



廚藝學系

專業實習實施守則



111 學年度第 2 學期第 5 次學生實習事務委員會訂定（112.06）

中 華 民 國 112 年 06 月

義守大學廚藝學系 專業實習課程說明

一、實習課程內容說明：

義守大學廚藝學系(以下簡稱本系) 實習課程共分為二大階段。

第一階段：校內實習（一）、校內實習（二）及餐宴實務，三大項實習均達及格標準，方能取得該課程之學分。

第二階段：為廚藝專業實習，必須在餐飲相關業界實習至少六個月及 960 小時以上服務時數，方能取得該課程之學分。如不符合規定，則由本系學生實習事務委員會討論。

（一）第一階段：校內實習（一）、校內實習（二）及餐宴實務

課程	方式	評分標準	備註
校內實習（一） 二上	本校廚藝實習 餐廳實習	依課程學習設計評分	服務學習時數滿 30 小時
校內實習（二） 二下	本校廚藝實習 餐廳實習	依課程學習設計評分	服務學習時數滿 30 小時
餐宴實務四下	舉辦大型餐宴 相關活動	依課程學習設計評分	依活動性質調整組數

- 全班分組，依實習課程需求安排餐廚服務。
- 此三項實習皆需在該開設課程學期結束前完成。
- 校內實習方式及內容，可由當年度學生實習事務委員會會議決議變動。

（二）第二階段：廚藝專業實習，採個人計分制。

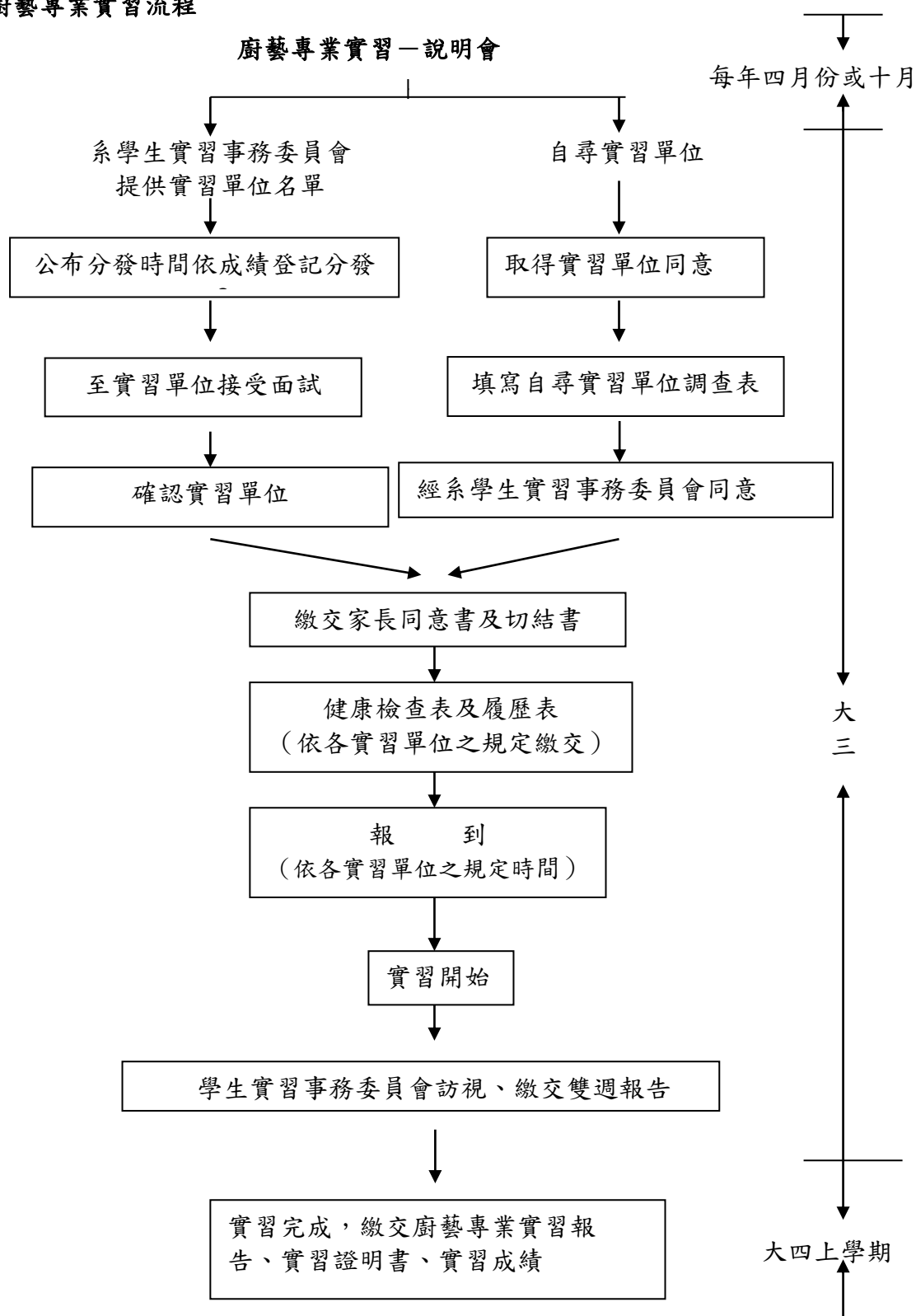
課程	方式	評分標準	備註
廚藝專業實習三年級	業界實習至少六個月 (960 小時以上)服務時數	每位實習生需繳交一份廚藝專業實習報告。 實習單位提供實習證明書及實習成績。	

