

台中市明德高級中學餐飲科學生校內實習實施要點

100年9月26日制定

107年8月28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「學校評鑑」校務評鑑一、課程教學之(四)學生學習及專業群科評鑑，三、績效表現之(一)專業展能，透過產學合作提供學生職場教學及發展以達務實致用的教育目標。
- 三、本校學校《校務發展綱領》伍、經營策略，二經營指標之(六)發展課程特色；啟發學生潛能輔導學生適性發展，以適應社會變遷。

貳、目的：

- 一、培養學生敬業、負責、勤奮、合作等職能，強化學生就業能力。
- 二、加強產學合作以提生學生專業實務能力，強化學生學以致用及增進學生實務技能。
- 三、奠定學生創造思考適應變遷及生涯發展的能力，為學生未來進路及進入社會作準備。

參、參加對象：

- 一、由二年級同學參加。
- 二、每班每日輪流一~二位學生實習。

肆、實習時間：

- 一、開學後第二週開始。
- 二、月考期間不安排實習。
- 三、中餐烹飪：07:50~16:00分。
物料管理：07:40~17:00分。
幼兒園餐點實務：07:50~16:40分。

伍、實習地點：

- 一、中餐烹飪：明樓學生餐廳。
- 二、物料管理：慈樓物料室。
- 三、幼兒園餐點實務：幼教大樓明德附幼。

陸、實習的方式：分為中餐烹飪、物料管理及幼兒園餐點實務。

- 一、實習前各科需完成實習單位評估表(附件一)，以確表學生實習安全並請填寫實習同意書(附件二)，督促學生認真學習。
- 二、學生每日實習需完成簽到、簽退(附件三)並不得任意離開實習場所。

三、中餐烹飪：

- (一)兩家商店每日輪流二位學生實習，每日共四位學生實習。
- (二)實習流程如附件四實習日程(配合學生餐廳一日工作的流程)。
- (三)學生著白色工作服參加實習，配合廚房衛生需求商店提供口罩及雨鞋給學生穿戴。
- (四)為增加同學對食物烹調、調理、配膳的認識，由商店提供實習同學午餐乙份品嚐，但學生需填寫食用回饋單(附件五)食用後感想回饋商店，供商店改進參考。

四、物料管理：

- (一)每班輪流一位學生實習，每日共三位學生實習。
- (二)協助器材室、物料室的管理。
- (三)負責撥發及點收各班實習用器材。
- (四)協助撥發該日各項物料。
- (五)協助督導專業教室的整潔工作。
- (六)學生穿著體育服裝。

五、明德附幼餐點實務：

- (一)由三年級就業導向課程學生每日輪流二位學生實習。
- (二)協助器幼兒園餐點準備及配送工作。
- (三)學生穿著體育服裝加廚衣。
- (四)實習日程表如附件六。

六、實習學生注意事項如附件七。

七、任課老師、科主任及實習主任需不定期到實習場所訪視關心，每週至少一次並填寫實習訪視表(附件八)，每月提報科上檢討改進。

八、學生實習要點需填寫自評表，自我檢討改進。

柒、檢討及考核：

一、實習生實習後需繳交校內實習學習單乙份(附件九)。

(一)每日實習簽到時由器材室發學習單一張，學習單亦可自行至班級信箱下載。

(二)學習單可用電腦繕打或原子筆書寫皆可。

(三)成果相片可以拍學習的過程或成果最少一張，可張貼於後方或再下載一張張貼。

(四)請字體工整、書寫完整、詳實記錄。

(五)學習單實習一週後繳交，繕寫時間充裕，請仔細填寫勿遲交。

(六)學習單未能如期繳交者，該項成績以零分計算。

二、實習後由商店負責人寫實習卡(附件十)及評分表給學生參考改進並彙整繳交科主任陳閱及備查。

- 三、實習評分表每星期由負責老師彙整，上傳各班公務信箱公告同學可自行上網查看。
- 四、學生實習後需繳交實習學習單給老師核閱後繳交負責老師存查。
- 五、任課老師每月依據學生學習單及實際執行情形彙整檢討報告，繳交負責老師陳報科主任檢討改進並陳校方核閱。
- 捌、本實習要點經本校課務發展委員會通過陳請 校長核可後實施，修訂時亦同。