

國立高雄餐旅大學

第 183 次實習輔導委員會議程

壹、時間：109 年 10 月 15 日（星期四）上午 11 時整

貳、地點：行政大樓六樓會議室

參、工作報告：

1、Grant Hyatt Singapore 等 14 新加坡實習合作廠商，原錄取 104 名本校 109 學年度實習學生，經詢，除 The Capitol Kempinski Hotel 表示可於 110 年 1 月協助 2 名錄取學生前往實習外，餘皆因新冠肺炎疫情影響，無法安排學生前往實習。研究發展處已於 109 年 10 月 8 日公告，請無法前往新加坡實習之學生，依實習輔導組公告時程，報名參加國內實習媒合。

2、10/29 辦理校園徵才(實習媒合)活動，地點多功能活動中心。

肆、提案討論：

提案一：新增實習合作履議案，提請討論。

說明：

序號	建教單位	推薦單位	說明
1	大毅行旅股份有限公司(台中大毅老爺行旅)	旅館系	詳如會議資料附件 1
2	嘉義智選假日酒店	旅館系	詳如會議資料附件 2
3	大地國際酒店股份有限公司	廚藝科	詳如會議資料附件 3
4	南港老爺行旅	廚藝科	詳如會議資料附件 4
5	古華花園飯店	旅運系	詳如會議資料附件 5
6	波哥國際事業有限公司	烘焙系	詳如會議資料附件 6
7	福泰國際旅館管理顧問有限公司	觀光所	詳如會議資料附件 7

決 議：

提案二：擬暫緩轉做防疫旅館之單位與本校實習合作關係，提請討論。

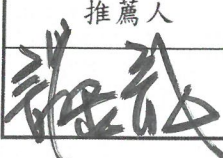
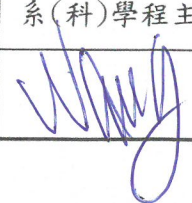
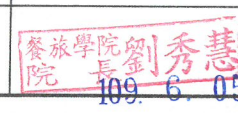
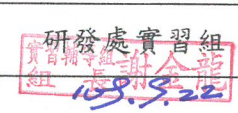
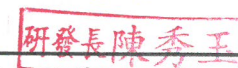
說 明：在疫情衝擊下，近期有部分飯店轉做防疫旅館，為了學生的安全以及日後的訪視，擬建議先暫緩實習合作關係，待飯店回歸正常營運後再重啟。

決 議：

伍、臨時動議：

陸、散會

國立高雄餐旅大學新增實習合作企業申請單

企業名稱	大毅行旅股份有限公司(台中大毅老爺行旅)		
企業英文名稱	The Place Taichung		
地 址	台中市西區英才路 601 號		
負 責 人	蔣大雄	職 稱	總經理
聯 絡 人	林慧蓉	部門單位/職稱	人資部/經理
聯 絡 人 話 電	04-3702-8989	傳 真	04-3702-8966
E - mail	vivien.lin@tc.hotelroyal.com.tw		
推薦事由	台中大毅老爺行旅為國內知名老爺管理 顧問公司(簽約)管理之優質旅館(適合實習合作)		
說明： 1、實習合作企業需具備合法證明文件，且提供之薪資福利制度均符合勞基法規定。 2、校外實習合約的簽訂，以本校之版本為主，不得另與實習生簽訂個別契約。地方縣市政府如需另行申報實習生勞動契約者，其條文內容應與本校校外實習合約書內容相同。 3、我已詳讀上列規定，並同意之，且已備齊下列各項資料。 ■公司之營利事業登記證及其它必要證照影本，如：旅行業執照、旅館業登記證、民宿登記證等。 ■公司簡介及基本資料。 ■薪資待遇與福利說明：實習津貼 <u>23,800</u> (不得內含其它獎金及費用)、■休假符合勞基法之規定(含特別休假)、■提供勞保、■提供健保、□提供宿舍。 ■實習生各階段實習內容具體規劃及時程分配(附件一)、教育訓練課程。 ■實習合作企業評估表(附件二)。			
系(科)學程校外實習輔導小組審查意見	☒ 同意送實習輔導委員會覆議。(請檢附會議記錄) ☐ 不符合建教合作原則與標準，未便同意。		
推薦人	系(科)學程主任	院長	國際事務處 (國外實習單位加會)
			 

填寫日期： 年 月 日

說明：

- 106 年 4 月 27 日第 157 次實習輔導委員會議修訂通過。
- 實習合作推薦得由業界自行提出申請，或由本校師長推薦申請(新實習單位如首次有學生實習，實習輔導老師將於學生報到後二個月內，至少進行實地訪視 2 次)。
- 審查流程：詳如附件三新增實習合作企業標準作業流程。
- 資料備齊後請寄至 (812) 高雄市小港區松和路 1 號 實習輔導組彙辦

台中大毅老爺行旅實習生各階段實習內容具體規劃時程

附件一

部門	工作職位	實習內容具體規劃（請條列）	三階段	時程分配
房務部	房務員	第一階段 認識飯店、環境介紹及同仁、工作簡介及工作說明藉以學習職場倫理。	第一階段：學習期	3 個月
		第二階段 工作內容訓練、環境清潔、設備器材保養、跨部門工作聯繫溝通訓練。	第二階段：熟練期	6 個月
		第三階段 飯店系統資料查詢作業、休閒設施維護及客房細部清潔計畫排程。	第三階段：精進期	3 個月
餐廳	外場服務員	第一階段 營業器皿認識及使用原則、菜單認識、服務流程及咖啡機的操作使用。	第一階段：學習期	3 個月
		第二階段 德安系統介面認識、德安訂位系統操作、吧檯飲品製作、固定資產設備使用教學、葡萄酒的服務流程與技巧。	第二階段：熟練期	6 個月
		第三階段 認識顧客抱怨及客訴處理、影音設備使用方式與簡易的故障排除、實習課程回顧探討。	第三階段：精進期	3 個月
廚務部	內場廚助	第一階段 熟悉廚房組織與各工作單位的内容流程、廚房設備器材正確操作流程之確認、食品衛生安全操作與製作之習慣建立。	第一階段：學習期	3 個月
		第二階段 基礎高湯/醬汁之製作、基本肉類/魚肉/蔬果切割之處理。	第二階段：熟練期	6 個月
		第三階段 基本食物成本控管概念的養成、菜單結構認識與基本的講解能力訓練、團隊分工合作溝通協調性的觀念培養、西餐常見食材與文化觀念之深植。	第三階段：精進期	3 個月

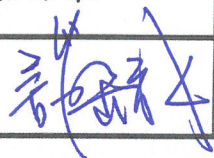
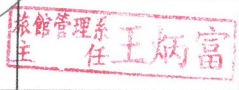
表格說明：因應教育部實習課程內容制定之政策，因此請各新增的實習單位務必詳細填寫本表，否則不予受理。