- 全班分為大三上學期及大三下學期實習，依實習單位面談結果安排至廚務部門工作。

義守大學廚藝學系

廚藝專業實習說明及流程

壹、廚藝專業實習流程



貳、廚藝專業實習－實習辦法

一、實習期間：三年級，分三上及三下校外實習六個月。

三上：7月~12月為原則

三下：2月~7月為原則

二、課程目標：本課程主要的目標如下：

- (一) 落實廚藝相關理論與實務結合之教育目標。
- (二) 學習顧客關係、公共關係管理及危機處理。
- (三) 學習各部門如何溝通協調，以達成企業既定目標。
- (四) 熟悉各部門業務及作業流程，以了解職場實際運作情形。
- (五) 建立專業認同感、自我肯定及自信心。
- (六) 學習企業倫理、職業道德及敬業精神。
- (七) 確定未來的志向、目標及發展。

三、實習內容

課程	方式	評分標準	備註
廚藝專業實習三年級	業界實習至少六個月(960小時以上)服務時數	(一) 實習期間：每月繳交兩篇雙週報告。 (二) 實習結束：每位實習生需繳交一份廚藝專業實習報告、實習證明書、實習成績。	雙週記於每月 10 日及 25 日前寄至各輔導教師信箱 (p15) 檔案名稱為： 學號-姓名-次數。如 9874123A-王小明-1

(一) 實習時間

1. 廚藝專業實習安排於三年級上學期或下學期校外實習六個月，實習期間應依實習單位之作息規定，總實習時數不得少於960小時，且需完成實習內容之評分項目。
2. 如因學生特殊狀況需求，得經義守大學廚藝學系學生實習事務委員會開會決議後實施。
3. 若未來有意出國進修廚藝領域的同學，則需注意國外學校所需之實習時數，以斟酌延長實習時間。

(二) 實習單位的選擇

實習單位的選擇主要分為三大方向：

1、系上提供的建教合作實習單位

- (1) 本系於每學年學期開始調查可能實習機構之實習生需求，並於四月或十月時召開廚藝專業實習說明會並公佈各實習單位需求情況。
- (2) 同學必須於實習前先依系上所提供的實習單位參考名單，依照自己未來生涯發展的目標來選擇希望前往實習的單位。
- (3) 實習單位是否提供食宿、勞保、健保或薪資等，由各實習單位公佈為準，並將相關資料公佈予學生參考。

2、學生自行尋找的實習單位：必須經本系學生實習事務委員會審查同意後始可進行專業實習。

學生在自行尋找實習單位時，須考慮之原則，並以大型飯店為主：

- (1) 實習單位必須要能符合本系之教育目標。
- (2) 實習單位必須要有專人負責實習督導及評量工作，並與系上保持聯繫，並於實習結束時填寫業界實習證明書及實習成績。
- (3) 學生正式決定自尋實習機構之前，必須先填寫「自尋實習單位調查表」，將欲實習單位之規模、型態及欲實習部門、實習內容等資料填妥，並經學生實習事務委員會審查同意後，始可進行專業實習。

