

敏實科技大學餐飲管理系校外實習實施要點

105年11月30日系課程規劃會議訂定
108年10月17日院課程規劃會議訂定
109年06月16日校務會議通過(更改校名)
112年12月21日系課程委員會議審議訂定
112年12月21日院課程委員會議審議訂定
113年01月08日系課程委員會議審議訂定
113年01月08日院課程委員會議審議訂定
113年01月09日校課程委員會議審議修訂通過
114年02月27日系校外實習委員會議審議訂定
114年02月27日院校外實習委員會議審議訂定
114年03月11日校級校外實習委員會議審議通過
114年09月17日系校外實習委員會議審議通過
114年09月17日院校外實習委員會議審議通過
115年03月31日校級校外實習委員會議審議通過

- 一、敏實科技大學餐飲管理系〈以下簡稱本系〉為增進學生就業競爭力，因應職場需求與降低學用落差，特依「敏實科技大學實習委員會設置要點」，訂定「敏實科技大學餐飲管理系校外實習實施要點」〈以下簡稱本要點〉。
- 二、本要點適用對象為本系學生日間部四技與五專入學新生，學生須於畢業前通過校外實習畢業門檻始得畢業。
- 三、校外實習課程採全學年必修，並與實習廠商簽約原則一年（實習期間依廠商需要，可適度調整），特殊狀況每學期校外實習扣除請假時數仍需達720小時以上，則各學期可抵免9學分，合計可抵免18學分。
- 四、實習單位依本系主動安排接洽之單位為主。如係學生自洽實習單位，須事先向系上報備，經核准簽約後始可前往實習，可抵免畢業學分數，否則不予承認。
- 五、學生開始實習後，應遵守實習單位之規定指導，但如有發現工作性質不符或環境適應不良等情況，應儘速於一週內與系上聯繫協調之並做輔導及填寫校外實習問題處理及轉介單，實習單位轉換則以1次為限。如仍未能改善，得報經系上准許後，提出辭呈終止合約並填寫實習替代課程申請表，違反本規定者，除實習時數不予計算外，並依校規予以懲處。
- 六、學生校外實習後，未依規定時間內完成實習，發生事故經本系調查屬實，如屬學生過失者，除已實習時數及學分不予承認外，得依校規予以懲處；然非屬學生過失者，則已實習時數予以承認外，另即刻安排其他廠商繼續完成實習時數，可抵免畢業學分數。
- 七、轉學〈插班〉生已修校外實習課程者，應於大四上學期前提出校外實習抵免申請，經系、院課程會議審核通過後，可抵免畢業學分數，否則不予承認，應重新參加校外實習課程。
- 八、本系學生校外實習之承認，如無法適用上述規定者，則以個案方式提交本系實習委員會，開會討論決議之，依決議實習審核通過後，可抵免畢業學分數，視同通過校外實習畢業門檻。
- 九、本實施要點由系實習委員會會討論修訂，經院、校實習委員會會議審議通過，陳請校長核定後實施，修正時亦同。

本表可由學生填寫至事由說明，處理方式由輔導老師填寫→系辦公室→系主任→開會→研發處備查

申請日期：

姓名		系/年級	
學號		連絡電話	
實習機構名稱			
事由說明	<input type="checkbox"/> 個人因素 <input type="checkbox"/> 公司因素		
處理方式 (請勾選)	<input type="checkbox"/> 學校給予關懷協助和指導。 <input type="checkbox"/> 學校協調實習機構調整和改善。 <input type="checkbox"/> 轉換實習機構(或回校內實習)：_____		
	<input type="checkbox"/> 終止實習。 <input type="checkbox"/> 加/退選課程。 <input type="checkbox"/> 停修。 <input type="checkbox"/> 其他(請說明)：_____		
審核結果 (經校外實習相關會議審查)	<input type="checkbox"/> 同意所請 <input type="checkbox"/> 不同意所請，原因：_____		
	_____ 註：開會日期及名稱_____		
輔導老師 簽章		系(所)主任 簽章	

※備註：加/退選課程或停修者，如超過加退選期限，請另以專簽或填寫學生報告書、停修單辦理。

實習替代課程申請表

實習替代課程申請人基本資料

班級：	姓名：	學號：			
連絡電話：	原實習單位：				
申請轉銜原因：					
轉銜課程選擇：					
課程名稱	學分	時數	課程名稱	學分	時數
<input type="checkbox"/> 客家懷石料理	4	4	<input type="checkbox"/> 健康蔬食創意廚藝	3	3
<input type="checkbox"/> 葡萄酒賞析	2	2	<input type="checkbox"/> 手工巧克力	3	3
<input type="checkbox"/> 歐風麵包原理製作	4	4	<input type="checkbox"/> 蛋糕裝飾藝術	4	4
<input type="checkbox"/> 中式麵食與點心	3	3	<input type="checkbox"/> 創意異國料理	3	3
<input type="checkbox"/> 其他(經本系課程規劃會議審議通過)					
			合計		
轉銜選擇：					
<input type="checkbox"/> 返校補修9學分專業課程					
<input type="checkbox"/> 返校補修5學分專業課程					
申請學生簽名：_____					
年 月 日					
輔導老師：	導師：	系主任：			