

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

- 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「專業實習實施守則」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、 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。
- 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，送交觀光餐旅學院核備，陳請校長備查後自公告日實施。