**附件一 學生校外實習學習計畫表**

**學生校外實習學習計畫表**

**一、基本資料** 教務處實習組 108年1月修訂

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 訪視老師 | 業界 輔導老師 |
|  |  |  | 餐飲管理系/三年級 |  |  |  |

1. **實習學習內容**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 實習課程目標 | (依系課程發展結果及系專業領域性質，撰寫開設實習課程之目標)  透過在產業界的實務學習，培育下列專業人才的實務能力：  □一般機械工程師□精密機械工程師□生產管理師□機電控制工程師□汽車維護工程師  □汽車機電工程師  □電子技術工程師□資通訊系統工程師□積體電路設計與應用工程師  □智慧型控制工程師□電力與電能轉換工程師□通訊系統工程師  □化學工程師□材料製程工程師□應用化學工程師□生化工程師  □薄膜/電漿及表面工程師□生醫能源資訊工程師□光電半導體工程師  □環境工程師🗹環境規劃檢測工程師□資源回收再利用工程師□工業安全衛生工程師  □工業工程師□品質管理工程師□生產技術製程工程師□生產管理工程師□行政管理師  □行銷/業務/企劃國貿人員□會計/財金人員□行政人員□人力資源/人事人員  □工業設計人員□設計服務人員□繪圖及網頁製作人員□多媒體設計製作人員  □設計企劃管理人員□藝術行政人員□設計呈現與創作人員  🗹其他：\_廚師/餐廚助手/餐飲服務人員/麵包師/調酒師/吧台人員/咖啡師 | | | | |
| 核心能力指標 | **1. 培養餐飲管理之專業知識與技能**  1-1具備餐飲業經營暨衛生自主管理能力。  1-2具備餐飲服務管理專業能力。  **2. 培訓餐飲製備實務操作與產品設計能力**  2-1 具備餐點製作專業能力。  2-2具備飲調製作專業能力。  **3. 提升外語與資訊科技應用能力**  3-1 具備餐飲專業外語溝通能力。  3-2具備餐飲資訊應用能力。  **4. 具備職場倫理與服務社會之能力**  4-1 具備工作責任與團隊合作能力。  4-2具備創新與跨域學習能力。  4-3具備人際互動與溝通表達能力。  4-4具備人文素養與多元觀點理解力。 | | | | |
| 實習目標 | 請列點陳述 | | | | |
| 實習活動與核心能力、實習目標之相關性 | **※請具體敘明實習廠商（機構）實習活動與核心能力、實習目標之相關性**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 實習活動  (請列點) | 對應核心能力  (註明編號) | 對應實習目標  (註明編號) | |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  | | | | | |
| 實習課程內容規劃 | 階段 | 期間 | | 實習課程內涵(主題) | 實習具體項目 |
| 一 |  | |  |  |
| 二 |  | |  |  |
| 三 |  | |  |  |
| 四 |  | |  |  |
| 實習資源投入及輔導 | 企業提供實習指導與資源說明 | | (說明企業提供實習學生的整體培訓規劃及相關資源與設備投入情形)  ●企業提供實習學生的整體培訓規劃  ◎實務基礎訓練：🗹企業文化訓練🗹企業知識訓練🗹工業安全訓練  □其他：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ◎實務主體訓練：🗹產品知識探討🗹學習內容溝通🗹產品技術問題釐清  🗹知識管理🗹實務技術問題排除🗹實務技術支援  🗹實務案例分享🗹庶務管理🗹技術指導  □其他：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ●實習機構提供資源與設備投入情形  🗹實驗設備🗹儀器機台🗹專人指導🗹教育培訓□資訊設備□測試耗材  □車輛裝備🗹服裝配件□其他\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | |
| 業界輔導教師進行實習輔導之形式及其規劃 | | (說明業界輔導教師提供實習學生的指導與輔導方式)  ●業界輔導老師提供的指導內容：  □程式設計□機台操作□實驗程序□機械模具□文件撰寫□檢測操作  □實驗測試□材料鍍膜□除錯操作□資訊管理□採購備料□製程管理  □設計溝通□藝術創造□財經規劃□創新管理□設計模擬□軟體操作  🗹經營管理🗹其他\_\_餐飲部門內場操作與外場服務、客服管理及房務部管理等相關知識與技能  ●業界輔導教師提供的輔導方式：  🗹口述解說🗹操作示範□案例研討□其他\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | |
| 訪視老師進行輔導及訪視之具體規劃 | | (說明學校訪視老師進行輔導工作或實地訪視作業之方式)  ●學校訪視老師提供輔導內容：  🗹產業趨勢🗹專業知識指導□實驗指導🗹人際溝通🗹學習表現  🗹不適應輔導□其他：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ●學校訪視老師實地訪視作業：  🗹實習前輔導□第一個月實地訪視🗹每階段(三個月)之實地訪視  🗹實習異常輔導訪視□每月聯繫表🗹電話聯繫🗹視訊聯繫  🗹網路社群軟體□電子郵件聯繫  □其他：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | |

1. **實習成效考核與回饋**

|  |  |
| --- | --- |
| **實習成效考核指標(項目)** | (說明學生實習成果的展現方式及其評核該項目與權重)  ●學生實習成果其評核項目  🗹每階段實習報告：  ◎學校訪視老師評核：  🗹學習表現評核(60%)：學習成果與效益(20%)、處事態度與觀念(20%)  學習熱忱(10%)、平時聯繫與互動(10%)  🗹實習報告評核(40%)、報告結構與編排(10%)、內容專業與深度(20%)  學習心得與建議(10%)  ◎業界輔導教師評核：  🗹工作表現評核(100%)：技巧成熟度(20%)、出缺席狀況(20%)、學習態度(20%)、  人際關係處理(10%)、服務熱誠(10%)、敬業精神(10%)、  團隊合群與職業倫理(10%)  🗹實習完成總結評量：  ◎實習生自評與業界輔導教師評核：  🗹實習狀況記錄表與成績評核表(如附件)：評核專業核心能力達成情形，採實習生(自評)與業師共同評值。 |
| **實習成效與教學評核方式** | (說明學生實習成果的評核期程以及評核人員與評核方式等)  ●學生實習成果的評核期程：  □第一階段(1月至3月) 🗹第二階段(4月至6月)  □第三階段(7月至9月) 🗹第四階段(10月至12月)  ●評核人員：  🗹學校訪視老師(評核40%) 🗹業界輔導教師(評核60%) |
| **實習回饋方式及規劃** | (說明實習課程結束後相關成效的回饋及檢討方式)  🗹實習成效檢討會議🗹實習課程檢討會議🗹實習問卷調查  🗹實習成果競賽🗹輔導經驗交流🗹學生心得分享🗹實習職缺篩選檢討  🗹實習機構合作檢討🗹實習轉換單位檢討□衍生產業實務專題  □教師實務深耕□教師實務研習□業界產學合作□專業課程諮詢調整  🗹校務研究分析🗹校務研究追蹤 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **業界輔導教師** |  | **學校訪視老師** |  | **實習學生** |