

景文科技大學 115 學年度學生校外實習企業基本資料表

公司名稱	台灣山崎股份有限公司		研 014	
負責人	花井司	統一編號		
公司地址	105410 台北市松山區敦化北路 88 號 2 樓之 1			
聯絡人	黃琪淑	職 稱	經理	
聯絡電話	(02)2560-5289*1501	E-mail	kitty@yamazaki-bc.com.tw	
實習期間	自 115 年 09 月 01 日 至 116 年 05 月 31 日 止			
公司簡介 (含營業項目)	<p>1987 年 4 月由日本 yamazaki 公司投資，於臺灣台北成立臺灣山崎股份有限公司，擴展至今全省共有 38 分店。</p> <p>台灣山崎(股)，一直以來堅持慎選原料，且不斷開發新產品，每天現場烘培，提供最新鮮的產品給顧客。手工現做的三明治，柔軟的土司，及多樣日式風味的點心，讓顧客無論何時都可以買到自己喜愛的產品，享受美味的麵包。此外，複合式的店面提供咖啡. 紅茶. 果汁等飲料供顧客選擇！</p>			
國別/地區	台灣	年營業額		
保險狀況	<input checked="" type="checkbox"/> 勞保、勞退 <input checked="" type="checkbox"/> 健保 <input checked="" type="checkbox"/> 團保 <input type="checkbox"/> 大專校院校外實習學生團體保險			
膳宿狀況	不提供	休勤方式	月休 8~10 天	
員工人數	約 800 人	交通狀況	不提供	
職缺別	實習項目/職缺名	名 額	薪資、津貼、獎助金	
A	麵包製作	10 名	約 33000 元/月	
B	門市銷售	10 名	約 33000 元/月	
C		名		
D		名		
E		名		
合作經驗	<input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/> 有			
實習機會 來源簡述	<input checked="" type="checkbox"/> 廠商申請 <input type="checkbox"/> 經 _____ 老師推介 <input type="checkbox"/> 校友推介 (企業) <input type="checkbox"/> 創新育成中心推介 <input type="checkbox"/> 其他			
申請人/經辦人 ①		系主任/單位主管 ②		

實習期間填寫建議:

- **暑期實習**: 建議自 7 月 1 日起至當年 8 月 31 日, 以日期計算足 8 週(或小時計算合計達 320 小時)
- **全學期全部學分實習**: 上學期建議自 9 月 1 日起至~隔年 1 月 15 日; 下學期: 建議自 2 月 1 日起至當年 6 月 15 日(以日期計算足 18 週, 或以小時計算, 每半年需達合計 720 小時)
- **全學年全部學分實習**: 建議自 9 月 1 日開始到~隔年 5 月 31 日(以日期計算足 36 週)。(或以小時計算, 全年需達合計 1440 小

時)。

- **學期期間實習**：實習期間會返校修習其他學分、課程，校外實習每學分至多以 80 小時計。
- 因企業個別需求，實習合約期間若有調整，須符合前述說明之連續實習週數(或實習總時數)，否則無法符合實習學分授與認定。