- 1、部門：例如：客務部、房務部、餐飲部、廚務部等等。
- 2、工作職位：例如：房務部分成房務員、公清等等。
- 3、實習內容具體規劃：請依照各工作職位的實習內容詳細說明該職務之具體規劃與目標，並請條列式說明。
- 4、階段：分為三階段，第一階段：學習期、第二階段：熟練期、第三階段：精進期。
- 5、時程分配：可依照貴公司所規劃之時程自行訂定之。（例如：第一階段 3 個月、第二階段 3 個月、第三階段 6 個月，合計 12 個月）

國立高雄餐旅大學實習合作企業評估表

附件二

業界編號		業界單位			
評估項目	評估內容	評估重點		業界自評	校方推薦 單位評分
一、 機構單位組織制度 30%	1.組織運作	1.各部門依計畫適度分工。 2.各部門營運健全。		28	26
	2.人事管理	1.管理適當、員工友善有禮。 2.人事制度健全。			
	3.薪資與福利	1.員工進修制度健全。 2.員工升遷制度健全。 3.員工福利制度完善。 4.員工保險制度健全。			
二、 安全衛生專業設施 30%	1.照明與通風設備	1.採光照明符合標準及維護良好。 2.空氣流通良好。 3.空氣污染防治良好。		29	28
	2.安全管理 (請附合格證書)	1.工作場所維持整潔標示清楚。 2.消防設備齊全，維護良好。 3.依規定辦理消防訓練。 4.設施及機具均有安全防護設施設置。 5.有醫護設置。			
	3.衛生管理	1.環境衛生。 2.職場衛生。			
三、 實習合作配合措施 30%	1.實習合作教育訓練計畫	1.瞭解實習合作計畫。 2.教育訓練計畫周全。		26	25
	2.康樂活動	1.休閒設施良好。 2.舉辦康樂或旅遊活動。			
	3.技能訓練輔導	1.有專人負責及輔導管理。 2.輔導人員具專業知能及熱忱。 3.輔導人員曾參加專業訓練講習。			
四、 其他 10%		1.辦理實習合作意願強烈。 2.企業負責人及人力資源主管認同實習合作理念。 3.實習期滿，聘用實習員之可能性評估。		8	7
合計				91 分	86 分

校方評估結果		☒ 合格 <u>86</u> (分) ☐ 不合格 _____ (分)	
推薦人		系(科)學程主任 	院長 

備註：90-100 分：1 等；80-89 分：2 等；70-79 分：3 等；60-69 分：4 等。70 分以上為合格，實習企業必須依評估表自我檢核並提供相關佐證資料，送交合作學校作為評估依據。

請針對業主、管理者或企業管理理念加以說明如下：

台中大毅老爺酒居為國內知名老爺酒店集團
顧問管理之旅館。地處座落於台中草悟道商
圈，臨近區域有市立文化中心、國立美術館等
藝文休閒空間。再距審計368新創聚落及綠
光范特喜文創聚落知名景點不遠。

酒店內部以旅客之感受體驗結合音樂與藝術
為空間設計元素，是優質的旅館，適合推薦
成為本校、吳厝合作夥伴。

國立高雄餐旅大學新增實習合作企業申請單

企業名稱	諸羅驛站商務旅館(股)公司_嘉義智選假日酒店		
企業英文名稱	Holiday Inn Express Chiayi		
地 址	嘉義市西區中興路 69 號		
負 責 人	郭勝仁	職 稱	董事長
聯 絡 人	黃珮芬	部門單位/職稱	行政辦公室/行政助理
聯 絡 人 電 話	05-2335899#801 0921778081	傳 真	05-2336166
E - mail	peifenhuan@ihg.com		
推薦事由	格局為整、小而美		

(此欄位由本校師長填報)

說明：

- 實習合作企業需具備合法證明文件，且提供之薪資福利制度均符合勞基法規定。
- 校外實習合約的簽訂，以本校之版本為主，不得另與實習生簽訂個別契約。地方縣市政府如需另行申報實習生勞動契約者，其條文內容應與本校校外實習合約書內容相同。
- 我已詳讀上列規定，並同意之，且已備齊下列各項資料。
 - 公司之營利事業登記證及其它必要證照影本，如：旅行業執照、旅館業登記證、民宿登記證等。
 - 公司簡介及基本資料。
 - 薪資待遇與福利說明：實習津貼 NT\$ 24,000 (不得內含其它獎金及費用)、■休假符合勞基法之規定、
 - 提供勞保、■提供健保、■提供宿舍。
 - 實習生各階段實習內容具體規劃及時程分配(附件一)、教育訓練課程。
 - 實習合作企業評估表(附件二)。

系(科)學程校外實習輔導小組審查意見

- ☐ 同意送實習輔導委員會覆議。(請檢附會議記錄)
- ☐ 不符合建教合作原則與標準，未便同意。

推薦人	系(科)學程主任	院長	國際事務處 (國外實習單位加會)	研發處實習組 組長陳金龍
陳永成	旅館管理系 主任 王炳富	餐旅學院 院長 劉秀慧		研發處實習組 研發長陳秀玉

109.10.12

填寫日期：109 年 10 月 12 日

說明：

- 106 年 4 月 27 日第 157 次實習輔導委員會會議修訂通過。
- 實習合作推薦得由業界自行提出申請，或由本校師長推薦申請(新實習單位如首次有學生實習，實習輔導老師將於學生報到後二個月內，至少進行實地訪視 2 次)。
- 審查流程：詳如附件三新增實習合作企業標準作業流程。
- 資料備齊後請寄至 (812) 高雄市小港區松和路 1 號 實習輔導組彙辦。

諸羅驛站商務旅館(股)公司 實習生各階段實習內容具體規劃時程

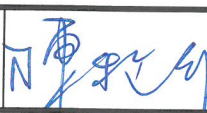
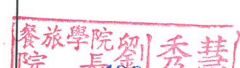
部門	工作職位	實習內容具體規劃（請條列）	三階段	時程分配
營運部_客務	櫃檯服務員 (含智空間 早餐服務)	1. 辦理入住、換房及退房手續。 2. 瞭解酒店所有的行銷政策(例如酒店季節性活動以及洲際酒店集團的所有促銷政策)。 3. 負責智空間(Great Room)早餐服務 4. 協助處理客訴，回答客人提出的疑問，及時解決問題。 5. 協助帳務處理：結帳、收款、核帳。 6. 諮詢解說及接待	第一階段：學習期	3 個月
			第二階段：熟練期	4 個月
			第三階段：精進期	5 個月
營運部_房務	房務員	1. 負責飯店客房與樓層清潔及保養。 2. 每日布巾之送洗控管與清潔紀錄。 3. 房務部門備品的管控 4. 責任區域內設備故障通報。 5. 執行定期保養與盤點工作。	第一階段：學習期	3 個月
			第二階段：熟練期	3 個月
			第三階段：精進期	6 個月
			第一階段：學習期	
			第二階段：熟練期	
			第三階段：精進期	

表格說明：因應教育部實習課程內容制定之政策，因此請各新增的實習單位務必詳細填寫本表，否則不予受理。

- 1、部門：例如：客務部、房務部、餐飲部、廚務部等等。
- 2、工作職位：例如：房務部分成房務員、公清等等。
- 3、實習內容具體規劃：請依照各工作職位的實習內容詳細說明該職務之具體規劃與目標，並請條列式說明。
- 4、階段：分為三階段，第一階段：學習期、第二階段：熟練期、第三階段：精進期。
- 5、時程分配：可依照貴公司所規劃之時程自行訂定之。（例如：第一階段 3 個月、第二階段 3 個月、第三階段 6 個月，合計 12 個月）

