

實習轉銜申請表

113.01.09校課程委員會審議通過

依據：餐飲管理系校外實習實施要點第五及第八項：

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不良等情況，應儘速於一週內與系上聯繫協調之。如仍未能改善，得報經系上准許後，提出辭呈並填寫實習轉銜申請表(以2次為限)，違反本規定者，除實習時數不予計算外，並依校規予以懲處。

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。

實習轉銜申請人基本資料

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：																																																								
<table border="1"><thead><tr><th>課程名稱</th><th>學分</th><th>時數</th><th>課程名稱</th><th>學分</th><th>時數</th></tr></thead><tbody><tr><td><input type="checkbox"/> 客家懷石料理</td><td>4</td><td>4</td><td><input type="checkbox"/> 健康蔬食創意廚藝</td><td>3</td><td>3</td></tr><tr><td><input type="checkbox"/> 葡萄酒賞析</td><td>2</td><td>2</td><td><input type="checkbox"/> 手工巧克力</td><td>3</td><td>3</td></tr><tr><td><input type="checkbox"/> 歐風麵包原理製作</td><td>4</td><td>4</td><td><input type="checkbox"/> 蛋糕裝飾藝術</td><td>4</td><td>4</td></tr><tr><td><input type="checkbox"/> 顧客抱怨與危機處理</td><td>2</td><td>2</td><td><input type="checkbox"/> 餐飲日文 II</td><td>2</td><td>2</td></tr><tr><td><input type="checkbox"/> 餐旅資訊系統</td><td>2</td><td>2</td><td><input type="checkbox"/> 餐飲顧客關係管理</td><td>2</td><td>2</td></tr><tr><td><input type="checkbox"/> 顧客抱怨與危機處理</td><td>2</td><td>2</td><td><input type="checkbox"/> 餐飲產業趨勢</td><td>2</td><td>2</td></tr><tr><td colspan="6"><input type="checkbox"/> 其他(經本系課程規劃會議審議通過)</td></tr><tr><td colspan="4"></td><td>合計</td><td></td></tr></tbody></table>			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"/> 顧客抱怨與危機處理	2	2	<input type="checkbox"/> 餐飲日文 II	2	2	<input type="checkbox"/> 餐旅資訊系統	2	2	<input type="checkbox"/> 餐飲顧客關係管理	2	2	<input type="checkbox"/> 顧客抱怨與危機處理	2	2	<input type="checkbox"/> 餐飲產業趨勢	2	2	<input type="checkbox"/> 其他(經本系課程規劃會議審議通過)										合計	
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"/> 顧客抱怨與危機處理	2	2	<input type="checkbox"/> 餐飲日文 II	2	2																																																			
<input type="checkbox"/> 餐旅資訊系統	2	2	<input type="checkbox"/> 餐飲顧客關係管理	2	2																																																			
<input type="checkbox"/> 顧客抱怨與危機處理	2	2	<input type="checkbox"/> 餐飲產業趨勢	2	2																																																			
<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"/> 證照輔導：乙級得抵免6學分，丙級得抵免3學分																																																								
<input type="checkbox"/> 校內無薪實習																																																								
申請學生簽名：_____																																																								
年 月 日																																																								
輔導老師：	導師：	系主任：																																																						