**弘光科技大學**

|  |
| --- |
| HUNGKUANG UNIVERSITY |

**食品科技系**

**Department of Food Science**

**and Technology**

**112學年校內專業實習手冊**



中華民國112年09月06日

**學校緊急連絡方式**

**🕿： 系辦公室：04-26318652轉5000~5008**

**蔡政志（系主任）： 04-26318652轉5000**

**（負責實習老師）：04-26318652轉**

**蘇女珍（承辦人員）：04-26318652轉 5008**

**教官室 ：04-26318652轉2270~2273**

**FAX：系辦公室：04-26319176**

**弘光科技大學食品科技系校內專業實習前宣導事項**

1. 學生在實習過程中有權益受損之情事，可向實習輔導教師或學

校反映。

1. 學生實習期間應完成期中作業(或學習單)，並於實習結束後兩

個禮拜內應完成期末作業繳交。

1. 請實習生注意實習機構-實習場所安全防護設備之配置及相關安全措施宣導。
2. 實習生實習期間內請假應遵循實習單位之請假規定。

目 錄

**實習前**

1. **弘光科技大學食品科技系校內專業實習實施準則…………..5**
2. **弘光科技大學食品科技系校內專業實習須知…….….….… 7**

**實習中**

1. **弘光科技大學食品科技系校內專業實習工作日誌………. ……….………. ……8**
2. **弘光科技大學校內專業實習個別指導紀錄表………. ……… 9**
3. **弘光科技大學校內專業實習不適應晤談輔導表………. …10**

**實習後**

1. **弘光科技大學食品科技系校內專業實習書面報告應注意事項.11**
2. **弘光科技大學食品科技系校內專業實習書面報告封面(範本) ………. ……………………………………………………12**
3. **弘光科技大學食品科技系校內專業實習成績表(實習機構用)……………13**
4. **弘光科技大學食品科技系校內專業實習書面報告成績表(教師用) ……14**

**壹拾、弘光科技大學學生校內實習滿意度問卷………………15**

**壹、弘光科技大學食品科技系校內專業實習實施準則**

20290-049

中華民國 108 年03 月28 日系務會議修正通過

中華民國108年 04 月30 日院實習委員會修正通過

(修正歷程詳全條文末)

第一條 為落實食品科技系(以下簡稱本系)教育目標，規範校內專實習課程之執行；特針對本系大學部學生之校內專業實習課，訂定弘光科技大學食品科技系校內專業實習輔導實施準則(以下簡稱本準則)，本準則未規範者，悉依本系其他相關辦法辦理。

第二條 本準則規範及執行本系學生校內專業實習輔導工作，統由本系實習委

員會審議及處理學生校內專業實習各項相關事務。

第三條 本準則所稱之校內專業實習在四技日間部為必修1學分36小時之課

程，而在四技進修部為選修1學分共36小時程。

凡修習校內專業實習之學生可依週一至週五間其個人課表之空堂時

間，自由排定其校內專業實習時段，且經實習單位指導老師同意後，

在學期內完成36小時實習課程，即完成校內專業實習。實習單位指導

老師職責:實習期間進行實習學生的指導與回饋，解決學生實習所遭遇

之困難及轉介晤談。

第四條 本系烘焙科技組學生其校內專業實習之單位為本校烘焙食品實習工

廠，且上述校內專業實習單位不需給予本系實習生任何津貼或薪資。

第五條 本系設置有專任老師負責輔導烘焙科技組學生之校內專業實習。校內

專業實習烘焙科技組輔導老師職掌:課程大綱輸入、學期成績的登錄，

同學實習期間單位不適應實習課程之輔導。

第六條 本系學生校內專業實習期間，如因故無法進行時，應依學校規定提前

向實習單位辦理請假手續；**並**須經實習單位核准後，且於期末前補足

未完成之實習時數。

第七條 本系必(選)修校內專業實習之同學，實習期間若發生下列情事，經系務會議討論通過後，除了該生實習單位之成績以零分計算外並且依校規議處。

一、已經排定實習班次卻無故曠班達三次(含)以上者。

二、不服從實習單位之指導，以致造成本系名譽重大傷害者，經實習

單位舉證並經本系調查屬實者。

第八條 本系必(選)修校內專業實習之成績計算，實習單位評分佔總成績70%、

實習期中作業及專業實習書面報告佔總成績 20%、實習說明會佔總成績10%

第九條 本系必(選)修校內專業實習實習場所之服儀規範為:

