

東方學校財團法人東方設計大學餐飲管理系（科）

學生餐飲實習課程實施要點

106 學年度第一學期第一次系務會議 106.09.13 通過

- 第一條 餐飲管理系（科）（以下簡稱本系）依據本校核心課程與系發展之規劃，為使本系學生經由學校教育階段培養職場專業能力後，將理論與實務密切結合，特實施餐飲實習課程，並訂定本要點，以為課程實施之依據。
- 第二條 本系應設置實習輔導小組，負責規劃與實施學生實習之相關業務。小組成員由系務會議推派至少五名本系專任教師擔任，其中，系主任、四技部二、三年級，以及五專部四、五年級班導師為當然委員，並由系務會議推派召集人一名。
- 第三條 本辦法適用於本系日間部四技與五專部學生。所對應之餐飲實習課程，四技部包括餐飲實習（一、二）兩門專業必修課程；五專部包括餐飲實習（一、二）及餐飲實習報告（一、二）四門專業必修課程。
前項餐飲實習課程分別於兩學期修習，每學期 9 學分，合計共 18 學分。
第一項適用之學生於就學期間需修畢餐飲實習課程，且成績及格者始得畢業。
- 第四條 餐飲實習課程實習期間為期一年，安排於四技三年級與五專五年級，並以當年度 8 月 1 日到翌年 7 月 31 日止為原則。
- 第五條 餐飲實習課程實施方式包括校外實習與校內實習。
四技部同學應優先選擇修習校外實習，因特殊因素無法至校外實習之學生，須經實習輔導小組會議審議通過後，方可參與校內實習活動。
五專部同學以修習校內實習為原則，並得申請至校外實習。
- 第六條 校外實習相關作業由實習輔導小組規範之，並訂定「學生校外實習辦法」，「學生校內實習辦法」，以及「學生海外實習辦法」據以執行。
- 第七條 與本系合作辦理餐飲實習之機構以餐飲相關事業體為主，能提供實習學生專業指導、訓練、生活及工作輔導，且需通過實習輔導小組之評估與篩選，並與本系簽訂合作契約，提供實習生個別訓練計畫，以規範雙方權利義務。
- 第八條 校內實習以本系學生實習餐廳及宴會廳之營運為主，其他符合課程實施精神之實習型式如協助餐飲技能教學、支援系科服務作業及餐飲技能競賽訓練等，統由實習輔導小組規劃安排。
- 第九條 學生修習餐飲實習課程應遵守課程相關規範，接受本系專業課程教師與實習機構專業人員之指導，並依訓練計畫等規定完成課程之進度與要求。
- 第十條 實習輔導小組應於學生實習前辦理實習講座、實習說明會，以及行前講習等活動，實習學生應出席參與，確實明瞭實習相關事項後始得前往實習。
學生離校實習前應繳交實習學生資料卡、家長同意書以及實習安全切結書等資料備查。
行前講習無故缺席者或前項資料未繳交齊全者，該實習將不予承認。
- 第十一條 學生於實習期間須依規定填寫餐飲實習工作紀錄；學期結束前，則應完成餐飲實習心得報告。

第十二條 本要點如有未盡事宜，得經由本系實習輔導小組審議後規範之，並提交系務會議備查。

第十三條 本要點經系務會議通過後公布實施，修訂時亦同。