

餐旅專業實習相關報告與評量方式

一、餐旅專業實習成績之評定計下列兩項：

1. 實習單位之工作評分佔 60%。
2. 餐旅專業實習心得報告佔 40%。

二、餐旅專業實習三項評分成績不得有任一項實習成績零分。

三、實習單位之工作評分項目標準如下 (另有評分表格提供給實習單位評分)：

1. 工作態度。
2. 工作熱誠。
3. 工作品質。
4. 人際關係。
5. 溝通技巧。
6. 學習意願。
7. 成熟度。
8. 責任心。
9. 出席率。
10. 工作正確性。

四、南台科技大學餐旅系專業實習心得報告撰寫要點如下:

1. 實習期間及個人基本資料
2. 實習公司相關資料：包括實習單位名稱、地點、地址及電話、單位主管及實習職稱等基本資料及公司發展沿革、經營理念、市場定位、管理制度、組織文化等加以詳述
3. 實習期間工作內容與心得: 包括實習期間之工作內容、心得與收穫
4. 實習之整體評估: 請就實習期間之實務學習成效、與其他員工之人際關係、主管領導方式、工作中最難忘的人事物、工作中最滿意或最不滿意的事、對實習單位的建議等事項加以詳述
5. 實習後對未來之生涯規劃、期許和目標。

6. 實習報告撰寫格式: 餐旅專業實習心得報告字數需約 6,000 字，統一採用 A4 格式、標楷體、14 字大小、以電腦打字並裝訂成冊。
7. 封面註明以下資訊:班級、姓名、學號、實習單位、實習起訖日期、實習總週數及總時數、實習指導老師。
8. 繳交期限：修習實務實習課程當學期初前兩週內繳交，或依實習輔導老師規定。