國立高雄餐旅大學實習合作企業評估表

業界編號	業界單位	評估項目	評估內容	評估重點	業界自評	校方推薦 單位評分
一、 機構單位組織制度 30%		1.組織運作	1.各部門依計畫適度分工。 2.各部門營運健全。	28	28	28
		2.人事管理	1.管理適當、員工友善有禮。 2.人事制度健全。			
		3.薪資與福利	1.員工進修制度健全。 2.員工升遷制度健全。 3.員工福利制度完善。 4.員工保險制度健全。			
二、 安全衛生專業設施 30%		1.照明與通風設備	1.採光照明符合標準及維護良好。 2.空氣流通良好。 3.空氣污染防治良好。	30	30	30
		2.安全管理 (請附合格證書)	1.工作場所維持整潔標示清楚。 2.消防設備齊全，維護良好。 3.依規定辦理消防訓練。 4.設施及機具均有安全防護設施設置。 5.有醫護設置。			
		3.衛生管理	1.環境衛生。 2.職場衛生。			
三、 實習合作配合措施 30%		1.實習合作教育訓練計畫	1.瞭解實習合作計畫。 2.教育訓練計畫周全。	25	25	25
		2.康樂活動	1.休閒設施良好。 2.舉辦康樂或旅遊活動。			
		3.技能訓練輔導	1.有專人負責及輔導管理。 2.輔導人員具專業知能及熱忱。 3.輔導人員曾參加專業訓練講習。			
四、 其他 10%			1.辦理實習合作意願強烈。 2.企業負責人及人力資源主管認同實習合作理念。 3.實習期滿，聘用實習員之可能性評估。	10	10	10
合計				93 分	93 分	

校方評估結果		☐ 合格____(分) ☐ 不合格____(分)	
推薦人		系(科)學程主任	
		院長	

備註：90-100 分：1 等；80-89 分：2 等；70-79 分：3 等；60-69 分：4 等。70 分以上為合格，實習企業必須依評估表自我檢核並提供相關佐證資料，送交合作學校作為評估依據。

請針對業主、管理者或企業管理理念加以說明如下：

1. 屬於 IHG 洲際酒店旗下旅館，是國際性連鎖旅館
2. 是新開幕酒店，設備及環境都較新穎
3. 福利制度健全
4. 交通便利
5. 人力訓練完善

國立高雄餐旅大學新增實習合作企業申請單

企業名稱	大地國際酒店股份有限公司		
企業英文名稱	The Gaia Hotel		
地 址	112 台北市北投區奇岩路一號		
負 責 人	王雪梅	職 稱	董事長
聯 絡 人	林家民	部門單位/職稱	人資部/專員
聯 絡 人 話	02-2893-1221#1103	傳 真	02-2893-1260
E - mail	hr01@thegaiahotel.com		
推薦事由	大地酒店為五星级酒店、有旅館部門及中、西、日本料理餐廳及宴會廳、雖只有48個房間但座落於北投,是一有品質的溫泉旅館(此欄位由本校師長填報)		
說明： 1、實習合作企業需具備合法證明文件，且提供之薪資福利制度均符合勞基法規定。 2、校外實習合約的簽訂，以本校之版本為主，不得另與實習生簽訂個別契約。地方縣市政府如需另行申報實習生勞動契約者，其條文內容應與本校校外實習合約書內容相同。 3、我已詳讀上列規定，並同意之，且已備齊下列各項資料。 ☒公司之營利事業登記證及其它必要證照影本，如：旅行業執照、旅館業登記證、民宿登記證等。 ☒公司簡介及基本資料。 ☒薪資待遇與福利說明：實習津貼 <u>25,000</u> (不得內含其它獎金及費用)、☒休假符合勞基法之規定、☒提供勞保、☒提供健保、☐提供宿舍。 ☒實習生各階段實習內容具體規劃及時程分配(附件一)、教育訓練課程。 ☒實習合作企業評估表(附件二)。			
系(科)學程校外實習輔導小組審查意見	☒ 同意送實習輔導委員會覆議。(請檢附會議記錄) ☐ 不符合建教合作原則與標準，未便同意。		
推薦人	系(科)學程主任	院長	國際事務處 (國外實習單位加會)
陳紫玲	餐飲服務科 科主任陳紫玲	廚藝學院 院長曾裕琇	研發處實習組 組長謝金龍

填寫日期：2020年 8月 11日 陳秀玉

說明：

- 一、106年4月27日第157次實習輔導委員會議修訂通過。
- 二、實習合作推薦得由業界自行提出申請，或由本校師長推薦申請(新實習單位如首次有學生實習，實習輔導老師將於學生報到後二個月內，至少進行實地訪視2次)。
- 三、審查流程：詳如附件三新增實習合作企業標準作業流程。
- 四、資料備齊後請寄至(812)高雄市小港區松和路1號實習輔導組彙辦。

(企業名稱)實習生各階段實習內容具體規劃時程

部門	工作職位	實習內容具體規劃（請條列）	三階段	時程分配
客務部	禮賓接待員	1. 處理櫃檯相關事宜。 2. 處理帳務。 3. 客服諮詢及客訴處理。	第一階段：學習期	1~3 個月
			第二階段：熟練期	3~6 個月
			第三階段：精進期	6~12 個月
房務部	房務員	1. 客房清潔管理及備品庫存量管控。 2. 協助房務主管。 3. 整理客房維護清潔。	第一階段：學習期	1~3 個月
			第二階段：熟練期	3~6 個月
			第三階段：精進期	6~12 個月
中餐廳	服務員	1. 餐廳營業準備、提供客人餐飲服務、房內用餐服務。 2. 需熟悉餐飲知識和菜單。 3. 瞭解並熟知食品服務的標準程式。	第一階段：學習期	1~3 個月
			第二階段：熟練期	3~6 個月
			第三階段：精進期	6~12 個月
中廚房	廚助	1. 協助準備食材並烹調菜餚。 2. 協助準備於營業時間內的菜單所需菜餚 準備出菜。 3. 進行廚房內的清潔衛生工作。	第一階段：學習期	1~3 個月
			第二階段：熟練期	3~6 個月
			第三階段：精進期	6~12 個月
西餐廳	服務員	1. 餐廳營業準備、提供客人餐飲服務、房內用餐服務。 2. 需熟悉餐飲知識和菜單。 3. 瞭解並熟知食品服務的標準程式。	第一階段：學習期	1~3 個月
			第二階段：熟練期	3~6 個月
			第三階段：精進期	6~12 個月
西廚房	廚助	1. 協助準備食材並烹調菜餚。 2. 協助準備於營業時間內的菜單所需菜餚 準備出菜。 3. 進行廚房內的清潔衛生工作。	第一階段：學習期	1~3 個月
			第二階段：熟練期	3~6 個月
			第三階段：精進期	6~12 個月
休閒部	禮賓接待員	1. 大湯男女湯管理安排事宜。 2. 泳池、水療區管理安排事宜。 6. 接待客人並提供相關諮詢服務。	第一階段：學習期	1~3 個月
			第二階段：熟練期	3~6 個月
			第三階段：精進期	6~12 個月