3、海外相關廚藝實習單位

僑生或外籍生欲回僑居地或祖國實習，或有意到海外實習的同學，須事先提出申請，並經本系學生實習事務委員會審查通過後辦理。

(三) 廚藝專業實習課程開課學期：三年級上學期或下學期（廚藝專業實習9學分、廚藝實務實習3學分）。

(四) 特殊狀況處理原則：

分發至實習單位後，若遇嚴重的適應問題時之處理程序如下：

- (1) 先回報系上及說明詳細狀況，由系上先協助處理。
- (2) 若需換單位時，需交由本系學生實習事務委員會開會處理，決定實習替代方案。
- (3) 在實習期間因個人因素無法完成實習標準者，由系學生實習事務委員會審查後，於下學年(含)後始能重新申請校外實習。
- (4) 若無法至校外實習學生，於實習行政作業開始前即須提供證明文件，並由系學生實習事務委員會審查，實習單位改由擔任系餐飲實習課程助教及督導廚藝教室管理或其他相關替代校外實習事務，且實習時數需符合6個月（960小時）及繳交廚藝專業實習報告、廚藝專業實習雙週記。

參、廚藝專業實習分發辦法

一、學生實習事務委員會由系主任、實習輔導老師組成。每年隨著班級不同而改變成員。將

會安排老師訪視學生，並不定時舉行會議，了解學生實習情形。

- 二、每學期由主任及實習輔導老師拜訪各大飯店，進行建教合作關係，並寄發建教合作合約書及實習意願調查表，以了解實習條件及徵求實習名額。
- 三、成績評分標準是以已授課完畢之學期成績佔 50%、校內實習成績佔 20%、大一上下學期及大二上學期必修實做課佔 30%（包含缺曠課紀錄、服裝儀容、禮貌、學習態度、傑出表現或功績等）。
- 四、校外實習分發除了成績評分標準外，並考慮各單位的需求及條件（外語聽、說能力、身高、體重、外型及特殊條件等），由各班導師先進行協調。若無法協調，則以評分標準作為分發的標準。
- 五、第一次分發前，每人只得選擇一家飯店進行面談，若條件不符合實習單位要求（面試未能通過），則由系內進行下一梯次的分發。面試無故不到者（除重大事故），後果由同學自行負責（延畢）。
- 六、同學若不符合系上及實習單位服裝儀容及其它相關條件的要求，本系學生實習事務委員會有權要求同學改善直至符合標準後再進行分發。若同學一直不願改善，導致無法輔導安排實習時，其後果由同學自行負責（延畢）。
- 七、實習期間不遵守實習單位規定及要求，經屢次規勸不聽而遭退訓者，經本系學生實習事務委員會開會討論其原因，若純屬學生過錯，則此學期的校外實習成績將不予承認。
- 八、分發當日，學生無故不到則視為放棄；若有重大情事，必須事先請假，後由本系學生實習事務委員會專案處理。
- 九、已獲實習單位確定錄取者，不得以任何理由拒絕如期到職實習。

肆、廚藝專業實習相關報告與評量

一、廚藝專業實習成績之評定計三項：

1. 實習單位之工作評分佔 50%。
2. 學生實習事務委員訪視成績佔 10%。
3. 廚藝專業實習報告及廚藝專業實習雙週記 40%。

二、廚藝專業實習三項評分成績不得有任一項實習成績為零分。

三、實習單位之工作評分項目：

實習期間學生不得任意缺席，如需請假應依實習單位請假規定辦理，並得經實習單位督導人員同意，且於事後補滿實習時數，及必須執行實習單位督導人員所指派的工作。實習結束後，實習單位之督導人員將依學生表現予以評分。評分標準如下：

1. 工作計劃能力。
2. 業務技術能力。
3. 積極參與實務。
4. 學習精神。

5. 儀容、儀態、禮節、熱忱、謙虛、合作。
6. 誠實虛心、勇於認錯。
7. 負責、認真、守份。
8. 確實遵守服勤時間。
9. 主動性及勤惰。
10. 人際關係及處理突發事件能力。

每項各佔 10 分，計 100 分。(評分表如附件)

四、實習輔導老師訪視成績

學生實習事務委員會安排訪視教師作定期或不定期訪視，並填寫「義守大學廚藝學系廚藝專業實習學生訪視紀錄」；實習學生也必須主動與負責教師聯絡，報告實習情形及尋求相關支援。實習輔導老師依學生表現及互動性給予評分。

