

育達科技大學餐旅經營系學生個別實習計畫(餐廳版) 附件三-4

KẾ HOẠCH THỰC TẬP CÁ NHÂN SINH VIÊN KHOA NHÀ HÀNG KHÁCH SẠN TRƯỜNG ĐẠI HỌC KHOA HỌC – KỸ THUẬT DỤC ĐẠT

學生姓名 Tên sinh viên		填寫日期 Ngày viết	年 Năm 月 Tháng 日 Ngày
系所名稱 Tên khoa	餐旅經營系 Khoa Nhà Hàng - Khách Sạn	實習期間 Thời gian thực tập	年 Năm 月 tháng 日 ngày- 年 Năm 月 Tháng 日 Năm
實習輔導老師 giáo viên phụ đạo thực tập		實習學分 điểm số thực tập	6 學分 6 tín chỉ
實習時數 Số giờ thực tập	432 小時 tiếng	實習課程 名稱	☐ 企業實習(一) doanh nghiệp thực tập (1) ☐ 企業實習(二) doanh nghiệp thực tập (2) ☐ 企業實習(三) doanh nghiệp thực tập (3) ☐ 企業實習(四) doanh nghiệp thực tập (4) ☐ 企業實習(五) doanh nghiệp thực tập (5) ☐ 企業實習(六) doanh nghiệp thực tập (6)
實習機構/單位 đơn vị thực tập			
實習地點地址 địa chỉ đơn vị thực tập			
實習課程目標	本系的教育目標為「培養具備經營管理知能之餐旅技術與服務專業人才」，主要引領學生習得專業學理與知能，至於理論與實務的應用，則需結合具有專業性的機構加以協商合作，讓學生身歷其境進行演練，方能達到其知識與技能應用之成效。藉此機會讓學生將專業的知識理論應用於具有實務機能的餐旅業機構中，以增進其專業技能之成長，並培養其未來之就業潛能。 Mục tiêu giáo dục của khoa là "đào tạo các chuyên gia có kỹ năng quản lý kinh doanh và kỹ năng phục vụ", chủ yếu dẫn sinh viên tiếp thu kiến thức và kiến thức học thuật chuyên nghiệp. Để áp dụng lý thuyết và thực hành, cần phải hợp tác với các tổ chức chuyên nghiệp để đàm phán và hợp tác. Hãy để sinh viên trải nghiệm kinh nghiệm của chính họ để đạt được kết quả của ứng dụng kiến thức và kỹ năng của họ. Cơ hội này cho phép sinh viên áp dụng lý thuyết kiến thức chuyên môn vào ngành khách sạn với các chức năng thực tế để tăng cường phát triển các kỹ năng chuyên nghiệp và bồi dưỡng tiềm năng việc làm trong tương lai		

