**景文科技大學流通管理組二專餐飲管理科**

**企業實習規定**

1. 目的：

為鼓勵進修部學生在職進修從事餐飲相關工作，每學期開設「企業實習」必修課程。為使學生校外實習期間，遵守企業實習單位（以下簡稱實習單位）工作體制及規定，並符合課程要求，特訂定此規定。

二、學生須從事餐飲相關工作，並依照規定於該學期繳交「實習合約」或「在職證明」等佐證資料，完成「企業實習報告」，即可取得該科學分。

三、本校學生於企業實習期間，仍視為本校學生，各項行為表現應以校為榮，相關獎懲依本校現行學生手冊規定及本規定執行。

四、實習單位認定標準：

實習單位必須符合領有公司執照或營利事業登記證，能提供學生勞工保險，餐飲相關職缺之餐旅業者。

五、實習單位配合事項：

實習單位須能配合課程規定，提供「在職證明」或簽署「實習合約」，並協助企業實習成績評量。

五、學生於實習單位之上班規定，依各實習單位人事規定辦理，排班時間以非在校上課時間即可。

六、學生於企業實習期間，若因個人因素欲轉換實習單位，以一次為原則。學生應於轉換前提出申請，填寫「企業實習單位轉換表」，完成新實習單位「實習合約」，即可繼續實習。

七、實習成績評定：

1.實習評分表

2.企業實習報告

八、重大違規處理程序：

學生遇重大違規事項，提請召開「實習事務委員會」。依違規情節輕重，謹慎處理，必要時需派員訪視，並陳報校方核示後處理。

九、本規定未盡事宜，依景文科技大學「學生手冊」相關規定辦理。

十、本規定經本校餐飲管理系「實習事務委員會」通過，系務會議核定後公佈實施。

**景文科技大學流通管理組二專餐飲管理科**

**107學年度第二學期企業實習報告內容及注意事項**

|  |  |
| --- | --- |
| **報告** | **內 容** |
| 企業實習報告 | 1. **前言**

（此份報告摘要說明及選擇此企業實習原因）1. **實習單位簡介**
2. 集團（公司）基本介紹
3. 實習單位地點、主要客層、營業時間
4. 產品介紹（餐廳環境、菜單、客層、飲料與其他相關服務產品介紹）

**第三篇 在職訓練篇**1. 工作職務說明
2. 工作實施情形（附工作狀況照片5張）

**第四篇 督導實務與學習篇**1. 餐廳人事管理與排班狀況
2. 職場互動關係之探討：與公司、主管、同事、部屬之關係

**第五篇 經驗傳承篇**一、實習者本身應具備之認知：實習心得感想與檢討 二、實習職場工作個案一則：撰寫方式：(1)個案主題；(2)主角；(3)時間地點；(4)事件經過；(5)當場解決方式；(4)你(妳)認為的看法與具體建議。**第六篇 職場體驗及觀察篇**個人餐旅生涯規劃展望**附錄** 實習單位各種表單 |
| 繳交日期 | **餐一C：108/06/04（二）****餐二C：108/06/05（三）(畢業班)** |

**注意事項：**

一：以A4檔案夾及格式撰寫，含封面頁及目錄，並標明頁碼。

 封面撰寫格式範例：

景文科技大學流通管理組二專餐飲管理科

○○○學年度第○學期企業實習報告

企業實習地點：○○○○

　　　　　　企業實習期間：YY/MM/DD－YY/MM/DD

　　　　　撰寫人：○○○

　　　　　學號：○○○○○○

　　　　　訪視老師：○○

　　　　　繳交報告日期：YY/MM/DD

二、其他注意事項：

1. 企業實習報告請務必於規定時間內交給訪視老師，逾期以零分計算。
2. 餐飲系辦聯絡電話：(02)8212-2000＃2650/2652

 系辦傳真：(02)8212-2549＃2650/2652

**肆、班級通訊錄**

**企業實習通訊錄**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 班級 |  | 實習期間 | 108/02/18-108/06/15 |
| 輔導老師 |  | 手機/聯絡電話 |  |
|  | 姓名 | 學號 | 手機/聯絡電話 | 實習企業 | 實習企業聯絡人 | 手機/聯絡電話 | 實習店址 |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |  |  |  |
| 8 |  |  |  |  |  |  |  |
| 9 |  |  |  |  |  |  |  |
| 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| 11 |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |