大小】

(四) 頁碼：請於每頁右下角編列頁碼。

(五) 用紙：A4電腦打字【光碟片請同時交出】。

(六) 報告內容及格式：

1. 工作內容及心得：4,000字。

2. 建議事項：1,000字。

3. 請提供工作相關資料附件，例如：菜單、場地圖、點菜單、標準作業流程、動線圖等。

國立屏東科技大學餐旅管理系

「餐旅實務實習(校內)」學生實習考核表

實習單位：迎賓館餐廳

填表日： 年 月 日

學生姓名：				
考核期間： 學年度 第 學期				
考 核 項 目			給 分	小 計
工作表現	任務達成		15	
	專業知識		20	
	協調合作		15	
品 德 操 守		5		
服務態度	服裝儀容		10	
	積極熱誠		10	
	人際應對		5	
出勤健康	出席紀錄		10	
	守時負責		5	
	健康狀況		5	
授課教師考核	考 核 評 語			總 分
	授課教師簽名			