烘焙食品實習工廠(紅師父):工作衣、工作帽(網帽)、黑長褲、包鞋及圍裙。

第十條 本系必(選)修校內專業實習之同學其專業實習書面報告，需於校內專

業實習結束後兩週內繳交至系辦公室，若逾期未繳交者，其校內專業

實習書面報告成績不予計分。

第十一條學生若不適應實習單位之輔導或轉介:由實習指導老師透過晤談或其他方式瞭解學生實習狀況與問題後，確有實習單位之轉換之需求時須填寫實習單位轉換表單。

第十二條為瞭解實習學生在實習期間所學習狀況，學生在期中時需完成實習作業或學習單。

第十三條本準則經系務會議、院實習委員會通過後開始實施，修正時亦同。

中華民國104年05月21日實習委員會議訂定通過

中華民國104年06月04日系所務會議修正通過

中華民國106年12月13日實習委員會議修正通過

中華民國107年01月04日系務會議修正通過

中華民國107年01月08日院務會議修正通過

中華民國107年08月08日實習委員會議修正通過

中華民國107年08月09日系務會議修正通過

中華民國107年08月14日院實習委員會修正通過

弘光科技大學食品科技系

校內專業實習工作日誌

學生姓名： 學號： 實習單位:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 實習時間 | 工 作 內 容 | 實習單位  指導老師  簽名 | 備 註 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

※ 本表如不敷使用，請自行影印

※ 本表於實習結束後，影本連同實習報告一併繳交至系辦助理人員。

**肆、弘光科技大學食品科技系校內專業實習個別指導紀錄表**

| **弘光科技大學烘焙食品實習工廠**  **紅師父麵包坊個別指導紀錄表** | | | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 班級:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 學號:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 姓名: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 時數:36小時 | | | | | | |
| 實習  類別 | 實習  日期 | 編號 | 實習項目 | 打V | 指導員簽名 | 備註 |
| 實習前  教育 | / | 1-1 | 學生校內實習應知事項 |  |  |  |
| / | 1-2 | 紅師父組織架構及每日工作職責 |  |  |  |
| / | 1-3 | 內外場動線介紹 |  |  |  |
| / | 1-4 | 設備安全介紹 |  |  |  |
| / | 1-5 | 認識產品與食材介紹 |  |  |  |
| / | 1-6 | 工作職業倫理說明 |  |  |  |
| 機具使用及  清潔介紹 | / | 2-1 | 電子秤使用及清潔 |  |  |  |
| / | 2-2 | 攪拌鋼使用及清潔 |  |  |  |
| / | 2-3 | 烤箱使用及清潔 |  |  |  |
| / | 2-4 | 冰箱使用及清潔 |  |  |  |
| 麵包製作實習 | / | 3-1 | 材料認識及秤量 |  |  |  |
| / | 3-2 | 分割滾圓 |  |  |  |
| / | 3-3 | 各種餡料製作 |  |  |  |
| / | 3-4 | 麵糰整形 |  |  |  |
| / | 3-5 | 麵包產品包裝 |  |  |  |
| / | 3-6 | 環境清潔及電源關閉 |  |  |  |
| 西點蛋糕製作實習 | / | 4-1 | 麵糊蛋糕製作 |  |  |  |
| / | 4-2 | 乳沫蛋糕製作 |  |  |  |
| / | 4-3 | 戚風蛋糕製作 |  |  |  |
| / | 4-4 | 泡芙製作 |  |  |  |
| / | 4-5 | 餅乾製作 |  |  |  |
| / | 4-6 | 西點蛋糕餡料製作及整形 |  |  |  |
| / | 4-7 | 環境清潔及電源關閉 |  |  |  |
| 門  市  實  習 | / | 5-1 | 服裝儀容標準須知 |  |  |  |
| / | 5-2 | 產品包裝 |  |  |  |
| / | 5-3 | 衛生清潔打掃工作要點 |  |  |  |
| 其他 | / | 6-1 | 實習執行表填寫要點 |  |  |  |
| / | 6-2 | 實習成績考核說明 |  |  |  |

