**康寧大學餐飲管理學系四技部學生實習要點**

一、餐飲管理學系（簡稱本系）為落實學生食品餐飲之經營管理實務經驗與能力特訂定本要點。除學校另有規定外，均依本要點辦理。

二、本系學生修實習課，請遵照入學課程標準規定，實習事宜由本系實習委員會負責規劃。

三、本系成立實習委員會負責學生實習相關業務。由系主任、系實習輔導老師及系專任老師組成，其中班導師為當然委員，並由系主任擔任召集人。

四、學生實習依照96學年度課程標準，則利用暑假進行實習，須連續實習二個月以上，且累積時數不得低於320小時。依照97學年度以後課程標準，則利用大四上整學期進行實習，須連續實習六個月以上，且累積時數不得低於1000小時。學生因特殊狀況無法修實習課，請提出申請並附上相關證明文件，由本系實習委員會討論處理。

五、實習機構選擇，分為系上提供的建教合作實習機構或學生自行尋找的實習機構。系上提供的建教合作實習機構之申請，評選方式是以業者面試結果或上一個學期的操行、學業成績與相關證照為依據。學生自行尋找的實習機構，應以經營食品餐飲相關事業之合法公民營機構為限。如：

（一）具餐飲部門之飯店或旅館

（二）一般餐飲業

（三）速食連鎖餐飲業

（四）中央餐廚業

（五）團體膳食業

（六）其他經本系實習委員會同意之相關機構

六、實習的流程圖，請參閱圖一。

七、實習成績依實習學生表現評估表（50%）、實習書面報告或專題論文（40%）、實習指導老師訪視評分表（10%）計算。實習書面報告包括（1）期中實習報告，於實習三個月時繳交實習指導老師評分；（2）期末實習報告，於期末考週前裝訂成冊繳交一式三份；一份交實習單位指導主管，一份交本系實習指導老師評分，另一份學生自留備查。

八、期中實習報告篇幅以三千字為原則，期末實習書面報告篇幅以一萬字為原則。報告內容須包括:實習項目、實習內容、實習遭遇之困難問題、實習心得、建議及其他重要事項等，並附實習工作紀錄表。

九、學生於實習機構報到前，請先行到系網站列印「實習手冊」，並將其中「實習學生表現評估表」送交實習單位之指導人員，並請於實習期滿時提醒實習單位主管評分，密封寄回系辦公室。

十、參加實習學生務須敬業樂群，遵從指導人員之指導及工作分派，若有影響校譽之行為將依校規懲處。學生實習期間請依照規定加保平安險，若有事故宜通知系輔導老師或系辦公室協調處理。

十一、本要點經系務會議討論通過公告後施行。