表格說明：因應教育部實習課程內容制定之政策，因此請各新增的實習單位務必詳細填寫本表，否則不予受理。

1、部門：例如：客務部、房務部、餐飲部、廚務部等等。

2、工作職位：例如：房務部分成房務員、公清等等。

3、實習內容具體規劃：請依照各工作職位的實習內容詳細說明該職務之具體規劃與目標，並請條列式說明。

4、階段：分為三階段，第一階段：學習期、第二階段：熟練期、第三階段：精進期。

5、時程分配：可依照貴公司所規劃之時程自行訂定之。（例如：第一階段 3 個月、第二階段 3 個月、第三階段 6 個月，合計 12 個月）

國立高雄餐旅大學實習合作企業評估表

業界編號	53952668	業界單位	大地國際酒店股份有限公司		
評估項目	評估內容	評估重點		業界自評	校方推薦 單位評分
一、 機構單位組織制度 30%	1.組織運作	1.各部門依計畫適度分工。 2.各部門營運健全。		30	26
	2.人事管理	1.管理適當、員工友善有禮。 2.人事制度健全。			
	3.薪資與福利	1.員工進修制度健全。 2.員工升遷制度健全。 3.員工福利制度完善。 4.員工保險制度健全。			
二、 安全衛生專業設施 30%	1.照明與通風設備	1.採光照明符合標準及維護良好。 2.空氣流通良好。 3.空氣污染防治良好。		25	25
	2.安全管理 (請附合格證書)	1.工作場所維持整潔標示清楚。 2.消防設備齊全，維護良好。 3.依規定辦理消防訓練。 4.設施及機具均有安全防護設施設置。 5.有醫護設置。			
	3.衛生管理	1.環境衛生。 2.職場衛生。			
三、 實習合作配合措施 30%	1.實習合作教育訓練計畫	1.瞭解實習合作計畫。 2.教育訓練計畫周全。		25	20
	2.康樂活動	1.休閒設施良好。 2.舉辦康樂或旅遊活動。			
	3.技能訓練輔導	1.有專人負責及輔導管理。 2.輔導人員具專業知能及熱忱。 3.輔導人員曾參加專業訓練講習。			
四、 其他 10%		1.辦理實習合作意願強烈。 2.企業負責人及人力資源主管認同實習合作理念。 3.實習期滿，聘用實習員之可能性評估。		10	10
合計				90 分	81 分

校方評估結果		☐ 合格(分) ☐ 不合格(分)			
推薦人	陳紫玲	系(科)學程 主任	餐飲廚藝科 科主任陳紫玲	院長	廚藝學院 院長曾裕琇

備註：90-100 分：1 等；80-89 分：2 等；70-79 分：3 等；60-69 分：4 等。70 分以上為合格，實習企業必須依評估表自我檢核並提供相關佐證資料，送交合作學校作為評估依據。

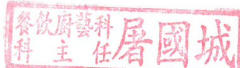
請針對業主、管理者或企業管理理念加以說明如下：

本溫泉旅館座落於北投溫泉路，是一精品型的溫泉旅館，亦獲台灣五星级酒店認證的飯店。雖位於北投溫泉區，但各項設備齊全，佈置裝潢優雅富含藝術性。飯店有48個客房，客房內有專屬的溫泉浴池亦有公用的露天浴池。房各住宿多為一泊二食，因此，飯店內共有中餐廳、西餐廳及日本料理餐廳，對大外場的服務人力需求大，飯店目前已跟台北城市科大有意望的合作，表達未來希望有該校的學生前往實習。

訪視時曾詢問宿舍的供應，人資單位回覆目前無提供宿舍，但若學生有住宿需求人資單位會予以協助。飯店備有接駁車，可提供飯店到捷運站的接駁服務，若無交通次，步行至可搭公車處約為十分鐘路程。

訪視日期為2020年8月14日下午15:30，由中興學院訪。

國立高雄餐旅大學新增實習合作企業申請單

企業名稱	南港老爺股份有限公司(南港老爺行旅)		
企業英文名稱	The Place Taipei		
地 址	台北市南港區經貿二路 196 號		
負 責 人	廖年祈	職 稱	董事長
聯 絡 人	高逸安	部門單位/職稱	人資部經理
聯 絡 人 話 電	02-7750-0588 # 630	傳 真	02-2788-8582
E - mail	vanessa.kao@ng.hotelroyal.com.tw		
推薦事由	老爺集團為連鎖知名品牌，管理制度與市場口碑良好，故推薦為實習合作單位 (此欄位由本校師長填報)		
說明： 1、實習合作企業需具備合法證明文件，且提供之薪資福利制度均符合勞基法規定。 2、校外實習合約的簽訂，以本校之版本為主，不得另與實習生簽訂個別契約。地方縣市政府如需另行申報實習生勞動契約者，其條文內容應與本校校外實習合約書內容相同。 3、我已詳讀上列規定，並同意之，且已備齊下列各項資料。 ■公司之營利事業登記證及其它必要證照影本，如：旅行業執照、旅館業登記證、民宿登記證等。 ■公司簡介及基本資料。 ■薪資待遇與福利說明：實習津貼 <u>24,000</u> (不得內含其它獎金及費用)、■休假符合勞基法之規定(含特別休假)、■提供勞保、■提供健保、□提供宿舍。 ■實習生各階段實習內容具體規劃及時程分配(附件一)、教育訓練課程。 ■實習合作企業評估表(附件二)。			
系(科)學程校外實習輔導小組審查意見	☒ 同意送實習輔導委員會覆議。(請檢附會議記錄) ☐ 不符合建教合作原則與標準，未便同意。		
推薦人	系(科)學程主任	院長	國際事務處 (國外實習單位加會)
自送	 餐飲廚藝科主任 屠國城	 廚藝學院院長 曾裕琇	 研發處實習組長 陳秀玉

填寫日期： 年 月 日

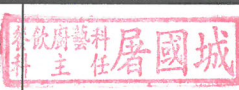
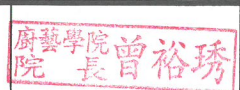
說明：

- 一、106 年 4 月 27 日第 157 次實習輔導委員會議修訂通過。
- 二、實習合作推薦得由業界自行提出申請，或由本校師長推薦申請(新實習單位如首次有學生實習，實習輔導老師將於學生報到後二個月內，至少進行實地訪視 2 次)。
- 三、審查流程：詳如附件三新增實習合作企業標準作業流程。
- 四、資料備齊後請寄至 (812) 高雄市小港區松和路 1 號 實習輔導組彙辦。