備 註： **實習單位主管簽名：**

1.於實習生分發至單位第一天，由指導員確實輔導安排相關學習事項。

2.學習執行表應由實習生自行保管，指導員應逐項指導實習生學習進度，並即時記錄。

3.指導員並應於實習訓練期滿後，審核訓練結果，並於表格簽名交回單位主管保管。

**伍、** 弘光科技大學食品科技系校內專業實習不適應晤談輔導表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 班 級 |  | 學號 |  |
| 學生姓名 |  | | |
| 報到日期 |  | 實習期間 |  |
| 原實習機構 |  | 實習總時數 |  |
| 晤談日期 |  |  |  |
| 不適應原因  (學生自我檢討及改善方案) | 學生簽名： | | |
| 輔導老師意見  (輔導過程及新工作內容之評估) | 輔導老師： | | |
| 申請結果 | 結果說明  經 系實習委員會議審議通過。 | | |

導 師： 系主任： 院長：

**陸、****弘光科技大學食品科技系校內專業實習書面報告應注意事項**

一、實習書面報告佔總成績之20％。

二、請一律使用A 4膳寫，膠裝，於實習完成後**二週內**交齊至系辦公

室，逾期不予受理。

三、實習書面報告請按以下各點逐一分段詳細說明：

1. 封面請清楚註明實習單位、實習日期、班級、學號、姓名及座

號，否則退回不予計分。

2. 實習書面報告需含實習單位介紹、實習工作內容介紹、實習心得

報告、對實習單位建議、參考文獻及附件完整性。

3. 實習工作內容介紹包括實習目的、流程、方法、結果

與討論等各項作業。

4. 個人實習心得包括討論學校課程對實習內容之應用及建議。

**柒、** 弘光科技大學　食品科技系

校內專業實習書面報告封面

(範本)

|  |
| --- |
| FST |

實習單位(機構)： 姓名：

學號： 電話：

實習單位主管：

實習單位指導老師：

學校單位負責老師：

**捌、** 弘光科技大學食品科技系校內專業實習成績表

(實習機構用)

實習單位：

學號: 姓名： 實習日期：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **一、出席率及孜勤：40﹪** | | 分數 | 總分 |
| 1.遲到、早退 次 | |  |  |
| 2.公假 天 | |  |
| 3.事假 天 | |  |
| 4.病假 天 | |  |
| 5.紀律遵守 | |  |
| **二、實習態度及學識技能：60﹪** | | |  |
| 1.儀表整齊、身心健康 | 5﹪ |  |
| 2.自動認真學習、研究進取之精神 | 10﹪ |  |
| 3.誠懇接受指導、虛心求教 | 10﹪ |  |
| 4.負責、耐勞、誠懇合作 | 10﹪ |  |
| 5.器材之運用：是否注意節儉、保養、管理 | 10﹪ |  |
| 6.技術正確、熟練、敏捷 | 15﹪ |  |
| **三、總計：** | | |  |
| 四、註：遲到一次扣0.5分  早退一次扣 0.5分  事假、**病假**一天扣 0.5分  喪、公假不扣分  **五、成績若有更改，請於更改處簽章。**  **六、為維護實習生權益，建請貴單位指導老師實習成績打在70-90分之間，謝謝合作** | | | |

實習單位指導老師簽章：  年 月 日

**玖、** 弘光科技大學　食品科技系

校內專業實習書面報告成績表 (教師用)

|  |
| --- |
| 學生姓名： 學號：  實習機構： |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 評 分 項 目 | | | | | |
| 實習單位  介紹  (20%) | 實習工作  內容介紹  (40%) | 實習心得  報告  (20%) | 對實習單位  建議  (10%) | 參考文獻及附件完整性  (10%) | 總成績 |
|  |  |  |  |  |  |
| 評語：  評分老師：  日 期： 年 月 | | | | | |

