

觀光休閒管理系 學生個別實習計畫

Kế hoạch thực tập cá nhân của sinh viên

Khoa Quản lý Du lịch và Giải trí

學生姓名 Tên sinh viên		學號 Mã số sinh viên	
系所名稱 Tên khoa		實習期間 Thời gian thực tập	
實習輔導老師 Giáo viên phụ đạo thực tập		實習學分 Học phần thực tập	
實習課程名稱 Tên môn thực tập		實習時數 Số giờ thực tập	
實習機構/單位 Đơn vị thực tập			
實習課程目標 Mục tiêu thực tập	<p>本系為強化學生專業能力，落實教學理論與實務並重之教育理念，課程中規劃校外實習，透過教師理論教授與企業實習的實際操作，期能訓練學生培育未來就業之專業實務能力，以達到上班即上手之目標。</p> <p>Để tăng cường khả năng chuyên môn của sinh viên và thực hiện triết lý giáo dục chú trọng cân bằng giữa việc giảng dạy lý thuyết và thực hành, khoa (quản lý du lịch và giải trí) lên kế hoạch thực tập ngoài khuôn viên trường. Thông qua việc giảng dạy lý thuyết và hoạt động thực tế của giáo viên trong quá trình thực tập tại doanh nghiệp, dự kiến sẽ đào tạo sinh viên phát triển năng lực chuyên môn và thực tiễn cho việc làm trong tương lai, nhằm đạt được mục tiêu sẵn sàng cho công việc.</p>		
實習課程內涵 Nội dung thực tập	<p>為使本系學生能於畢業前了解就業職場的工作性質，特訂定本系新南向國際產學專班學生於二至四年級修業階段，前往觀光休閒相關事業之機構實習，每學期6學分累計時數324小時，並能為實習企業留用，達到畢業即就業之目標。</p> <p>Để giúp sinh viên trong khoa hiểu được bản chất công việc tại nơi làm việc trước khi tốt nghiệp, sinh viên trong lớp quốc tế Tân hướng nam của khoa được phân công cụ thể để thực tập tại các tổ chức liên quan đến du lịch và giải trí trong năm học thứ hai đến thứ tư. Số giờ tích lũy 6 tín chỉ mỗi học kỳ là 324 giờ và có thể được các công ty thực tập giữ lại để đạt được mục tiêu có việc làm sau khi tốt nghiệp.</p>		
企業實習內容 Nội dung thực tập doanh nghiệp	實習具體項目(請勾選對應實習內容)		
	各階段實習內容具體規劃及時程分配 Nội dung thực tập ở từng giai đoạn, lập kế hoạch cụ thể, phân bổ kịp thời	觀光園區 Khu du lịch, công viên vui chơi tham quan - giải trí	<input type="checkbox"/> 園區環境認識-園區環境熟悉瞭解 Tìm hiểu và làm quen với môi trường làm việc <input type="checkbox"/> 服務基礎訓練-遊客接待/園區導覽/遊客秩序引導 Đào tạo các dịch vụ cơ bản - lễ tân đón tiếp khách/tham quan công viên/hướng dẫn đặt chỗ <input type="checkbox"/> 櫃檯服務-處理顧客的購票需求，如取票、驗票等 Dịch vụ quầy - xử lý các nhu cầu mua vé của khách hàng như thu vé, kiểm tra vé, v.v.

