**一、基本資料 填表日期: 年 月 日**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 實習機構 | 實習學生 | 輔導師資 |
| 機構名稱 |  | 姓名 |  | 學校輔導老師(姓名及連絡電話) |  |
| 統一編號 |  | 班級 |  |
| 業界輔導老師(姓名及連絡電話) |  |
| 部門名稱 |  | 學號 |  |
| 實習期間 |  年 月 日至 年 月 日 |

**二、實習學習內容**

|  |  |
| --- | --- |
| **實習課程目標** | ●**透過在產業界的實務學習，培育下列專業人才的實務能力：**(依系科課程發展結果及系科專業領域性質例如：核心能力課程、職涯發展能力等，撰寫開設實習課程之目標) |
| □食品研發人員□食品生產人員□食品產業行銷人員□食品品管/檢驗人員□衛生稽查人員□食品衛生管理師□食品品保人員□食品廠務管理人員□食品倉管人員□食品生產管理人員□餐飲服務人員□餐飲主管□餐飲技術人員□餐飲產品開發人員□餐飲管理人員□麵包師□西點/蛋糕師□中或西式廚師□其他餐飲相關人員□行政管理師□產品企劃管理人員□行政人員□產品行銷/業務人員□店長/賣場、連鎖店管理人員□門市經營人員□自行開店□微型創業□研究助理 □其他：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| **實習課程內容規劃** | **期間** | **實習學習主題** | **具體實習內容項目** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| 實習學習主題範圍包含像 ◼實驗室檢驗項目介紹 ◼檢驗方法及儀器操作訓練 ◼現場抽樣及品管作業 ◼原物料、產品品管檢驗作業 ◼公司行政業務與管理 ◼食品廠生產/包裝/理貨/入庫相關作業 ◼產品推廣及銷售作業 ◼商品上架、盤點作業及存銷貨管理 ◼顧客接待與需求服務◼食品安全專業知識訓練 ◼公司商品知識認識訓練 ◼產品庫存管理作業 ◼西點麵包製作作業 ◼中式麵食製作作業 ◼中、西餐廳點餐、上菜及擺盤服務訓練 ◼餐飲業內場廚務作業 ◼餐飲業外場服務作業 ◼飲品生產及調配作業等。(此欄內容僅供參考，可刪除以方便撰寫實習學習主題及具體內容) |

**附件5 中臺科技大學食品科技系專業實習學習計畫書**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **實習資源投入及輔導** | **企業提供實習指導與資源說明**(說明企業提供實習學生的整體培訓規劃及相關資源與設備投入情形) | **●企業提供實習學生的整體培訓規劃** |
| ◎實務基礎訓練：□企業文化訓練□企業知識訓練□工業安全訓練 □其他：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_◎實務主題訓練：□產品知識探討□學習內容溝通□產品技術問題釐清 □知識管理□實務技術問題排除□實務技術支援 □實務案例分享□實務問題分析□產品除錯 □製程改善□庶務管理□技術指導 □其他：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| ●**實習機構提供資源與設備投入情形**  |
| □實驗設備□儀器機台□專人指導□教育培訓□資訊設備□測試耗材□車輛裝備□服裝配備□其他\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| **業界老師進行實習輔導形式及規劃**(說明業界輔導老師提供實習學生的指導與輔導方式) | **●業界輔導老師提供的指導內容：** |
| □產業趨勢□專業知識□專業技能□溝通協調能力□學習能力訓練□其他：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| **●業界輔導老師提供的輔導方式:**  |
| □口述解說□操作示範□案例研討□其他\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| 以下黑框內由學校輔導老師填寫 |
| **教師進行輔導及訪視之具體規劃**(說明學校輔導老師進行輔導工作或實地訪視作業之方式) | **●學校輔導老師提供輔導內容：** |
| □專業知識□人際溝通□學習表現□不適應輔導□其他：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| ●**學校輔導老師實地訪視作業：** |
| □實習前輔導□實習期間實地訪視□實習異常輔導□其他：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_聯繫方式:□電話聯繫□視訊聯繫□網路或手機社群軟體聯繫□電子郵件聯繫 |

**三、實習成效考核與回饋**

|  |  |
| --- | --- |
| **實習成效考核指標****(項目)** (說明學生實習成果的展現方式與其評核項目與權重) | ●**學生實習成果其評核項目** |
| 業界輔導老師評核：實習成果由工作表現評核(60%)：1.專業知識與學習能力(20分)2.工作效率與表現(20分)3.出勤狀況與態度(20分)4.主動積極性與配合度(20分) 5.溝通協調與人際關係(20分)  |
| 輔導老師評核：實習成果由實習報告評核(40%)1.報告結構與編排(25 分)2.報告內容專業與深度(50分)3.學習心得與建議(25分)。 |
| **實習成效與教學評核方式**(說明學生實習成果的評核期程以及評核人員與評核方式等) | ●**學生實習成果的評核：** |
| 實習單位表現:  1.評核方式: 由業界輔導老師依據實習評量表評核。 2.評核期程: 實習完一個月內，完成實習評量表，寄回學校。 |
| 書面報告成績: 1.評核方式: 由輔導老師依據書面報告評核。 2.評核期程: 實習完一個月內繳交。繳交學期末完成評量。 |
| 以下黑框內由學校輔導老師填寫 |
| **實習回饋方式及規劃**(說明實習課程結束後相關成效的回饋及檢討方式) | □實習成效檢討會議□實習課程檢討會議□實習問卷調查□實習成果競賽□輔導經驗交流□學生心得分享□實習職缺篩檢討□實習機構合作檢討□實習轉換單位檢討□衍生產業實務專題□教師實務深耕□教師實務研習□業界產學合作□專業課程諮詢調整□校務研究分析□校務研究追蹤□其他\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
|  (業輔老師)  (校輔老師)填表者: (實習學生) | 實習委員會召集人:  | 系主任:  |

**附件5 中臺科技大學食品科技系專業實習學習計畫書**