**壹拾、弘光科技大學食品科技系校內實習課程滿意度問卷**

各位同學　您好：

實習為課程理論的延伸，校內實習經驗除了可做為未來職涯選擇之參考依據外，亦能透過此一寶貴經驗，提供學校及系上實習制度設計的改進，為了確保校內實習之成效與品質，以作為未來改善之相關作業。此問卷中的資料僅針對整體分析之用，不會影響您校內實習成績。最後，再次對您的協助與參與致上無限的謝意。

**敬祝 身體健康，學業進步！**

弘光科技大學 敬啟

**一、校內實習基本資料**

1. 實習生系別

□護理系 □物理治療系 □生物科技系 □營養系   
□食品科技系 □化妝品應用系 □幼兒保育系 □美髮造型設計系  
□健康事業管理系 □餐旅管理系 □資訊管理系  
□應用英語系 □文化事業發展系 □老人福利與長期照顧事業系 □運動休閒系  
□環境與安全衛生工程系 □生物醫學工程系 □資訊工程系

2. 校內實習課程分類

□暑期實習

□整學期實習

□一學年實習

□海外實習

□醫護類實習

□其他(請說明：＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿)

3. 校內實習生年級

□一年級□二年級□三年級□四年級

4. 校內實習部門：＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

**二、校內實習歷程滿意度調查**

**<背面尚有問題>**

| **題項** | | **非常同意** | **同意** | **普通** | **不同意** | **非常不同意** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| (1) | 校內實習指導教師或輔導人員具良好專業實務知能。 | □ | □ | □ | □ | □ |
| (2) | 校內實習內容與我在校所學密切關聯。 | □ | □ | □ | □ | □ |
| (3) | 校內實習內容能循序漸進，逐漸深入與擴展。 | □ | □ | □ | □ | □ |
| (4) | 課堂所學專業技能有助於校內實習工作中的運用。 | □ | □ | □ | □ | □ |
| (5) | 系上安排之校內實習課程的學習時數足夠。 | □ | □ | □ | □ | □ |
| (6) | 系上有規定及安排校內實習期間應完成的作業。 | □ | □ | □ | □ | □ |
| (7) | 系上規定校內實習期間應完成作業內容與份量適當。 | □ | □ | □ | □ | □ |
| (8) | 我能夠適應校內實習之實習環境。 | □ | □ | □ | □ | □ |

**三、校內實習成效滿意度調查**

| **題項** | | **非常同意** | **同意** | **普通** | **不同意** | **非常不同意** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| (1) | 經過校內實習課程後，對我的專業知識有實質幫助。 | □ | □ | □ | □ | □ |
| (2) | 經過校內實習課程後，對我的專業技能有實質幫助。 | □ | □ | □ | □ | □ |
| (3) | 校內實習後我覺得有效提升自己解決實務問題的能力。 | □ | □ | □ | □ | □ |
| (4) | 我認為校內實習對之後的校外實習有所幫助。 | □ | □ | □ | □ | □ |
| (5) | 透過這次校內實習，有助於我對未來職場工作環境的了解。 | □ | □ | □ | □ | □ |
| (6) | 經過校內實習課程後，未來我可以很快地融入與適應職場環境與工作。 | □ | □ | □ | □ | □ |
| (7) | 我認為校內實習對畢業後的求職與就業有所幫助。 | □ | □ | □ | □ | □ |
| (8) | 我對校內實習課程感到滿意。 | □ | □ | □ | □ | □ |
| **四、其他** | | | | | | |
| (1) | 您認為校內實習課程用哪種類型辦理，較為合適? | □暑期 | □  一學期 | □一學年 |  |  |
| (2) | 您認為校內實習課程在哪個年級辦理較為合適? | □一年級 | □二年級 | □三年級 | □四年級 |
| (3) | 系上已針對校內實習學生進行校內實習課程滿意度的調查。 | □有 | □無 |  |  |  |

|  |
| --- |
| **其他建議** |
|  |
|  |

謝謝您的填答，並預祝您學業順利。