

東方學校財團法人東方設計大學餐飲管理系（科） 學生校內實習辦法

106 學年度第一學期第一次系務會議通過

- 第一條 為落實培養學生兼具餐飲技能與管理專業能力之教學目標，並提升餐飲管理系（科）（以下簡稱本系）學生實習餐廳之教學與營運效益，爰依本系「學生餐飲實習課程實施要點」第六條規定訂定「東方學校財團法人東方設計大學餐飲管理系（科）學生校內實習辦法」（以下簡稱本辦法）。本辦法未規範者悉依本系其他相關規定辦理。
- 第二條 本辦法之實施，由本系「實習輔導委員會」推派一名專任教師統籌推動。
- 第三條 校內實習實施期間為期一學年，安排於四技三年級與五專五年級，並以當年度 8 月 1 日至翌年 7 月 31 日止為原則。
- 實習期間配合學校行事曆，學期間之實習時數以一天 7 小時（不含休息時間），每週 5 天，每學期 18 週為基準，如因任務需求或遇特殊情況得延長之。
- 寒、暑假期間實習時數依實習生職前訓練、營運規劃內容與先期準備工作進度等實際情況，由負責教師安排調配。
- 第四條 校內實習形式包括：
- （一）餐飲經營實務：負責學生實習餐廳之營運。
 - （二）餐飲技能教學助理實務：協助實習課程之教學相關工作。
 - （三）支援系科服務作業實務：如來賓參訪、慶典宴會、研討會服務工作、系科校外宣導活動、環境清潔等。
 - （四）餐飲技能競賽訓練實務：參加餐飲相關競賽選手培訓。
 - （五）其他：經實習輔導委員會決議與校內實習實務參與之精神相符合者。
- 第五條 學生參與校內實習之形式、實習內容與時間安排等，由實習輔導委員會規劃，並責由本系各專業教師協助督導與管理各項事宜。
- 第六條 參與實習餐廳營運之學生，應於開學前完成餐廳營運計畫書，並提交實習輔導委員會備查。
- 第七條 學生於實習期間，應按規定之時間打卡出勤，並穿著規定之服儀。
- 預定出勤時間 30 分鐘（含）以內未到者視為遲到。
- 預定出勤時間 30 分鐘（含）後未到者視為曠職，曠職三次以上（含）者，該學期餐飲實習課程成績以零分計。
- 第八條 實習期間因故無法出勤時，應於三天前親自向各督導老師辦理請假手續，經督導老師審酌人力調配並同意後方予准假。因請假而未完成之實習時數應予補足。
- 第九條 學生於實習期間須按月填寫「餐飲實習工作紀錄表」（表五），內容應包含實習工

作項目與內容、實習中發生或發現的突發狀況與處理過程，以及工作心得等。實習之該學期結束前，則應依本系「餐飲實習心得報告撰寫規定及評分標準」(表六)，完成字數滿一千五百字以上之餐飲實習心得報告。

工作記錄表與心得報告完成後，應交由各訪視輔導老師審閱評分。

- 第十條 實習成績由各督導老師評定，實習成績分上、下兩學期各別評分，成績配比與計分標準依「學生實習考核表」(表七)評定。
- 第十一條 本辦法如有未盡事宜，得經由本系實習輔導委員會審議後規範之，並提交系務會議備查。
- 第十二條 本辦法經系務會議通過後公布實施，修訂時亦同。