國立高雄餐旅大學實習合作企業評估表

附件二

業界編號	業界單位	南港老爺股份有限公司(南港老爺行旅)		
評估項目	評估內容	評估重點	業界自評	校方推薦單位評分
一、機構單位組織制度 30%	1.組織運作	1.各部門依計畫適度分工。 2.各部門營運健全。	25	26
	2.人事管理	1.管理適當、員工友善有禮。 2.人事制度健全。		
	3.薪資與福利	1.員工進修制度健全。 2.員工升遷制度健全。 3.員工福利制度完善。 4.員工保險制度健全。		
二、安全衛生專業設施 30%	1.照明與通風設備	1.採光照明符合標準及維護良好。 2.空氣流通良好。 3.空氣污染防治良好。	30	30
	2.安全管理 (請附合格證書)	1.工作場所維持整潔標示清楚。 2.消防設備齊全，維護良好。 3.依規定辦理消防訓練。 4.設施及機具均有安全防護設施設置。 5.有醫護設置。		
	3.衛生管理	1.環境衛生。 2.職場衛生。		
三、實習合作配合措施 30%	1.實習合作教育訓練計畫	1.瞭解實習合作計畫。 2.教育訓練計畫周全。	25	25
	2.康樂活動	1.休閒設施良好。 2.舉辦康樂或旅遊活動。		
	3.技能訓練輔導	1.有專人負責及輔導管理。 2.輔導人員具專業知能及熱忱。 3.輔導人員曾參加專業訓練講習。		
四、其他 10%		1.辦理實習合作意願強烈。 2.企業負責人及人力資源主管認同實習合作理念。 3.實習期滿，聘用實習員之可能性評估。	10	10
合計			90分	91分

校方評估結果		☒ 合格 <u>91</u> (分) ☐ 不合格 _____ (分)	
推薦人		系(科)學程主任	廚藝學院 主任 
		院長	廚藝學院 院長 

備註：90-100分：1等；80-89分：2等；70-79分：3等；60-69分：4等。70分以上為合格，實習企業必須依評估表自我檢核並提供相關佐證資料，送交合作學校作為評估依據。

南港老爺股份有限公司

實習生各階段實習內容具體規劃時程

部門	工作職位	實習內容具體規劃（請條列）	三階段	時程分配
客務部	禮賓接待員	1. 學習櫃台進退房、自助機台操作 2. 學習服務中心一切事務(接送機、上班車安排、旅遊諮詢、行李服務) 3. 學習與商務客人應對，了解並熟悉各項合約公司之需求 4. 學習總機話術及訂房程序 5. 熟悉各種專案促銷及系統帳務	第一階段：學習期	3 個月
			第二階段：熟練期	3 個月
			第三階段：精進期	6 個月
房務部	房務員	1. 學習各種房型定位及房間清潔標準 2. 學習基本顧客應對 3. 學習透過續掃房及回住客觀察顧客習性及需求 4. 學習在工作中替顧客創造小驚喜	第一階段：學習期	3 個月
			第二階段：熟練期	3 個月
			第三階段：精進期	6 個月
餐飲部	外場服務人員	1. 了解各餐期的餐點特色及服務流程 2. 學習顧客應對禮儀及個別需求處理 3. 熟悉各種不同型態的會議擺設及顧客需求 4. 學習各項西餐專業知識(西餐禮儀、餐具類型及用途、酒類知識...) 5. 學習盤點及庫存管理，了解餐廳營運的各種成本	第一階段：學習期	3 個月
			第二階段：熟練期	3 個月
			第三階段：精進期	6 個月
廚務部	廚房助理	1. 學習食材處理及保存方式 2. 基本顧客應對禮儀及話術 3. 因應時節提供主廚規劃之菜色 4. 了解環境衛生及庫存管理之重要 5. 根據顧客需求提供不同型態之餐點	第一階段：學習期	3 個月
			第二階段：熟練期	3 個月
			第三階段：精進期	6 個月

表格說明：因應教育部實習課程內容制定之政策，因此請各新增的實習單位務必詳細填寫本表，否則不予受理。

1、部門：例如：客務部、房務部、餐飲部、廚務部等等。

2、工作職位：例如：房務部分成房務員、公清等等。

3、實習內容具體規劃：請依照各工作職位的實習內容詳細說明該職務之具體規劃與目標，並請條列式說明。

4、階段：分為三階段，第一階段：學習期、第二階段：熟練期、第三階段：精進期。

5、時程分配：可依照貴公司所規劃之時程自行訂定之。（例如：第一階段3個月、第二階段3個月、第三階段6個月，合計12個月）

請針對業主、管理者或企業管理理念加以說明如下：

老爺集團秉持「致力於創造好玩的特色飯店，寫下精彩難忘的故事」的品牌願景，老爺複下風格設計品牌「老爺行旅」以 the place 為名，強調與飯店所在地意象文化的深度連結，並堅持「Fun、Fusion、Fashion」的品牌精神，坐落南港與內湖交界處，緊鄰南港軟體園區捷運站，也是南軟蛋黃區內第一家商務飯店。

秉持「溫暖體貼」、「放心無憂」及「活力精彩」的品牌定義；「品味在地文化，及「編織美好回憶」
「總是感受到」被照顧的感覺」的品牌價值；「敏銳感和發現服務的機會」、「積極回應超越預先的期待」、「持續學習開創更多新可能」及「融入參與創造美好的旅程」，實習環境多元，及能融合在地文化風格，符合跨學科專業實習單位

國立高雄餐旅大學新增實習合作企業申請單

企業名稱	古華股份有限公司(古華花園飯店)		
企業英文名稱	HOTEL KUVA CHATEAU		
地 址	320 桃園市中壢區民權路 398 號		
負 責 人	謝文森	職 稱	董事長
聯 絡 人	林俊益	部門單位/職稱	行政管理部協理
聯 絡 人 話	0903-069569	傳 真	03-2813333
E - mail	Jackie.lin@kuva-chateau.com.tw		
推薦事由	廠商為觀光局核發觀光旅館業合格業者，營運健全，推薦成為本校實習合作企業，提供產學研及適合學生實習。 (此欄位由本校系長填寫)		
說明： 1、實習合作企業需具備合法證明文件，且提供之薪資福利制度均符合勞基法規定。 2、校外實習合約的簽訂，以本校之版本為主，不得另與實習生簽訂個別契約。地方縣市政府如需另行申報實習生勞動契約者，其條文內容應與本校校外實習合約書內容相同。 3、我已詳讀上列規定，並同意之，且已備齊下列各項資料。 ■公司之營利事業登記證及其它必要證照影本，如：旅行業執照、旅館業登記證、民宿登記證等。 ■公司簡介及基本資料。 ■薪資待遇與福利說明：實習津貼 \$23800-25500 (不得內含其它獎金及費用)、(109年24000以上) ■休假符合勞基法之規定(含特別休假)、■提供勞保、■提供健保、■提供勞退提撥、 ■提供團保意外險、■提供宿舍(每月平均自付約\$2000 元左右)。 ☐實習生各階段實習內容具體規劃及時程分配(附件一)、教育訓練課程。 ☐實習合作企業評估表(附件二)。			
系(科)學程校外實習輔導小組審查意見	☐ 同意送實習輔導委員會覆議。(請檢附會議記錄) ☐ 不符合建教合作原則與標準，未便同意。		
推薦人	系(科)學程主任	院長	國際事務處 (國外實習單位加會)
旅運管理系 主任 甘唐沖	旅運管理系 主任 甘唐沖	觀光學院 院長 張德儀	研發處實習組 2020.9.26 研發長 陳秀玉