實習課程內涵		為使本系學生能於畢業前了解就業職場的工作性質，並配合課程需要，以達學用相互配合，特訂定本系新南向國際產學專班學生於二至四年級修業階段，前往餐旅相關事業之機構實習，6 學分每學期累計時數 432 小時，並能為實習企業留用，達到畢業即就業之目標。 Để giúp sinh viên của khoa hiểu được bản chất của công việc tại nơi làm việc trước trước khi tốt nghiệp, và để đáp ứng nhu cầu của chương trình giảng dạy, và để đạt được sự phối hợp lẫn nhau, đặc biệt thiết lập thời gian học cho sinh viên từ năm hai đến năm tư lớp chuyên ban quốc tế hệ tân hướng nam. Thực tập tại những tổ chức doanh nghiệp có liên quan đến Nhà hàng khách sạn, 6 tín chỉ mỗi học kỳ tích lũy với số giờ 432 giờ, và có thể được giữ lại thực tập tại đơn vị thực tập, để đạt được sự nghiệp học tập cũng như mục tiêu tốt nghiệp.	
企業實習內容 Nội dung thực tập doanh nghiệp	各階段實習內容具體規劃及時程分配 Nội dung thực tập ở từng giai đoạn, lập kế hoạch cụ thể, phân bổ kịp thời	實習課程內涵 (主題)	實習具體項目
		A 餐廳外場	☐ 1.餐廳環境認識-餐廳環境熟悉瞭解 Nhận thức về môi trường nhà hàng - sự quen thuộc và hiểu biết về môi trường nhà hàng ☐ 2.儀容要求-服裝穿著整潔 Yêu cầu chải chuốt-ăn mặc gọn gàng ☐ 3.企業文化-組織文化介 Giới thiệu Văn hóa Doanh nghiệp-Văn hóa Tổ chức ☐ 4.餐飲服務-桌邊服務注意事項 Dịch vụ ăn uống-Các lưu ý đối với dịch vụ bàn ăn ☐ 5.服務輔助-清潔養護工作 Hỗ trợ dịch vụ- công việc làm sạch và bảo trì ☐ 6.餐巾使用-布巾整理/分類/送洗登錄 Đăng nhập phân loại / phân loại / gửi và giặt khăn giấy sử dụng khăn ăn ☐ 7.前置作業-服務備品定位 Định vị phụ tùng thay thế trước khi vận hành ☐ 8.表單填寫-開店/閉店作業流程 Điền mẫu đơn-Quy trình vận hành mở / đóng cửa hàng ☐ 9.領檯作業流程-帶位/結帳注意事項 Quy trình làm việc tại quầy tiếp tân – Những điều cần chú ý khi thanh toán/ dẫn khách ☐ 10.盤點作業流程-盤點餐具/杯盤破損率 Quy trình kiểm kê - kiểm kê dụng cụ ăn uống / tỷ lệ vỡ cốc và khay ☐ 11.破損作業流程-器皿報廢表單填寫 Quy trình hoạt động bị hỏng - điền vào bảng hình thức loại bỏ đồ dùng ☐ 12.客訴處理-顧客抱怨處理作業流程 Xử lý khiếu nại của khách hàng-quy trình xử lý khiếu nại của khách hàng
		B 內場服務	☐ 1.工作環境認識-熟悉認識工作場域 Nhận thức về môi trường làm việc-làm quen với nơi làm việc ☐ 2.工作場所安全流程-廚房逃生設備使用 Quy trình an toàn nơi làm việc-sử dụng thiết bị thoát hiểm nhà bếp ☐ 3.儀容要求-服裝穿著整潔衛生 Yêu cầu về ngoại hình - trang phục gọn gàng, hợp vệ sinh ☐ 4.食品取用-食材拿領取 Thu thập thực phẩm-thu thập nguyên liệu thực phẩm ☐ 5.食品衛生-食材清洗流程 Vệ sinh thực phẩm-quy trình làm sạch thực phẩm

		☐ 6.前置作業-食材基本處理/切割 Chế biến / cắt thực phẩm cơ bản trước khi vận hành ☐ 7.前置作業-基礎備料 Chuẩn bị nguyên liệu cơ bản trước khi vận hành ☐ 8.開/收餐作業流程-安全檢查/清潔環境表單填寫 Mở / tiếp nhận quy trình vận hành - điền vào bảng hình thức kiểm tra an toàn / dọn dẹp môi trường ☐ 9.採購作業流程-食材請購 Quy trình xin mua -mua nguyên liệu ☐ 10.盤點作業流程-食材庫存盤點 Quy trình vận hành công việc kiểm -kiểm kê thực phẩm ☐ 11.烹調作業流程-基礎烹調作業 Quy trình vận hành công việc nấu ăn-công việc nấu ăn cơ bản ☐ 12.破損作業流程-器具報廢作業流程 Quy trình vận hành công việc phế liệu các thiết bị hư hỏng
	E 其他	
企業參與實習課程說明 mô tả doanh nghiệp tham gia khóa học thực tập	企業提供實習生的整體培訓規劃： Doanh nghiệp cung cấp kế hoạch đào tạo tổng thể cho sinh viên thực tập: 實務基礎訓練： Đào tạo thực hành cơ bản: 實務主題訓練： Đào tạo theo chủ đề thực tế: 實習機構提供資源與設備投入情形： Nguồn lực và thiết bị đầu vào do cơ sở thực tập cung cấp: ☐ 專人指導 chỉ đạo chuyên gia ☐ 教育培訓 Đào tạo giáo dục ☐ 系統設備 Thiết bị hệ thống ☐ 服裝配件 Phụ kiện trang phục ☐ 其他 khác：	
教師輔導實習課程規劃 Chuyên gia tư vấn lập kế hoạch thực tập	學校輔導老師提供輔導內容： Giáo viên phụ đạo thực tập tham gia tư vấn phụ đạo thực tập ngoài trường ☐ 產業趨勢 Xu hướng ngành ☐ 專業知識指導 Hướng dẫn kiến thức chuyên môn ☐ 實習指導 Hướng dẫn thực tập ☐ 人際溝通 Giao tiếp công chúng ☐ 學習表現 Hiệu quả học tập ☐ 不適應輔導 Hiệu quả học tập ☐ 其他 Khác 學校輔導老師實地訪視作業： giáo viên phụ đạo thực tập tham gia chuyến thăm thực tập thực tế ☐ 實習前輔導 Tư vấn trước khi thực tập ☐ 第一個月實地訪視 Thăm thực tế tháng đầu tiên ☐ 每個月之實地訪視 Thăm thực tế hàng tháng ☐ 每階段(二個月)之實地訪視 Thăm thực tế cho từng giai đoạn (hai tháng) ☐ 實習異常輔導訪視 Tham sát phụ đạo thực tập ☐ 聯繫表 Hình thức liên hệ ☐ 電話聯繫 Liên hệ qua điện thoại ☐ 視訊聯繫 Liên hệ video ☐ 通訊軟體(LINE…等) Phần mềm liên	

