

健行科技大學餐旅管理系校內實習實施細則

中華民國 101 年 09 月 11 日餐旅管理系系務會議訂定

中華民國 110 年 12 月 29 日餐旅管理系系務會議修訂

一、本系依據健行科技大學餐旅管理系學生全人發展地圖實施要點，經學生輔導委員會及系務會議通過辦理。依要點第 2 條第 2 款規定，四技日間部學生修業期間須完成 54 小時以上校內實習，作為畢業之就業能力指標之一，目的在於安排學生進行餐旅管理相關職場屬性的實務操作，提升其理論應用與實務技能。

二、本系日間部學生須於修課的四年期間，完成系上認可之 54 小時（含）以上校內實習。校內實習無次數限制，採小時累積制。

三、實習方式與流程

1. 實習時段由學生與指導老師協調安排，不限於學期期間或假期。
2. 實習內容由指導老師規劃，且全程負責實習輔導與評核。實習內容須符合以下任一項：
 - (1) 餐飲製備與出餐流程
 - (2) 飲品調製與吧檯服務
 - (3) 顧客服務與接待技巧
 - (4) 實習餐廳營運與日常管理
 - (5) 實習客房之房務管理
 - (6) 餐旅行政工作之執行
 - (7) 餐旅競賽與活動之執行
 - (8) 符合餐旅專業領域之實務操作
3. 學生每次完成校內實習兩週內，於本系校內實習系統登錄，註明實習內容、指導老師並填報實習小時數。
4. 指導老師透過現場督導、實際成果，進行綜合評核後，簽核實習時數。評核項目包括出勤狀況、工作表現、專業技能與團隊合作態度等。

四、本細則經系務會議通過後發佈，修訂時亦同。