請實習企業(單位)依照所提供之各項「職缺別」，須各填寫一份實習內容綱要說明

職缺別	A	實習期間 <input type="checkbox"/> 暑期實習 <input type="checkbox"/> 全學期全部學分實習 <input checked="" type="checkbox"/> 全學年全部學分實習 <input type="checkbox"/> 學期期間實習	名額	10	名	給付名義 <input checked="" type="checkbox"/> 實習薪資 <input type="checkbox"/> 實習津貼 <input type="checkbox"/> 實習獎助金 <input type="checkbox"/> 其他
職稱	麵包製作		給付方式 <input checked="" type="checkbox"/> 月計 <input type="checkbox"/> 時計	每月 <u>5</u> 日匯款至 <u>合作金庫</u> (行庫別) 新臺幣：_____元		
保險	<input type="checkbox"/> 大專校院校外實習學生團體保險 <input checked="" type="checkbox"/> 勞工保險 <input checked="" type="checkbox"/> 全民健康保險 <input type="checkbox"/> 其他		簽約方式 <input type="checkbox"/> 合作意向書 <input checked="" type="checkbox"/> 三方校外實習合約 <input type="checkbox"/> 公函 <input type="checkbox"/> 專簽	實習地點	<input checked="" type="checkbox"/> 國內 <input type="checkbox"/> 外國 _____ 國名 縣市：全台各分店 鄉鎮區： 路街：	
本職缺需求條件(敘明所屬科、系、所)						
餐飲管理系者佳 錄取夥伴到職前必須通過「一般+供膳的體檢報告」						
實習課程培訓規畫主要內容	學習期程	實習企業培訓資源 <small>課程規劃、應用設備資源</small>	實習內容摘要		業師姓名	方便學校老師 實地訪視時間
	第一期程 自 115 年 07 月 01 日 至 115 年 08 月 31 日	職場禮儀、認識工作環境的配置及器具原物料的教育認識。	1. 基本禮儀跟食品衛生及職場安全。 2. 麵糰認識、整型、油炸。 3. 各項清潔及原料整理。		店長	
	第二期程 自 115 年 09 月 01 日 至 115 年 12 月 31 日	攪拌崗位實務操作、產品的認識及規格化。	1. 麵包規格化知識教育 2. 麵糰整型及操作。 3. 攪拌崗位認識及實際的演練操作。		店長、幹部	
	第三期程 自 116 年 01 月 01 日 至 116 年 03 月 31 日	烤箱、油炸設備的認識及操作。	1. 烤箱設備的操作技能。 2. 麵包烘烤、烤箱操作。 3. 油炸崗位的認識及操作、安全性的認知。		店長、幹部	
	第四期程 自 116 年 04 月 01 日 至 116 年 05 月 31 日	產品管理概練，三明治崗位的學習。	1. 產品及產品期限的管理概念。 2. 三明治學習作業。 3. 三明治原料整理的概念。		店長、幹部	
職缺別	B	實習期間 <input type="checkbox"/> 暑期實習 <input type="checkbox"/> 全學期全部學分實習 <input checked="" type="checkbox"/> 全學年全部學分實習 <input type="checkbox"/> 學期期間實習	名額	10	名	給付名義 <input checked="" type="checkbox"/> 實習薪資 <input type="checkbox"/> 實習津貼 <input type="checkbox"/> 實習獎助金 <input type="checkbox"/> 其他
職稱	門市銷售		給付方式 <input checked="" type="checkbox"/> 月計 <input type="checkbox"/> 時計	每月 <u>5</u> 日匯款至 <u>合作金庫</u> (行庫別) 新臺幣：_____元		
保險	<input type="checkbox"/> 大專校院校外實習學生團體保險 <input checked="" type="checkbox"/> 勞工保險 <input checked="" type="checkbox"/> 全民健康保險 <input type="checkbox"/> 其他		簽約方式 <input type="checkbox"/> 合作意向書 <input checked="" type="checkbox"/> 三方校外實習合約 <input type="checkbox"/> 公函 <input type="checkbox"/> 專簽	實習地點	<input checked="" type="checkbox"/> 國內 <input type="checkbox"/> 外國 _____ 國名 縣市：全台各分店 鄉鎮區： 路街：	
本職缺需求條件(敘明所屬科、系、所)						
餐飲管理系者佳 錄取夥伴到職前必須通過「一般+供膳的體檢報告」						
培訓	學習期程	實習企業培訓資源 <small>課程規劃、應用設備資源</small>	實習內容摘要		業師姓名	方便學校老師 實地訪視時間

<p>第一期程 自 115 年 07 月 01 日 至 115 年 08 月 31 日</p>	<p>職場禮儀、認識工作環境的配置及器具原物料的教育認識。</p>	<p>1. 基本禮儀跟食品衛生及職場安全。 2. 產品認識、產品介紹及推薦試吃。 3. 結帳收銀的認識及操作。</p>	<p>店長</p>	
<p>第二期程 自 115 年 09 月 01 日 至 115 年 12 月 31 日</p>	<p>結帳收銀的流程教育及操作、產品的認識。</p>	<p>1. 結帳收銀的操作。 2. 產品的認識及包裝。 3. 各項清潔及賣場環境的整理。</p>	<p>店長、幹部</p>	
<p>第三期程 自 116 年 01 月 01 日 至 116 年 03 月 31 日</p>	<p>陳列擺設的技巧，產品包材的管理。</p>	<p>1. 產品陳列擺盤的基本知識及執行。 2. 各項清潔及包材耗材的整理。 3. 產品及產品期限的管理概念。</p>	<p>店長、幹部</p>	
<p>第四期程 自 116 年 04 月 01 日 至 116 年 05 月 31 日</p>	<p>開店閉店的收銀管理，活動企劃前的準備工作及執行。</p>	<p>1. 金錢的管理教育。 2. 促銷活動企劃的概念及執行的教育。</p>	<p>店長、幹部</p>	