填寫日期：10

說明：

- 106 年 4 月 27 日第 157 次實習輔導委員會議修訂通過。
- 實習合作推薦得由業界自行提出申請，或由本校師長推薦申請(新，實習輔導老師將於學生報到後二個月內，至少進行實地訪視 2 次)
- 審查流程：詳如附件三新增實習合作企業標準作業流程。
- 資料備齊後請寄至 (812) 高雄市小港區松和路 1 號 實習輔導組

觀光旅館業業務主軸在於客務、房務與餐飲等，多年以來也是本校餐旅學院、廚藝學院與國際學院等之系科，實施學生校外課程的主要實習場所。經政府相關單位核發證書之合格營業場所，並完整規劃學生實習內容之單位，原則上適合推薦成為本校學生實習合作單位；但建議宜以適合各科系人才培養方向，再行媒合學生前往實習為依歸。

研發長 陳秀玉

古華股份有限公司(古華花園飯店)實習生各階段實習內容具體規劃時程

部門	工作職位	實習內容具體規劃（請條列）	三階段	時程分配
業務部門	業務助理	1. 協助業務單位聯繫國內旅行社團體旅遊訂房 2. 協助業務單位處理國內外訂房中心事宜	第一階段：學習期	三個月
			第二階段：熟練期	三個月
			第三階段：精進期	六個月
客服中心	助理	1. 協助客服單位解說導覽飯店內古董收藏品 2. 協助客服單位解說導覽飯店內設施	第一階段：學習期	三個月
			第二階段：熟練期	三個月
			第三階段：精進期	六個月
			第一階段：學習期	
			第二階段：熟練期	
			第三階段：精進期	
			第一階段：學習期	
			第二階段：熟練期	
			第三階段：精進期	
			第一階段：學習期	
			第二階段：熟練期	
			第三階段：精進期	
			第一階段：學習期	
			第二階段：熟練期	
			第三階段：精進期	

表格說明：因應教育部實習課程內容制定之政策，因此請各新增的實習單位務必詳細填寫本表，否則不予受理。

- 1、部門：例如：客務部、房務部、餐飲部、廚務部等等。
- 2、工作職位：例如：房務部分成房務員、公清等等。
- 3、實習內容具體規劃：請依照各工作職位的實習內容詳細說明該職務之具體規劃與目標，並請條列式說明。
- 4、階段：分為三階段，第一階段：學習期、第二階段：熟練期、第三階段：精進期。
- 5、時程分配：可依照貴公司所規劃之時程自行訂定之。（例如：第一階段3個月、第二階段3個月、第三階段6個月，合計12個月）

國立高雄餐旅大學實習合作企業評估表

業界編號	業界單位	古華花園飯店		
評估項目	評估內容	評估重點	業界自評	校方推薦單位評分
一、機構單位組織制度 30%	1.組織運作	1.各部門依計畫適度分工。 2.各部門營運健全。	92	95
	2.人事管理	1.管理適當、員工友善有禮。 2.人事制度健全。		
	3.薪資與福利	1.員工進修制度健全。 2.員工升遷制度健全。 3.員工福利制度完善。 4.員工保險制度健全。		
二、安全衛生專業設施 30%	1.照明與通風設備	1.採光照明符合標準及維護良好。 2.空氣流通良好。 3.空氣污染防治良好。	95	95
	2.安全管理 (請附合格證書)	1.工作場所維持整潔標示清楚。 2.消防設備齊全，維護良好。 3.依規定辦理消防訓練。 4.設施及機具均有安全防護設施設置。 5.有醫護設置。		
	3.衛生管理	1.環境衛生。 2.職場衛生。		
三、實習合作配合措施 30%	1.實習合作教育訓練計畫	1.瞭解實習合作計畫。 2.教育訓練計畫周全。	90	95
	2.康樂活動	1.休閒設施良好。 2.舉辦康樂或旅遊活動。		
	3.技能訓練輔導	1.有專人負責及輔導管理。 2.輔導人員具專業知能及熱忱。 3.輔導人員曾參加專業訓練講習。		
四、其他 10%		1.辦理實習合作意願強烈。 2.企業負責人及人力資源主管認同實習合作理念。 3.實習期滿，聘用實習員之可能性評估。	95	95
合計			92.6 分	95 分

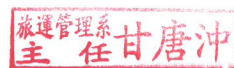
校方評估結果		☒ 合格 <u>95</u> (分)		☐ 不合格 _____ (分)	
推薦人	旅運管理系 主任 甘唐沖	系(科)學程 主任	旅運管理系 主任 甘唐沖	院長	觀光學院 院長 張德儀

備註：90-100分：1等；80-89分：2等；70-79分：3等；60-69分：4等。70分以上為合格，實習企業必須依評估表自我檢核並提供相關佐證資料，送交合作學校作為評估依據。

請針對業主、管理者或企業管理理念加以說明如下：

因應 21 世紀餐旅業複雜競爭，新冠肺炎疫情嚴峻，古華花園飯店企業管理理念隨著科技發展日新月異、經濟轉型及產業升級，本著「倫理、溫馨、和諧、公平、公正、公開」經營理念，未來公司人才需求將愈趨複雜且多元，配合企業未來之願景發展，落實終身學習理念，願意提供學校實習訓練的機會，全面提升公司的競爭力，此為公司訓練最終理念及目標。

古華花園飯店機構單位組織制度健全，具備安全衛生專業設施，實習採取有系統專業訓練計畫，提供適當的資源，輔以配套既能訓練輔導，使績效與訓練結合，提升個人和組織績效，實習合作配合措施完善，與學校辦理實習合作意願強烈，企業負責人及人力資源主管認同實習合作理念，未來實習期滿，可以聘用正職人員，經評估適合推薦成為實習合作企業。



國立高雄餐旅大學新增實習合作企業申請單

企業名稱	波哥國際事業有限公司		
企業英文名稱			
地 址	台南市勝利路 115-1 號		
負 責 人	涂淵順	職 稱	執行長
聯 絡 人	林湘貞	部門單位/職稱	辦公室/助理
聯 絡 人 電 話	06-2082233	傳 真	06-2085266
E - mail	groupres@ gmail. com		
推薦事由			

(此欄位由本校師長填報)

說明：

- 1、實習合作企業需具備合法證明文件，且提供之薪資福利制度均符合勞基法規定。
- 2、校外實習合約的簽訂，以本校之版本為主，不得另與實習生簽訂個別契約。地方縣市政府如需另行申報實習生勞動契約者，其條文內容應與本校校外實習合約書內容相同。
- 3、我已詳讀上列規定，並同意之，且已備齊下列各項資料。
 - ☒ 公司之營利事業登記證及其它必要證照影本，如：旅行業執照、旅館業登記證、民宿登記證等。
 - ☒ 公司簡介及基本資料。
 - ☒ 薪資待遇與福利說明：實習津貼依勞基法(不得內含其它獎金及費用)、☒ 休假符合勞基法之規定(含特別休假)、☒ 提供勞保、☒ 提供健保、☐ 提供宿舍。
 - ☒ 實習生各階段實習內容具體規劃及時程分配(附件一)、教育訓練課程。
 - ☒ 實習合作企業評估表(附件二)。