五、廚藝專業實習報告書請於 **112 年 12 月 30 日前**，準備電子檔(一片光碟)與裝訂紙本(彩色印刷採膠裝)之報告一份，共同郵寄學校繳交。郵寄地址如下：

840 高雄市大樹區學城路 1 段 1 號義守大學廚藝學系李泳陞老師收，郵戳為憑，逾時實習報告以零分計算。

1. 廚藝專業實習報告字數至少 10,000 字，其中「實習內容」此項目至少 5000 字，統一採用 A4 格式、以電腦繕打，並裝訂紙本(彩色印刷，採膠裝)，否則不予計分。
2. 學生應依本系學生實習事務委員會規定期限內繳交廚藝專業實習報告給實習輔導老師。
3. 廚藝專業實習報告遲交或內容不符合規定者，以零分計算。
4. 實習報告撰寫架構與內容依以下撰寫目錄範例。

廚藝專業實習報告撰寫目錄範例（以餐飲部為例）

目錄

1. 實習期間及個人資料
2. 實習企業資料：實習企業公司名稱、地點位置、地址與電話、實習部門名稱、指導主管及其職稱等相關資料。
3. 實習企業經營管理理念(company mission)：
 - 業主概述
 - 開業動機
 - 營業目標
 - 市場理念：市場區隔、客層需求、形象建立
 - 產品理念：建築設計、室內裝飾、餐飲規劃、服務水準
 - 作業理念：營運政策、作業流程、服勤程序
 - 管理理念：管理哲學、領導統禦、公司章程、組織編制、薪資結構、工作職掌、招訓計劃等
4. 實習部門功能與特色(餐飲特色、營業時段如早餐、午餐、午茶、晚餐及宵夜等。)

5. 實習部門人員編制及班表安排
6. 實習單位各式檢查表(如營業前檢查政策與檢查表)
7. 與其他部門關係(或相關配合單位：廚房、餐務、出納等)。
8. 桌數與座位數及營業器皿、設備等。
9. 行銷策略(商品廣告宣傳與促銷)：報章與雜誌、海報與宣傳卡、現場陳列擺設、顧客饋贈物品等。
10. 菜單特色：小吃菜單、宴席菜單、自助菜單、飲料單、封面設計與數量、食物與飲料之盤飾陳設等。
11. 實習內容：以廚務工作技術為主(此項目至少 5000 字)
12. 實習雙週報告(12 次，撰寫格式如附件)
13. 實習心得及建議事項(共需四頁，撰寫說明如下)
 - 心得第一頁：回顧實習前所做的準備與當時的心態
大綱：
 - a. 實習前的專業知識的準備與實習前的心情
 - b. 開始實習前的認知以及原本認知，與後來實習實際狀況的比較。
 - ◆ 心得第二頁：回顧實習期間前三個月之工作狀況
大綱：
 - a. 實習時遇到的困難與比較印象深刻且滿意的事項。
 - b. 實習時與同儕(包含正職與他校實習生)、主管互動的情形(可舉例說明)。
 - ◆ 心得第三頁：回顧實習期間後三個月之工作狀況
大綱：
 - a. 實習時遇到的困難與比較比較印象深刻且滿意的事項。
 - b. 實習時與同儕(包含正職與他校實習生)與主管互動的情形(可舉例說明)。
 - ◆ 心得第四頁：心得結論
大綱：
 - a. 實習期間個人所學習的工作內容與自我反省(包括：專業能力、人際互動等)
 - b. 個人認知(包含實習單位的優缺點，以及對實習單位的建議)。
 - c. 對系辦提出的建議。

伍、廚藝專業實習獎懲辦法

- 一、 廚藝專業實習期間，為維護學生正常作息並遵守學校與實習單位人事規章，特訂定本辦法。
- 二、 本系學生於廚藝專業實習期間，仍視為本校學生，各項行為宜自我加以檢點，如有優良或不良表現則依現行學生手冊規章處理。
- 三、 獎勵方面：
 1. 學生於廚藝專業實習期間，得經實習建教合作單位提報具有特殊貢獻者，經學生實習事務委員會評定通過，得加實習總分十分，記大功乙次。
 2. 學生在廚藝專業實習期間成績優秀，或在實習單位有優良事蹟者，經實習單位提報；學生實習事務委員會評定通過，得加實習總分七分，並記小功乙次。
 3. 唯加分後實習總分不得超過九十九分，超過者以九十九分計算。

