台南應用科技大學餐旅管理學士學位學程學生校外實習學習計畫表

**一、基本資料**

**實習課程名稱： 實習學年度(學期)：**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 實習機構 | 實習學生 | 輔導師資 | 實習期間 |
| 機構名稱 | 部門名稱 | 姓　　名 | 系別 /年級 | 學 校輔導老師 | 業 界輔導老師 |
|  |  |  |  |  |  |  |

**二、實習學習內容**

**(一)實習課程說明**

本實習課程目的是培育學生能將所學之知識與技能整合，並運用於實務中，讓學生能於畢業前體認職場情境並對就業做準備，使其具備業界所需之專業能力，進而縮短畢業後接任新工作的適應期，以利未來順利就業及生涯發展。

**(二)實習課程共通職能與專業核心能力之養成目標**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 教育目標人才 | 共通職能養成目標 | 專業核心能力養成目標 |
| 🞎餐飲管理人才 | 🞎溝通表達🞎持續學習🞎人際互動🞎團隊合作🞎問題解決🞎資訊科技應用🞎工作責任及紀律🞎創新 | 🞎1.建立良好溝通能力與機制流程，增進員工與顧客滿意度🞎2.執行高品質的餐飲服務🞎3.融合對食材特性及採購的知識，在食品生產與餐飲供應上兼顧品質與成本考量 |
| 🞎行政支援人才 | 🞎1. 協助主管及相關部門處理庶務工作🞎2.執行行政、營運支援例行性事務🞎3.管理與維護公司建築物及公共資產 |

**三、各階段實習內容具體規劃及時程分配：**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 實習課程內容規劃 | 階段 | 期間 | 實習內容之規劃 | 實習課內涵 |
| 一 |  |  | **🞎**1.提供學生所學直接相關的經驗，以落實理論與實務密切結合。**🞎**2.擴大學生視野，並強化學生專業知能。**🞎**3.培育學生解決問題能力。🞎4.提升學生團隊合作及資源整合能力。🞎5.使學生得依所學協助實習機構之業務處理。🞎6.培養學生自我負責的態度。🞎7.使學生得以培養豐沛與良好之人際關係。🞎8.使學生瞭解產業趨勢，有助從中啟發就業志趣。🞎9.其他  |
| 二 |  |  |
| 三 |  |  |
| 四 |  |  |

**四、實習機構提供實習課程指導與資源說明：**

1. 提供職前訓練與輔導。

2. 協助學校實習輔導教師到實習機構輔導實習學生工作事宜。

3. 協助實習輔導老師瞭解實習學生實習狀況。

4. 於實習工作場域負責指導學生。

5. 實習報告寫作指導。

6. 協助實習學生專業知能輔導。

7. 評核實習學生工作表現成績。

8. 參與實習相關之協調、報告、檢討座談。

9. 若實習學生實習期間表現優良，畢業後可留任轉為正職。

**五、教師輔導訪視實習課程進行之規劃：**

1. 學生實習期間輔導教師至少1次親赴實習機構訪視，並做成訪視紀錄表。

2. 實習輔導教師需與實習學生隨時保持連絡，以隨時掌握並瞭解實習學生實習情形，並給予學生專業的實習指導，亦能即時協助解決學生在實習中或生活中所遭遇問題。每次輔導均須做成輔導紀錄，每學期至少填寫一次輔導紀錄並附上聯絡證明(如Line截圖、通話紀錄截圖、email截圖、IG對話截圖、messenger截圖)。

3.協助實習學生生活管理。

4.協助學生處理不適任、爭議與糾紛、申訴、轉換與終止實習、性平等相關事宜。

**六、實習成績考核與回饋**

| 項目 | 實習機構主管評核項目(成績占比 %) | 實習輔導教師評核項目(成績占比 %) |
| --- | --- | --- |
| 1 | 工作計畫與組織能力 | 校外實習工作週誌 |
| 2 | 專業技能 | 校外實習心得報告 |
| 3 | 主動機極參與 | 平時聯繫與互動 |
| 4 | 學習態度 |  |
| 5 | 儀容與態度 |  |
| 6 | 團隊合作 |  |
| 7 | 責任感 |  |
| 8 | 人際關係與溝通能力 |  |
| 9 | 出勤狀況 |  |
| 10 | 工作表現與效率 |  |

**七、實習課程結束後之回饋**

|  |  |
| --- | --- |
| **實習回饋方式及規劃** | ☐實習學生對實習課程滿意度調查☐實習學生對實習機構滿意度調查☐實習學生對自我學習成效滿意度調查☐實習學生對實習輔導及訪視滿意度調查☐實習學生未來任職該實習領域之意願調查☐經驗分享☐其他  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 實習學生 | 簽名(日期) | 業界輔導老師 | 簽名(日期) | 學校輔導老師 | 簽名(日期) |