系(科)學程校外實習輔導小組審查意見

- ☒ 同意送實習輔導委員會覆議。(請檢附會議記錄)
- ☐ 不符合建教合作原則與標準，未便同意。

推薦人	系(科)學程主任	院長	國際事務處 (國外實習單位加會)	研發處實習組 實習輔導組組長謝金龍
烘焙管理系 主任 葉連德	烘焙管理系 主任 葉連德	廚藝學院 院長 曾裕琇		研發長 陳季玉

填寫日期：107 年 9 月 9 日

說明：

- 一、106 年 4 月 27 日第 157 次實習輔導委員會議修訂通過。
- 二、實習合作推薦得由業界自行提出申請，或由本校師長推薦申請(新實習單位如首次有學生實習，實習輔導老師將於學生報到後二個月內，至少進行實地訪視 2 次)。
- 三、審查流程：詳如附件三新增實習合作企業標準作業流程。
- 四、資料備齊後請寄至 (812) 高雄市小港區松和路 1 號 實習輔導組彙辦。

波哥國及事業有限公司（企業名稱）實習生各階段實習內容具體規劃時程

部門	工作職位	實習內容具體規劃（請條列）	三階段	時程分配
烘焙部 (輪調)	麵包烘焙員	海鹽捲可頌、丹尼吐司、起司蛋糕、巧克力布朗尼蛋糕、手工餅乾等等，門市販售商品備製	第一階段：學習期	2 個月
			第二階段：熟練期	1 個月
			第三階段：精進期	1 個月
	研發組員	協助主廚開發季節果醬、運用在地食材融入點心。開發所有廠牌鮮奶油特性，與適用產品。	第一階段：學習期	3 個月
			第二階段：熟練期	1 個月
			第三階段：精進期	1 個月
	烘焙吧檯員	實際餐與門市經營，具體了解銷售產品的市場接受度與調整；商品呈現及盤飾流行規劃。	第一階段：學習期	1 個月
			第二階段：熟練期	1 個月
			第三階段：精進期	1 個月
			第一階段：學習期	
			第二階段：熟練期	
			第三階段：精進期	
			第一階段：學習期	
			第二階段：熟練期	
			第三階段：精進期	
			第一階段：學習期	
			第二階段：熟練期	
			第三階段：精進期	

表格說明：因應教育部實習課程內容制定之政策，因此請各新增的實習單位務必詳細填寫本表，否則不予受理。

- 1、部門：例如：客務部、房務部、餐飲部、廚務部等等。
- 2、工作職位：例如：房務部分成房務員、公清等等。
- 3、實習內容具體規劃：請依照各工作職位的實習內容詳細說明該職務之具體規劃與目標，並請條列式說明。
- 4、階段：分為三階段，第一階段：學習期、第二階段：熟練期、第三階段：精進期。
- 5、時程分配：可依照貴公司所規劃之時程自行訂定之。（例如：第一階段 3 個月、第二階段 3 個月、第三階段 6 個月，合計 12 個月）

國立高雄餐旅大學實習合作企業評估表

附件二

業界編號	業界單位	波哥國際事業有限公司		
評估項目	評估內容	評估重點	業界自評	校方推薦 單位評分
一、 機構單位組織制度 30%	1.組織運作	1.各部門依計畫適度分工。 2.各部門營運健全。	28	27
	2.人事管理	1.管理適當、員工友善有禮。 2.人事制度健全。		
	3.薪資與福利	1.員工進修制度健全。 2.員工升遷制度健全。 3.員工福利制度完善。 4.員工保險制度健全。		
二、 安全衛生專業設施 30%	1.照明與通風設備	1.採光照明符合標準及維護良好。 2.空氣流通良好。 3.空氣污染防治良好。	25	25
	2.安全管理 (請附合格證書)	1.工作場所維持整潔標示清楚。 2.消防設備齊全，維護良好。 3.依規定辦理消防訓練。 4.設施及機具均有安全防護設施設置。 5.有醫護設置。		
	3.衛生管理	1.環境衛生。 2.職場衛生。		
三、 實習合作配合措施 30%	1.實習合作教育訓練計畫	1.瞭解實習合作計畫。 2.教育訓練計畫周全。	28	28
	2.康樂活動	1.休閒設施良好。 2.舉辦康樂或旅遊活動。		
	3.技能訓練輔導	1.有專人負責及輔導管理。 2.輔導人員具專業知能及熱忱。 3.輔導人員曾參加專業訓練講習。		
四、 其他 10%		1.辦理實習合作意願強烈。 2.企業負責人及人力資源主管認同實習合作理念。 3.實習期滿，聘用實習員之可能性評估。	8	8
合計			89分	88分

校方評估結果		☒ 合格 <u>88</u> (分) ☐ 不合格 _____ (分)	
推薦人	烘焙管理系 主任葉連德	系(科)學程主任	烘焙管理系 主任葉連德
		院長	廚藝學院 院長曾裕琇

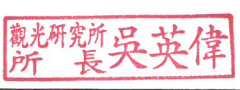
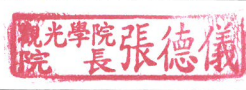
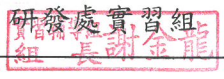
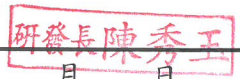
備註：90-100分：1等；80-89分：2等；70-79分：3等；60-69分：4等。70分以上為合格，實習企業必須依評估表自我檢核並提供相關佐證資料，送交合作學校作為評估依據。

請針對業主、管理者或企業管理理念加以說明如下：

波哥國際事業有限公司，烘焙部門主要
生產司康、海鹽卷、可頌、起司蛋糕、巧
克力布朗尼、丹尼吐司、手工餅乾等等。
公司經營符合烘焙管理系培訓內
容，故推薦為實習合作企業

推薦人 葉榮德 109.9.9.