四、 懲罰方面：

1. 學生如有下列行為者，實習單位得予以退訓處分：

- (1) 有竊盜或詐欺行為者。
- (2) 處理實習單位財務有舞弊行為者。
- (3) 在實習單位聚賭、酗酒不聽勸告者。
- (4) 在實習單位內打架滋事者。
- (5) 向顧客強索小費者。
- (6) 介入色情媒介者。
- (7) 未經正當手續私自向客人兌換外幣者。
- (8) 利用職務謀取不當利益(如受賄，圖利他人)或以實習單位名義對外招搖撞騙者。
- (9) 觸犯刑法獲判拘役以上刑罰者。
- (10) 訛詐、辱罵或威脅主管者，或散佈謠言損害他人名譽者，或以任何方式使用暴力或誹謗實習單位者。
- (11) 擅將實習單位及他人財物攜離該實習單位者。
- (12) 拒絕執行派定工作或不服調動者。
- (13) 煽惑他人不服實習單位規定或鼓動他人怠工，集體請願或製造糾紛者。
- (14) 不愛惜公物任意破壞者。
- (15) 騷擾或刺探客人私生活者。
- (16) 在實習單位內與客人或同事有不道德或猥褻行為者。
- (17) 被實習單位記大過，嚴重違犯實習單位人事管理規定或嚴重違反本校所訂定共同守則者。
- (18) 連續曠職三天以上，或半年內曠職累計達七天者。
- (19) 其他符合實習單位人事規章革職之規定行為或事項。

2. 學生於廚藝專業實習期間遭實習單位退訓者，若非經學生實習事務委員會認定之特殊理由，已實習時數不予計算；情節嚴重者並依校規處分。

3. 學生於廚藝專業實習期間，如因：

- (1) 奇裝異服。
- (2) 蓬頭垢面。
- (3) 髮長有礙衛生。
- (4) 私自離開實習單位。
- (5) 頂撞悖逆態度不佳。
- (6) 經常遲到、早退、請假。
- (7) 吸毒、濫用藥物。
- (8) 出入不正當場所。
- (9) 盜竊器材、顧客財物或拾到失物不立即上報。
- (10) 因疏忽造成實習單位或客人損失。
- (11) 妨礙學校聲譽。
- (12) 請人代工、代打卡。

(13) 在外打工或兼差。

(14) 其他如違反公司員工規章規定之行為或事項。

以上行為且連續犯錯，經實習單位糾正無效，導致實習單位認定無法繼續在該單位實習者，經本系學生實習事務委員會審議通過，其已實習時數不予計算。

陸、廚藝專業實習守則

- 一、 學生於廚藝專業實習期間在實習單位工作時應保持良好之服務品質及維護良好校譽。
- 二、 學生廚藝專業實習工作以廚務部門為原則，實習生應遵照實習單位之安排，不得任意拒絕。
- 三、 對待客人要時時表現親切及禮貌的態度，務使每位客人滿意。
- 四、 除指定地點外，不得在任何地方吸煙，行走中嚴禁吸煙及亂丟煙蒂。
- 五、 男性學生之頭髮留至耳根以上為限，女性學生長髮者梳理成髻，男女同學皆不得染髮或挑染，並遵守實習單位各項服裝儀容之規定。
- 六、 不得穿著實習單位之制服外出。
- 七、 下班前或上班中嚴禁飲酒及賭博。(住宿實習單位宿舍者比照辦理)
- 八、 無實習單位之同意或放行條，任何物品不得攜出該實習單位。
- 九、 學生上下班進出實習單位，一律遵守該單位員工進出之規定。
- 十、 拾獲遺失物品時，應立即送交實習單位處理。
- 十一、若非公務需要，不得使用客用設施、設備(如客用電梯、電話、洗手間、及其他相關休閒設施等)，應使用實習單位員工專用之設備。
- 十二、不得使用實習單位之營業地址為個人之通訊地址。
- 十三、辦公室及工作時間內不得接聽私人電話，電話限於公務接洽，長話短說，私人電話可利用員工專用指定地區之公用電話。
- 十四、值勤時間內非工作上需要，不得隨意走訪其他同仁，或逗留非屬本人工作之區域。
- 十五、未經許可不得逗留實習單位之公共區域、大廳、餐廳或旅客樓層。
- 十六、學生地址或電話如有變更，應隨時報告單位主管、人事部及導師與家長。
- 十七、不得隨意請假或曠職，應遵守實習單位員工之請假規定。
- 十八、實習結束前應繳還制服及各項器物，並遵照實習單位離職員工手續辦理。
- 十九、學生不得私自攜帶酒類、毒品、爆裂物等危險物品進入飯店。
- 二十、學生於廚藝專業實習期間應以實習單位之工作為主，不得在實習單位以外之地方打工或兼職。

