

中臺科技大學食品科技系 專業實習學習計畫書

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 | |
| 統一編號 | | 班級 | | (姓名及連絡電話) | |
| 部門名稱 | | 學號 | | 業界輔導老師 | |
| | | | | (姓名及連絡電話) | |
| 實習期間 | _____年_____月_____日至_____年_____月_____日 | | | | |

二、實習學習內容

| | | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------|--|--|
| 實習課程目標 | <p>●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)</p> <p> <input type="checkbox"/>食品研發人員 <input type="checkbox"/>食品生產人員 <input type="checkbox"/>食品產業行銷人員 <input type="checkbox"/>食品品管/檢驗人員 <input type="checkbox"/>衛生稽查人員 <input type="checkbox"/>食品衛生管理師 <input type="checkbox"/>食品品保人員 <input type="checkbox"/>食品廠務管理人員 <input type="checkbox"/>食品倉管人員 <input type="checkbox"/>食品生產管理人員 <input type="checkbox"/>餐飲服務人員 <input type="checkbox"/>餐飲主管 <input type="checkbox"/>餐飲技術人員 <input type="checkbox"/>餐飲產品開發人員 <input type="checkbox"/>餐飲管理人員 <input type="checkbox"/>麵包師 <input type="checkbox"/>西點/蛋糕師 <input type="checkbox"/>中或西式廚師 <input type="checkbox"/>其他餐飲相關人員 <input type="checkbox"/>行政管理師 <input type="checkbox"/>產品企劃管理人員 <input type="checkbox"/>行政人員 <input type="checkbox"/>產品行銷/業務人員 <input type="checkbox"/>店長/賣場、連鎖店管理人員 <input type="checkbox"/>門市經營人員 <input type="checkbox"/>自行開店 <input type="checkbox"/>微型創業 <input type="checkbox"/>研究助理 <input type="checkbox"/>其他：_____ </p> | | | | |
| 實習課程內容規劃 | 期間 | 實習學習主題 | 具體實習內容項目 | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| <p>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)</p> | | | | | |

中臺科技大學食品科技系 專業實習學習計畫書

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 | <p>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)</p> | <p>●企業提供實習學生的整體培訓規劃</p> <p>◎實務基礎訓練：<input type="checkbox"/>企業文化訓練<input type="checkbox"/>企業知識訓練<input type="checkbox"/>工業安全訓練 <input type="checkbox"/>其他：_____</p> <p>◎實務主題訓練：<input type="checkbox"/>產品知識探討<input type="checkbox"/>學習內容溝通<input type="checkbox"/>產品技術問題釐清 <input type="checkbox"/>知識管理<input type="checkbox"/>實務技術問題排除<input type="checkbox"/>實務技術支援 <input type="checkbox"/>實務案例分享<input type="checkbox"/>實務問題分析<input type="checkbox"/>產品除錯 <input type="checkbox"/>製程改善<input type="checkbox"/>庶務管理<input type="checkbox"/>技術指導 <input type="checkbox"/>其他：_____</p> |
| | | <p>●實習機構提供資源與設備投入情形</p> <p><input type="checkbox"/>實驗設備<input type="checkbox"/>儀器機台<input type="checkbox"/>專人指導<input type="checkbox"/>教育培訓<input type="checkbox"/>資訊設備<input type="checkbox"/>測試耗材 <input type="checkbox"/>車輛裝備<input type="checkbox"/>服裝配備<input type="checkbox"/>其他_____</p> |
| | <p>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)</p> | <p>●業界輔導老師提供的指導內容：</p> <p><input type="checkbox"/>產業趨勢<input type="checkbox"/>專業知識<input type="checkbox"/>專業技能<input type="checkbox"/>溝通協調能力<input type="checkbox"/>學習能力訓練 <input type="checkbox"/>其他：_____</p> <p>●業界輔導老師提供的輔導方式：</p> <p><input type="checkbox"/>口述解說 <input type="checkbox"/>操作示範 <input type="checkbox"/>案例研討 <input type="checkbox"/>其他_____</p> |
| | 以下黑框內由學校輔導老師填寫 | |
| <p>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)</p> | <p>●學校輔導老師提供輔導內容：</p> <p><input type="checkbox"/>專業知識<input type="checkbox"/>人際溝通<input type="checkbox"/>學習表現<input type="checkbox"/>不適應輔導 <input type="checkbox"/>其他：_____</p> <p>●學校輔導老師實地訪視作業：</p> <p><input type="checkbox"/>實習前輔導<input type="checkbox"/>實習期間實地訪視<input type="checkbox"/>實習異常輔導 <input type="checkbox"/>其他：_____</p> <p>聯繫方式： <input type="checkbox"/>電話聯繫<input type="checkbox"/>視訊聯繫<input type="checkbox"/>網路或手機社群軟體聯繫<input type="checkbox"/>電子郵件聯繫</p> | |

中臺科技大學食品科技系 專業實習學習計畫書

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%)： <ol style="list-style-type: none"> 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%) <ol style="list-style-type: none"> 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： <ol style="list-style-type: none"> 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： <ol style="list-style-type: none"> 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) | <input type="checkbox"/> 實習成效檢討會議 <input type="checkbox"/> 實習課程檢討會議 <input type="checkbox"/> 實習問卷調查 <input type="checkbox"/> 實習成果競賽 <input type="checkbox"/> 輔導經驗交流 <input type="checkbox"/> 學生心得分享 <input type="checkbox"/> 實習職缺篩檢討 <input type="checkbox"/> 實習機構合作檢討 <input type="checkbox"/> 實習轉換單位檢討 <input type="checkbox"/> 衍生產業實務專題 <input type="checkbox"/> 教師實務深耕 <input type="checkbox"/> 教師實務研習 <input type="checkbox"/> 業界產學合作 <input type="checkbox"/> 專業課程諮詢調整 <input type="checkbox"/> 校務研究分析 <input type="checkbox"/> 校務研究追蹤 <input type="checkbox"/> 其他_____ |

_____ (業輔老師)
 _____ (校輔老師) 實習委員會
 填表者： _____ 召集人： _____ 系主任： _____
 _____ (實習學生)

中臺科技大學食品科技系 專業實習學習計畫書

附件 5 中臺科技大學食品科技系專業實習學習計畫書