國立高雄餐旅大學新增實習合作企業申請單

企業名稱	福泰國際旅館管理顧問有限公司			
企業英文名稱	Forte Hotel International Management & Consulting Co., Ltd			
地 址	台北市松山區長春路 343 號			
負 責 人	廖炳耀	職 稱	董事長	
聯 絡 人	郭宇湘	部門單位/職稱	人事部經理	
聯 絡 人 電 話	02-27192023#19	傳 真	02-27190266	
E - mail	danielk-corp@fortehotels.com.tw			
推薦事由	具品牌及未來發展潛能,為我校學子培養力具極高熱忱。 (此欄位由本校師長填報)			
說明： 1、實習合作企業需具備合法證明文件，且提供之薪資福利制度均符合勞基法規定。 2、校外實習合約的簽訂，以本校之版本為主，不得另與實習生簽訂個別契約。地方縣市政府如需另行申報實習生勞動契約者，其條文內容應與本校校外實習合約書內容相同。 3、我已詳讀上列規定，並同意之，且已備齊下列各項資料。 ■公司之營利事業登記證及其它必要證照影本，如：旅行業執照、旅館業登記證、民宿登記證等。 (礁溪山形閣、新竹福泰商務旅館、彰化福泰商務旅館、福泰桔子台中公園店) ■公司簡介及基本資料。 ■薪資待遇與福利說明：實習津貼<u>法定基本工資</u>(不得內含其它獎金及費用)、■休假符合勞基法之規定(含特別休假)、■提供勞保、■提供健保、■提供宿舍。(礁溪山形閣提供宿舍) ■實習生各階段實習內容具體規劃及時程分配(附件一)、教育訓練課程。				
系(科)學程校外實習輔導小組審查意見	☒ 同意送實習輔導委員會覆議。(請檢附會議記錄) ☐ 不符合建教合作原則與標準，未便同意。			
推薦人	系(科)學程主任	院長	國際事務處 (國外實習單位加會)	研發處實習組
				 

填寫日期： 年 月 日

說明：

- 一、106 年 4 月 27 日第 157 次實習輔導委員會會議修訂通過。
- 二、實習合作推薦得由業界自行提出申請，或由本校師長推薦申請(新實習單位如首次有學生實習，實習輔導老師將於學生報到後二個月內，至少進行實地訪視 2 次)。
- 三、審查流程：詳如附件三新增實習合作企業標準作業流程。
- 四、資料備齊後請寄至 (812) 高雄市小港區松和路 1 號 實習輔導組彙辦。

福泰國際旅館顧問有限公司實習生各階段實習內容具體規劃時程

部門	工作職位	實習內容具體規劃（請條列）	三階段	時程分配
客務部	櫃檯接待	1.辦理旅客住房，退房，接待事務及結帳作業。 2.提供當地旅遊諮詢。 3.處理與安排訂房、排房、進房、退房等事宜。 4.迎賓，大廳接待。 5.維護顧客關係，處理客人抱怨。	第一階段：學習期	三個月
			第二階段：熟練期	三個月
			第三階段：精進期	六個月
客務部	行李員	1.行李協助。 2.大廳大門客服接待。 3.飯店引導說明。	第一階段：學習期	三個月
			第二階段：熟練期	三個月
			第三階段：精進期	六個月
房務部	房務員	1.客房整理及回報房況。 2.管控各樓層房務用品與客房備品管控。 3.盤點每日送洗布巾。 4.執行飯店環保政策源。 5.執行定期客房樓層設備保養。	第一階段：學習期	三個月
			第二階段：熟練期	三個月
			第三階段：精進期	六個月
餐飲部	餐飲服務員	1.餐廳外場服務作業。 2.自助餐、宴會、無菜單料理服務。	第一階段：學習期	三個月
			第二階段：熟練期	三個月
			第三階段：精進期	六個月
餐飲部	餐飲內場	1.完成各種食材烹飪的前置工作。 2.協助廚師測量食材的容量與重量。 3.依照客人的點單，準備不同菜色所需要的食材。 4.負責菜餚擺盤或調整份量之工作。	第一階段：學習期	三個月
			第二階段：熟練期	三個月
			第三階段：精進期	六個月
休閒活動部	活動專員	1.館內節慶、每月主題宣傳話題規劃設計與執行。 2.手作體驗、活動課程開發與教學。 3.協助各項工作計畫之執行。	第一階段：學習期	三個月
			第二階段：熟練期	三個月
			第三階段：精進期	六個月

表格說明：因應教育部實習課程內容制定之政策，因此請各新增的實習單位務必詳細填寫本表，否則不予受理。

- 1、部門：例如：客務部、房務部、餐飲部、廚務部等等。
- 2、工作職位：例如：房務部分成房務員、公清等等。
- 3、實習內容具體規劃：請依照各工作職位的實習內容詳細說明該職務之具體規劃與目標，並請條列式說明。
- 4、階段：分為三階段，第一階段：學習期、第二階段：熟練期、第三階段：精進期。
- 5、時程分配：可依照貴公司所規劃之時程自行訂定之。（例如：第一階段3個月、第二階段3個月、第三階段6個月，合計12個月）

國立高雄餐旅大學實習合作企業評估表

附件二

業界編號	業界單位				
評估項目	評估內容	評估重點	業界自評	校方推薦 單位評分	
一、 機構單位組織制度 30%	1.組織運作	1.各部門依計畫適度分工。 2.各部門營運健全。	30	28	
	2.人事管理	1.管理適當、員工友善有禮。 2.人事制度健全。			
	3.薪資與福利	1.員工進修制度健全。 2.員工升遷制度健全。 3.員工福利制度完善。 4.員工保險制度健全。			
二、 安全衛生專業設施 30%	1.照明與通風設備	1.採光照明符合標準及維護良好。 2.空氣流通良好。 3.空氣污染防治良好。	30	28	
	2. 安全管理 (請附合格證書)	1.工作場所維持整潔標示清楚。 2.消防設備齊全，維護良好。 3.依規定辦理消防訓練。 4.設施及機具均有安全防護設施設置。 5.有醫護設置。			
	3.衛生管理	1.環境衛生。 2.職場衛生。			
三、 實習合作配合措施 30%	1.實習合作教育訓練計畫	1.瞭解實習合作計畫。 2.教育訓練計畫周全。	30	29	
	2.康樂活動	1.休閒設施良好。 2.舉辦康樂或旅遊活動。			
	3.技能訓練輔導	1.有專人負責及輔導管理。 2.輔導人員具專業知能及熱忱。 3.輔導人員曾參加專業訓練講習。			
四、 其他 10%		1.辦理實習合作意願強烈。 2.企業負責人及人力資源主管認同實習合作理念。 3.實習期滿，聘用實習員之可能性評估。	10	10	
合計			100 分	95分	

校方評估結果		☒ 合格 <u>95</u> (分) ☐ 不合格 ____ (分)	
推薦人		系(科)學程主任	觀光研究所 吳英偉 所長
		院長	觀光學院 張德儀 院長

備註：90-100 分：1 等；80-89 分：2 等；70-79 分：3 等；60-69 分：4 等。70 分以上為合格，實習企業必須依評估表自我檢核並提供相關佐證資料，送交合作學校作為評估依據。

請針對業主、管理者或企業管理理念加以說明如下：

1. 企業機構組織健全, 管理制度完善。
2. 企業負責人是國際觀及視野, 亦擔任亞太旅館協會(PATA) 旅館部門會議主席, 致力於台灣市國際社會連結, 亦將其企業機構國際化程度加深。
3. 賓館場域經營管理符合觀光、建築、消防等相關法規規範。
4. 重視員工福利與照顧。
5. 工作人員年輕化, 具活力, 創造合宜本校同仁賓客之氛圍。
6. 該企業機構屬連鎖經營, 除可提供不同地區賓客便利性外, 未來留任可於業場域也較有彈性或選擇性。
7. 賓客合作意願佳, 亦可為我校同學增加賓客社會可爭取較佳之福利。