二十一、實習期間應參與各區之固定集會，各區由小組長負責安排及聯絡導師及相關細節。

二十二、若違反實習單位之規定，將依校規議處。

柒、廚藝專業實習單位儀容標準

一、女性

（一）頭髮

瀏海：瀏海長度須在眉毛 1 公分以上或用髮膠梳理瀏海以保額頭清爽。

顏色：頭髮不可挑染或染色。

髮飾：請使用大小適中、黑色及無珠飾或亮片髮飾；請勿露出綁髮用之橡皮筋。

長髮：請將長髮梳理成髻、編成辮子或盤起以避免頸部、臉部和背部有細髮散落。

中髮：髮長未及肩者應梳理整齊，兩側頭髮不可散落遮住臉頰；髮長及肩者請依照長髮標準。

短髮：應將雙耳露出，兩側頭髮不可散落遮住臉頰。

（二）服裝：名牌配戴於左胸前；並請按員工制服規定穿著。

（三）鞋子：黑色、素面之皮鞋；鞋跟依照部門員工服儀標準。

（四）絲襪：應著膚色之絲襪；廚房人員應依照部門員工服儀標準。

二、男性

（一）頭髮：頭髮必需服貼整齊，不可蓬鬆雜亂；兩側頭髮長度必須在耳上，不可覆蓋雙耳；頭髮不可過長而碰觸衣領等。

瀏海：請梳理前額瀏海以保持額頭清爽。

顏色：頭髮不可挑染或染色。

（二）服裝：名牌配戴於左胸前；按員工規定穿著制服。

（三）鞋子：黑色、素面之皮鞋；鞋面應隨時擦拭乾淨等。

（四）襪子：請穿著單色系之深色襪子。

三、除上述規定外，其餘依實習單位之規定。

義守大學廚藝學系【廚藝專業實習】評分表

實習機構：

學生姓名：			
實習部門：			
實習工作：			
實習期間：自民國 年 月 日 至民國 年 月 日			
項目	評分項目	分數	評語
一	工作計劃能力		
二	業務技術能力		
三	積極參與實務		
四	學習精神		
五	儀容、端莊、禮節、熱忱、謙虛、合作		
六	誠實、虛心、勇於認錯		
七	負責、認真、守份		
八	確實遵守服勤時間		
九	主動性、勤惰		
十	人際關係及處理突發事件能力		
總 分		分	每項最高分為 10 分，總分為 100 分
總評			
請假	病假： 天 時		事假： 天 時
	公假： 天 時		曠職： 天 時
	婚假： 天 時		喪假： 天 時
簽章	實習單位主管：		
	實習單位指導人員：		
備註	1.請在評語內對實習表現做具體之敘述與建議，俾作今後實習改進之參考。 2.請於 <u>112 年 12 月 30 日</u> 前寄回本系。		

義守大學廚藝學系

廚藝專業實習輔導老師訪視成績(1)

實習學生：

班級：

學號：

實習單位：			
實習部門：			
實習工作：			
實習期間：自民國 年 月 日 至民國 年 月 日			
項目	評分項目	分數	評語
一	工作表現及態度 (4 分)		
二	服裝儀容 (2 分)		
三	主管評價 (2 分)		
四	與實習輔導老師主動聯絡 (2 分)		
總 分		分	總分為 10 分
總評			
備註			
簽章	負責老師：		
	系主任：		

義守大學廚藝學系
 ____學年度第__學期
 校外廚藝專業實習雙週報告(第__次)

實習學生姓名：

學號：

實習單位：

班級：

實習部門：

日期： 年 月 日 ~ 年 月 日

實習雙週報告請匯入「廚藝專業實習報告」之目錄項目其中之一。

項目	工作報告
工作內容	
心得 (至少 300 字)	
問題 及 疑惑	