校外實習課程作業要點 附件三 PC-04-03

# 經國管理暨健康學院 餐飲廚藝科/餐飲廚藝系

學年 實習機構評估表

實習單位： 年 月 日

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 評估項目 | 評 估 內 容 | 評 估 重 | | | 點 | | 評 分 | | | |
| 1 | | 2 3 4 | 5 |
| 一  、  實  務  學  習  專  業  性 | 1.實習規畫 | 1. 專人負責建教合作 | | | | |  | □ | □ □ □ | □ |
| 2. 實習訓練計畫與系科專業性相符 | | | | |  | □ | □ □ □ | □ |
| 2.學習內涵 | 1. 學習內涵與系科專業性相符 | | | | |  | □ | □ □ □ | □ |
| 2. 學習內容與系科培育目標相符 | | | | |  | □ | □ □ □ | □ |
| 3. 在職訓練可學生協助專業成長 | | | | |  | □ | □ □ □ | □ |
| 3.學習輔導 | 1. 有專人負責實習生的輔導 | | | | |  | □ | □ □ □ | □ |
| 2. 輔導人員具專業知能 | | | | |  | □ | □ □ □ | □ |
| 3. 輔導人員具熱忱 | | | | |  | □ | □ □ □ | □ |
| 二  、  實  務  實  習  權  益 | 1.人事管理與  職涯發展 | 1. 提供勞健保 | | | | |  | □ | □ □ □ | □ |
| 2. 人事規章符合勞基法 | | | | |  | □ | □ □ □ | □ |
| 3. 具實習生畢業後從優敘薪晉級機制 | | | | |  | □ | □ □ □ | □ |
| 2.薪資與福利 | 1. 實習生給薪機制合理 | | | | |  | □ | □ □ □ | □ |
| 2.實習生提撥勞退基金 | | | | |  | □ | □ □ □ | □ |
| 3. | 提供實習生休憩空間 | |  |  |  | □ | □ □ □ | □ |
| 4. 員工餐食豐富多元 | | | | |  | □ | □ □ □ | □ |
| 5. 實習生福利完善 | | | | |  | □ | □ □ □ | □ |
| 3.工作條件 | 1. 工作負荷量合理 | | | | |  | □ | □ □ □ | □ |
| 2. 部門排班合理 | | | | |  | □ | □ □ □ | □ |
| 4.環境與安全 | 1. 環境設施維護良好 | | | | |  | □ | □ □ □ | □ |
| 2. | 有醫護或急救設置 | |  |  |  | □ | □ □ □ | □ |
| 總分 |  | 評級 | | □A | □B | □C | |  | □不予推薦 |  |
| 評語/備註 | |  | | | | | | | | |
| 評 估 人 | |  | | | | | | | | |

註：1.總分 100 分，評分達 80 分以上為 A 級單位，評分達 79~70 分為 B 級單位，優先推薦。

2.評分達 69~60 分為 C 級單位，第二順位推薦，未達 60 分者不予推薦。