		lạc (LINE...等) ☐ 網路社群軟體 Phần mềm cộng đồng Internet ☐ 電子郵件聯繫 Liên hệ qua email ☐ 其他 Khác: _____
	業 界 專 家 輔 導 實 習 課 程 規 劃 Chuyên gia phụ đạo lập kế hoạch thực tập	提供實習課程指導與資源設備，視實習單位現場以及實習生輪值職務內容狀況環境而定。主要實習部門可分為： ☐餐飲部門-餐飲外場接待服務作業、營業前後準備作業、廚房內場作業等餐飲相關 單位職能培訓。 ☐其他： 業界專家輔導實習課程規劃分為入職訓練、在職訓練及師徒制等實習課程訓練規劃。
實 習 規 範	實 習 成 效 考 核 指 標 或 項 目 Chỉ số đánh giá hiệu quả thực tập hoặc hạng mục	1.實習機構：出勤情形（30 分）、工作態度（30 分）、工作績效（40 分）。 1. Tổ chức thực tập: điểm danh (30 điểm), thái độ làm việc (30 điểm), hiệu suất làm việc (40 điểm). 2.輔導老師：實習訪視狀況表現(50 分)、實習期末報告書(50 分)。 2. (50 điểm), báo cáo thực tập cuối kỳ (50 điểm)
	實 習 成 效 與 教 學 評 核 方 式 hiệu quả thực tập và phương pháp đánh giá giảng dạy	實習機構評核成績：占 40%、輔導老師評核成績：占 60%。 thành tích trung bình thực tập tại doanh nghiệp:40%, thành tích trung bình giáo viên phụ đạo:60%
	實 習 課 程 後 回 饋 規 劃 立 案 hoạch tập duyet sau khóa thực tập	☐實習成效檢討會議 Họp đánh giá hiệu quả thực tập☐實習課程檢討會議 Họp đánh giá khóa học thực tập☐實習滿意度問卷調查(學生) Phiếu khảo sát mức độ hài lòng của thực tập (sinh viên)☐實習滿意度問卷調查(企業) Bảng câu hỏi khảo sát mức độ hài lòng của thực tập (doanh nghiệp)☐實習成果發表 Thông báo kết quả thực tập☐實習經驗交流 Trao đổi kinh nghiệm thực tập☐學生心得分享 Chia sẻ kinh nghiệm của sinh viên☐實習職缺篩選檢討 Đánh giá sàng lọc vị trí tuyển dụng thực tập☐實習機構合作檢討 Đánh giá Hợp tác thực tập doanh nghiệp ☐實習轉換單位檢討 Xem xét chuyển đổi đơn vị thực tập

實習學生簽章 chữ ký sinh viên thực tập		實習機構主管簽章 Chữ ký của người giám sát cơ sở thực tập	
輔導老師簽章 chữ ký giáo viên phụ đạo		系所主管簽章 Chữ ký chủ nhiệm khoa	