

# 弘光科技大學餐旅管理系學生校內實習實施要點

20420-037

中華民國 109 年 11 月 05 日系務會議修正通過

(修正歷程詳全條文末)

- 一、為落實餐旅管理系(以下簡稱本系)教育目標，並規範校內實習課程執行；特針對大學部日間部學生之校內實習課程，特訂定弘光科技大學餐旅管理系學生校內實習實施要點(以下簡稱本要點)。
- 二、本要點所稱「學生實習餐廳」(以下簡稱實習餐廳)包括弘櫻館、弘茶館、弘磨坊及紅師父等部門。「學生實習旅館」(以下簡稱實習旅館)指六路實習旅館。
- 三、本要點規範及執行本系學生校內實習輔導工作，由本系設置「實習輔導委員會」審議及處理學生校內實習各項相關事務。
- 四、校內實習課程做為提供實作課程，落實實作能力以及做為強化學生總整課程之應用能力。
- 五、本要點依據課程規劃及餐旅業界之需要，由本系教師依具各自專業分別指導學生進行實習，並為達到三明治教學法之學習效果。
- 六、本系校內實習課程訂於二年級上學期及二年級下學期為課程實施期間。本系校內實習為必修學分。

**七、實習時數：**每學期校內實習課程 1 學分，實習時數 36 小時。

(1)廚藝組(亞洲廚藝及西餐廚藝組) -

實習單位由弘櫻館內場、紅師父、弘櫻館外場及弘磨坊擇二，進行課程。

(2)餐旅服務組 -

實習單位為實習旅館與弘櫻館外場。

**八、實習單位安排**

分組模組	實習旅館	弘櫻館 內場	紅師父	弘櫻館 外場	弘磨坊
亞洲廚藝組、 西餐廚藝組、(廚組)	X	V (擇二區域)			
餐旅服務組 (旅組)	V (學生分為 A B 組輪調)	X	X	V	X

**九、** 本系學生校內實習課程輔導工作內容包括實習部門配置、時間安排、實習期間督導與學生輔導、實習成績評分及實習期間事務之處理等，統由實習輔導委員會規範之，並由各實習單位主管(經理或主廚)擔任實習督導教師一職。

**十、實習場域之服儀規範為：**

(1)廚房、吧檯及紅師父:廚衣、廚帽、黑白格長褲、黑色安全廚鞋及圍裙；並著深色襪(高度須高於腳踝)。

(2)外場及旅館部門:白襯衫、黑背心、黑長褲或黑裙、領結、髮髻、黑色皮鞋並著襪子(男生:黑色襪且高度須高於腳踝；女生:膚色絲襪)。

**十一、** 本系學生校內實習期間，如因故無法進行時，應依學校規定提前向實習單位主管辦理請假手續；另須經實習場所主管核准後，並於期末前補足未完成之實習時數。遲到一

分鐘補一小時，遲到十分鐘(含)以上以曠班論，未請假者以曠班論，曠班一次補三倍實習時數，三次以上者以零分計。

**十二**、排班如遇國定假日，需補足時數。

**十三**、完成實習課程者，須於實習課程最後一週繳交實習報告或通過測驗。

**十四**、實習學期成績由當學期實習單位評定，實習成績配比，且計分標準比例如下，惟必要時得視單位需求得以微調項目比重，調整時須於學期前公告之：

(一)、出席期初實習單位說明會 10%

(二)、出勤狀況：25%

(三)、實習態度：25%

(四)、學科考試或技術考試：30%

(五)、實習報告：10%

105 學年度入學學生，實習學期成績實習餐廳占 75%，實習旅館占 25%，其配比依前項計分標準比例評定之。

**十五**、若實習餐廳或實習旅館單項成績不及格者，視同該實習課程不及格，若實習報告未如期繳交者，**每學期扣減校外實習單位分發成績總積分 5 分。**

**十六**、學生校內實習如遇爭議或欲申訴，得向系辦提出，由系主任委請校內實習單位主管、學生班級導師、系實習組長召開校內實習爭議協調會，由系主任擔任召集人。

**十七**、本要點未盡事宜，悉依本系其他相關辦法辦理。

**十八**、本要點經實習輔導委員會通過後施行，修正時亦同。

修正歷程：

中華民國 107 年 1 月 23 日系務會議訂定通過

中華民國 107 年 3 月 22 日系務會議修正通過

中華民國 108 年 5 月 16 日系務會議修正通過

中華民國 108 年 12 月 12 日系務會議修正通過

## 弘光科技大學餐旅管理系 校內實習成績表(更新)

實習單位：

學號：

姓名：

實習區間：\_\_\_\_\_學年\_\_\_\_\_週~\_\_\_\_\_週

評分項目	積分	
<b>一、出席實習單位說明會 10分</b>		
<b>二、出勤狀況 25分</b> 扣分標準	扣分	積分
1. 遲到/早退 1分鐘內，扣 1分/次		
2. 遲到/早退 1-5分鐘內，扣 5分/次		
3. 遲到/早退 5-10分鐘，扣 10分/次		
4. 曠班(遲到 10分鐘(含)以上)3次以 0分計算		
5. 事假、病假無證明，扣 1分/次		
6. 紀律遵守		
<b>三、實習態度 25分</b>	積分	
評分標準 1. 服裝儀容符合規定、儀表整潔 2. 自動認真學習、踴躍發問 3. 誠懇接受指導、虛心求教 4. 負責、耐勞、合作 5. 使用器具或食材符合規範，注意節儉、保養、管理 6. 技術正確		
<b>四、學科考試或技術考試 30%</b>	原始分數	積分
<b>五、實習報告 10%</b>	原始分數	積分
<b>總積分</b>		

實習指導老師簽章：

年 月 日

說明：

1. 本成績表依弘光科技大學餐旅管理系學生校內實習實施要點執行。
2. 若實習報告未如期繳交者，**每學期扣減校外實習單位分發成績總積分 5分。**
3. **出席實習單位說明會以出席開學第一次各實習單位說明會為計分依據。**
4. 成績若有塗改，請在修改處簽章。