

義守大學廚藝暨美食學學系學生校外實習作業要點

101 學年度第 1 學期第 9 次系務會議通過(102.01.25)

108年12月12日系務會議修正通過(全文)，108年12月23日校長備查公告

112年03月08日系務會議修正通過(第1點，並修正規章名稱)，112年07月26日校長備查公告

113年12月25日系務會議修正通過(第9、14點)，114年01月20日校長備查公告

- 一、 義守大學廚藝暨美食學學系(以下簡稱本系)為增廣學生實務知識與技能，提升學生職場適應力與競爭力，特依據「義守大學學生校外實習辦法」訂定本要點，以規範學生校外實習事項。
- 二、 校外實習課程規劃：
 - (一)實施對象：三年級學生。
 - (二)課程名稱及學分數：廚藝專業實習9學分及廚藝實務實習3學分。
 - (三)實習時數：每學期實習期間為6個月，以不低於960小時為原則。
 - (四)實施期間：實習分二梯次進行，第一梯次為7月至12月為原則；第二梯次為2月至7月為原則，並依情況於學期中、寒暑假於國內或境外進行。
 - (五)其他規定：相關實習規範未盡事宜，依據本系「專業實習實施原則」辦理。
- 三、 參與實習學生應依本系公布之實習計畫規定，於公告申請時程內提出申請，錄取名單由本系公告。如由學生自行提出實習之機構，應經本系審核通過。
- 四、 學生校外實習前，應由本校、實習單位及學生於實習起始日前完成三方實習合約書之簽訂，始可前往該單位實習。合約書內容應載明實習課程名稱、學分數、時數、內容、期程、津貼(獎助金)、膳宿及保險、學生輔導內容、考核項目、成果評量方式及其他相關事項，實習合約書由本校、實習單位及學生各留存一份，以確保三方權益。
- 五、 本系應於實習前召開行前會議，將實習相關規定以書面、電子檔等方式提供參與實習學生，並要求學生遵守相關規定。
- 六、 本系應安排實習課程輔導教師於實習期間視實際情況進行訪視或輔

導實習學生，並協助實習學生與實習機構共同解決實習過程遭遇之問題，每訪視一次應填寫一份「義守大學校外實(見)習課程訪視學生督導紀錄表」。

- 七、實習期間除學生平安保險外，本系應確認學生已投保相關意外傷害保險。
- 八、實習學生因病或其他原因無法參加實習時，應依相關規定辦理請假手續並補足實習所缺時數。如實習學生因個人因素無法完成實習者，應依相關規定向本系提出申請終止該次實習，並經本系學生校外實習委員會同意。
- 九、實習學生如於校外實習期間適應不良、與實習單位發生實習糾紛或緊急事故時，由實習課程輔導教師先行處理，並提送本系學生校外實習委員會研議後，始得辦理終止或轉換實習。

實習學生如不服前述處理者，得依「義守大學學生校外實習辦法」第九條規定提起申訴。

本系學生校外實習不適應輔導及申訴處理標準作業流程圖，如附件。

- 十、學生如遭遇性別平等事件時，本系將協助輔導學生向實習單位提出申訴，並通報本校性別平等教育委員會協助處理。

十一、實習評量標準如下：

- (一) 實習單位之工作評分占50%。
- (二) 學生實習事務委員訪視成績占10%。
- (三) 廚藝專業實習報告及廚藝專業實習雙週記占40%，規定如下：
 - 1. 實習心得報告採用A4格式，以電腦繕打後列印並繳交電子檔，否則不予計分。
 - 2. 學生應依實習相關規定期限內繳交實習心得報告。
 - 3. 實習心得報告遲交或內容不符合規定者，得酌予扣減實習分數。
 - 4. 其他相關規定依據本系「專業實習實施守則」之規範辦理。

- 十二、學生參與校外實習後，本系應進行實習機構與課程內容之適切性評量，包括學生及機構實習滿意度問卷調查，以提供日後推行校外實

習時能更加完備。

十三、本要點如有未盡事宜，悉依教育部及本校相關規定辦理。

十四、本要點經系務會議審議通過，送交院務會議核備，陳請校長備查後自公告日實施。

義守大學廚藝暨美食學學系學生校外實習不適應輔導及 申訴處理標準作業流程圖

