\_\_\_\_\_年度 實踐大學應用中文學系校外實習學生實習計畫書

|  |
| --- |
| **基本資料** |
| 實習學生姓名 |  | 學號 |  |
| 實習機構名稱 |  | 實習單位/部門 |  |
| 實習課程名稱 |  |
| 實習類別 | 暑期(160小時) |
| 實習期間 |  自(西元)　 年 　月 　日 至 　年 　月 　日 |
| 實習職稱 |  | 實習學分 |  |
| 實習機構指導教師 |  | 學系輔導老師 |  |
| **實習學習內涵** |
| 實習課程目標 | 為提升學生的就業競爭力，實習將針對其未來職涯發展所需技能進行規劃，透過將理論知識與實務操作相結合，協助學生建立專業能力，同時培養良好的職場倫理與工作態度。  |
| 實習課程內容 | 1. 提供與學生學科相關的實務經驗，幫助其將理論應用於實際工作中。
2. 拓展學生視野，提升專業知識與技能，同時增強其獨立工作的能力。
3. 協助學生運用所學知識，支援實習機構的業務運作與目標達成。
4. 培養學生良好的情緒管理能力、職場態度與倫理，並提升其表達溝通、團隊合作、挫折耐受力，以及問題發掘與解決能力。
 |
| 各階段實習內容具體規劃及時程分配 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 實習階段 | 期間 | 實習課程/核心能力 |
| 第一階段 | \_\_\_月至\_\_\_月 |  |
| 第二階段 | \_\_\_月至\_\_\_月 |  |
| 第三階段 | \_\_\_月至\_\_\_月 |  |
| 第四階段 | \_\_\_月至\_\_\_月 |  |

 |
| **實習機構提供培訓內容** | **實務訓練類別**□產品認識及訂單學習 □客戶溝通 □產品技術問題解決 □財務報告技術支援 □研發案例分享 □實務問題分析 □製程改善 □庫務管理 □技術指導 □企業文化訓練 □企業產品知識訓練 □餐飲內/外場服務 □餐飲廚房製備□飲料酒水製備 □烘焙產品製備銷售 □旅行業作業流程 □航空業作業流程□ 旅館房務作業 □旅館客務作業 □職業安全與教育訓練 □進階知識管理 □溝通技巧 □語言課程 □實務案例分享 □實務問題分析解決 □銷售技巧 □專業形象建立 □個人品牌塑造 □技術指導 □其他：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| **實習機構提供資源與設備** | □機儀器設備□資訊科技設備□SOP操作手冊□專人指導□教育培訓□實務操作教學□實務經驗分享□產業交流體驗學習□文件撰寫處理□制服配件□其他：\_\_\_\_\_\_\_**實習機構指導教師提供的輔導方式：**□實務操作教學□實務經驗分享□產業交流體驗學習□文件撰寫處理□口述解說□操作示範□案例研討□其他：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| **實習成效考核與回饋** |
| **評核項目** | **心得報告一份。** |
| 教學評核方式/回饋規劃 | 1.校外實習雇主滿意度問卷調查表2.校外實習學生滿意度問卷調查表3.學生報告心得分享4.實習課程檢討會議 |

備註：本表為學生實習前由實習機構指導教師、學校輔導老師及學生等三方討論規劃後填寫，正本由系所自存。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **學生簽章** | **實習機構指導教師** | **學校輔導老師簽章** |
|  |  |  |