

台中市明德高級中學餐飲科學生赴業界實習實施要點

103年3月27日制定

105年8月23日課程發展委員會修訂通過

壹、依據

- 一、高級中等學校實習課程實施辦法。
- 二、教育部國民及學前教育署補助職業學校學生赴業界實習和職場體驗經費作業要點。
- 三、本校學校經營發展綱領提升教師教學品質，促進學生學習績效以有效教學暨校外教學實施要點辦理。

貳、目的

強化餐飲及觀光科學生對職場文化及未來發展的認識，並結合理論與實務課程學習，提昇學生專業素養，以建立正確的工作態度及生涯規劃。

參、實施日期

每年7月

肆、實施時間

每日上午十時至下午六時

伍、實施對象

餐飲及觀光科二年級學生

陸、實施方法

- 一、凡通過校內中餐、餐旅服務檢定並取得中餐或餐旅服務丙級證照之同學，得以參加赴業界實習活動。
- 二、召開餐飲、觀光科赴業界實習籌備會，邀請相關廠商規劃最適合學生及職場需求的實習活動。
- 三、廠商蒞校，向實習學生簡介實習環境及內容。
- 四、辦理赴業界實習行前說明會，讓學生與業界直接溝通，以期讓實習各項工作進行更加順利。
- 五、安排校內實習，務必使學生學習與業界實習順利接軌。
- 六、學生於赴業界實習或教育訓練相間，每日需書寫學習報告，並經專業課程教師評閱，以為成績分數標準之參考。
- 七、學生實習成績以實習單位考核及返校後由課程指導老師實際驗收，二者成績總分為實習成績之主要依據。
- 八、實習期間需注意服裝儀容整齊，穿著廚師服、黑長褲、工作鞋，長髮需梳理整齊。
- 九、實習期間需遵守實習單位所安排之工作及生活作息管理各項規定。
- 十、實習期間若有突發狀況，請務必儘速與學校實習指導老師或實習處聯繫，並

徵求同意後使得行之，實習處聯絡電話(04)22877676 轉 800。

十一、非萬不得已不准請假，請假手續比照學校規定辦理，事假前二天由家長先向本校實習指導老師或實習單位報准，病假當天上午八時前以電話向本校實習指導老師及實習單位請假，於隔日補呈醫生證明予實習單位，未依規定者以曠職論處，消假後需擇日安排補實習。

十二、實習期間隨時注意個人言行舉止，飲食衛生及交通安全嚴禁騎乘機車。

柒、實習內容：提供實習單位參考與配合指導

一、餐飲實務(一)

週次	主題	內容
第一週	服務流程總則 餐飲業資訊	企業文化及遠景
		基本接待禮儀
		實習環境介紹、服儀修飾
	外場服勤	接待禮儀、整潔維護、器皿設備清潔保養
餐桌擺設、善後收拾		
第二週	外場服勤	餐桌擺設、餐飲服務
		飲料服務、銷售技巧、善後收拾
	內場實習	廚房安全守則、整潔維護、機具設備的操作
		刀工實務
第三週	外場服勤	會席料理的餐桌服勤
		懷石料理的餐桌服勤
	內場實習	海鮮生食處理
		日式料理烹調法實務學習

二、餐飲實務(二)

週次	主題	內容
第一週	服務流程總則 餐飲業資訊	企業文化及遠景
		基本接待禮儀
		實習環境介紹、服儀修飾
	外場服勤	接待禮儀、整潔維護、器皿設備清潔保養
餐桌擺設、善後收拾		
第二週	外場服勤	餐桌擺設、餐飲服務
		飲料服務、銷售技巧、善後收拾
	內場實習	廚房安全守則、整潔維護、機具設備的操作
		粵菜認識
第三週	外場服勤	中式小吃的餐桌服勤
		宴會型式的餐桌服勤
	內場實習	港式點心類型
		港式點心主要製作方法

三、旅館實務

週次	主題	內容		
第一週	公司資訊、 勞安衛生、 基礎禮儀	企業文化及遠景、環境介紹		
		服裝儀容規範、進出館注意事項		
		勞工安全衛生規範		
		基本接待禮儀		
	外場服務	中餐廳	接待禮儀、整潔維護、器皿設備清潔保養	
			飲料服務、銷售技巧、餐飲服務	
			餐桌擺設、善後收拾	
第二週	外場服務	宴會廳	接待禮儀、整潔維護、器皿設備清潔保養	
			飲料服務、銷售技巧、餐飲服務	
			餐桌擺設、善後收拾	
第三週	外場服務	西餐廳	接待禮儀、整潔維護、器皿設備清潔保養	
			餐桌擺設、餐飲服務	
			飲料服務、銷售技巧、善後收拾	

捌、本實施要點經本校課發會議通過，呈校長核定後實施，修正時亦同。