

南亞技術學院 學生校外實習計畫表

填表日期：_____年____月____日

學生基本資料			
系別	餐旅管理系	班級	四年級 甲 班
姓名		學號	
實習計畫期間	自 年 月 日起 至 年 月 日止	輔導教師	
實習機構資料			
實習機構名稱		實習機構 學生簽署	
學生實習 工作內容	1. 2. 3.		
實習課程規劃(由實習輔導老師與業界專家共同規劃)			
項次	期 間	實習核心學習主題 (由實習系所與業界專家共同規劃)	實習具體項目 (由實習輔導老師與實習機構共同規劃)
1	第一階段 年7月1日至 年9月30日	實習工作內容的學習與進行	
2	第二階段 年10月1日至 年12月31	實習工作內容的精進與處理	
3	第三階段 年1月1日至 年3月31日	實習工作內容的熟練與掌握	
4	第四階段 年4月1日至 年6月30日	實習工作內容的負責與管理	
實習課程資料			
課程名稱(中文)	校外實習(一)(二)(三)(四)(五)(六)		
學分數	(學年)：18學分	實習 時數	(學年)：1440小時
實習核心主題目標			
<p>學生經由本校外實習課程，進入國內外之餐旅相關產業職場、參與學習餐旅相關實務及專業相關技能、體驗職場倫理與人際關係、培養正確工作態度。本校外實習課程亦讓同學經由職場體驗，了解本身興趣與能力，彌補餐旅相關專業實務能力的不足之處，俾利學生畢業後進入職場，能快速適應餐旅產業的要求，發揮本職學能。其核心目標為養成專業的餐旅初、中階主管為主，其具體內容如下：</p> <p>1. 學生藉由校外實習課程，提早體驗職場，結合校內所學應用於現場實務工作，強化餐旅管理</p>			

專業能力。

- 讓同學有機會了解餐飲旅館相關管理與實務工作流程，培養個人未來從事相關工作時，應具有之專業能力。
- 由現場工作中擴大視野，學習情緒管理並落實職場倫理，了解市場環境與走向需求，讓學生具有職場競爭優勢。

學習主題大綱

系別	實習核心學習主題 (請勾選)	實習核心學習內容
餐旅管理系	<input type="checkbox"/> 房務實務操作	1. 清理與整理客房。 2. 填寫工作報表。 3. 填寫報修單。 4. 了解顧客的習性，並向領班報備。 5. 確實掌握備品及消耗物品的遺失及損壞。 6. 參與公司各項訓練。
	<input type="checkbox"/> 餐飲外場實務操作	1. 學習餐飲外場服務。 2. 負責跑單、擺盤、送餐及聯繫內外場之工作。 3. 協助客人帶位、倒水、點餐等工作。 4. 進行簡易餐飲之料理，如：飲料調配。 5. 負責結帳、收銀之系統操作。
	<input type="checkbox"/> 餐飲內場實務操作	1. 在符合食品衛生規範下，快速地提供各式美食。 2. 清洗與準備各種食材。 3. 負責餐點製作及工作站維護。

實習成效考核與回饋

- 學生校外實習成效由本系實習輔導老師會同實習機構，針對學生工作表現、心得報告、階段考勤、學習效益等項目進行考核作業(參考表單：「學生校外實習成績考核表」)。
- 學生實習機構考核 50%+學生校外實習輔導老師評分表 50%。
- 實習成效回饋統計依據「實習機構滿意度調查表」、「學生滿意度調查表」之結果，每年檢討並調整校外實習課程規劃。

實習機構 用印		實習機構 主管簽署		實習輔 導老師 簽署	
系主任	<input type="checkbox"/> 經_____學年度第____次_____會議提案審查通過				

說明：

- 本表由實習機構主管與學校輔導老師、實習學生檢討後，於實習前完成填報，另影印分送單位主管、及本校輔導老師、實習學生。
- 學期及學年實習之學習主題請以每二至三個月為一階段，暑期實習則以每一個月為一階段。實習期間若有必要，合作機構得於該階段修正原學習主題。
- 實習機構請安排一名部門實習指導人員，負責學生實習輔導聯繫及關心工作與學習狀況。