			<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 銷售業務-園區商品販售及推銷 Nghiệp vụ bán hàng - khu vực bán sản phẩm và khuyến mãi <input type="checkbox"/> 接駁服務-提供遊客接駁車服務 Dịch vụ đưa đón -Cung cấp dịch vụ xe đưa đón cho khách du lịch <input type="checkbox"/> 操作遊樂設施-介紹設施並講解使用說明 Vận hành các thiết bị vui chơi - giới thiệu các thiết bị và giải thích hướng dẫn sử dụng <input type="checkbox"/> 安全維護-檢查設施安全防護 Bảo trì an toàn - kiểm tra thiết bị bảo hộ an toàn của cơ sở <input type="checkbox"/> 設施修繕-維修園區的設施 Cải tạo cơ sở vật chất-bảo trì cơ sở vật chất của khu vui chơi <input type="checkbox"/> 場務-場地維護、園藝整理 Quản lý địa điểm - bảo trì địa điểm, làm vườn và dọn dẹp <input type="checkbox"/> 客訴處理-遊客抱怨處理作業流程 Xử lý khiếu nại của khách hàng - Quy trình hoạt động xử lý khiếu nại của khách du lịch <input type="checkbox"/> 活動策劃-策劃和執行園區的活動，如表演、節慶活動、遊行等 Lập kế hoạch sự kiện - Lập kế hoạch và thực hiện các sự kiện của công viên như biểu diễn, lễ hội, diễu hành, v.v. <input type="checkbox"/> 行政作業-文書資料處理、彙整 Xử lý và tổng hợp tài liệu công việc hành chính
	<p>外場接待 Phục vụ nhà hàng</p>		<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 環境認識-工作環境熟悉瞭解 Nhận thức về môi trường nhà hàng - sự quen thuộc và hiểu biết về môi trường nhà hàng <input type="checkbox"/> 儀容要求-服裝穿著整潔 Yêu cầu chải chuốt-ăn mặc gọn gàng <input type="checkbox"/> 企業文化-組織文化介紹 Giới thiệu Văn hóa Doanh nghiệp-Văn hóa Tổ chức <input type="checkbox"/> 餐飲服務-桌邊服務注意事項 Dịch vụ ăn uống-Các lưu ý đối với dịch vụ bàn ăn <input type="checkbox"/> 服務輔助-清潔養護工作 Hỗ trợ dịch vụ- công việc làm sạch và bảo trì <input type="checkbox"/> 餐具使用-餐具整理/分類/送洗 Đăng nhập phân loại / sắp xếp / gửi và rửa dụng cụ ăn uống <input type="checkbox"/> 前置作業-服務備品定位 Định vị phụ tùng thay thế trước khi vận hành <input type="checkbox"/> 開店/閉店作業流程 Quy trình vận hành mở / đóng cửa hàng <input type="checkbox"/> 前台作業流程-帶位/結帳注意事項 Quy trình làm việc tại quầy tiếp tân – Những điều cần chú ý khi thanh toán/ dẫn khách <input type="checkbox"/> 盤點作業流程-盤點餐具/杯盤破損率 Quy trình kiểm kê - kiểm kê dụng cụ ăn uống / tỷ lệ vỡ cốc và khay <input type="checkbox"/> 破損作業流程-器皿報廢表單填寫 Quy trình hoạt động bị hỏng - điền vào bảng hình thức loại bỏ đồ dùng <input type="checkbox"/> 客訴處理-顧客抱怨處理作業流程

			<p>Xử lý khiếu nại của khách hàng-quy trình xử lý khiếu nại của khách hàng</p>
	<p>宴會外場 Phục vụ tiệc lớn</p>		<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 飯店環境認識-熟悉各部門位置 Nhận thức về môi trường khách sạn - quen thuộc với vị trí của từng bộ phận <input type="checkbox"/> 外場服務員工作職掌-了解外場服務員工內容 Nhiệm vụ công việc của nhân viên phục vụ bên ngoài -hiểu nội dung của nhân viên phục vụ bên ngoài <input type="checkbox"/> 餐飲服務流程-了解各工作區/桌號及餐具擺放位置 Quy trình phục vụ ăn uống- am hiểu khu vực làm việc / số bàn và vị trí đặt bàn <input type="checkbox"/> 桌邊服務-加水/收/送餐點 Phục vụ bàn - thêm nước / thu/nhận / gọi và giao món ăn <input type="checkbox"/> 自助餐作業流程-各期餐點擺放位置 Quy trình tổ chức tiệc buffet - việc bố trí các suất ăn trong từng giai đoạn <input type="checkbox"/> 早班開班流程-了解菜色/菜卡放置/補菜作業流程 Quy trình làm ca buổi sáng - hiểu các món ăn / quy trình sắp xếp / bổ sung món ăn <input type="checkbox"/> 晚班收班流程-了解收餐流程/清潔工作區 Quy trình lễ tân ca tối - hiểu quy trình lễ tân / dọn dẹp khu vực làm việc <input type="checkbox"/> 領檯作業流程-熟知價位/營業時間及帶位技巧 Quy trình vận hành công việc lễ tân - quen thuộc với các kỹ năng về giá / giờ làm việc và vị trí <input type="checkbox"/> 餐具管理-工作區域補餐具/杯盤 Quản lý dao kéo / đĩa cốc trong khu vực làm việc <input type="checkbox"/> 餐具盤點-盤點餐具/杯盤破損 Kiểm kê dao kéo-kiểm kê dao kéo / cốc và khay bị hư hỏng <input type="checkbox"/> 訂席作業流程-接訂訂位客數/安排座位 Đặt chỗ tiếp nhận quy trình làm việc / sắp xếp chỗ ngồi <input type="checkbox"/> 收銀作業流程-出納開單/結帳作業流程 Quy trình làm việc của thu ngân-quy trình thanh toán / kiểm tra của thu ngân
	<p>飯店房務 Phục vụ khách sạn</p>		<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 飯店環境認識-熟悉各部門位置 Nhận thức về môi trường khách sạn - quen thuộc với vị trí của từng bộ phận <input type="checkbox"/> 房務員工作職掌-了解房務員工內容 Nhiệm vụ quản gia - hiểu nội dung của quản gia <input type="checkbox"/> 整理客房-浴室/房間打掃 Tổ chức dọn phòng-phòng tắm / phòng của khách <input type="checkbox"/> 整理續住房-清潔續住房客房間 Tổ chức và đổi mới phòng nghỉ-dọn dẹp phòng khách <input type="checkbox"/> 備品室整理-盤點整理備品室物品 Sắp xếp trong phòng phụ tùng-kiểm kê và sắp xếp các vật dụng trong phòng phụ tùng <input type="checkbox"/> 客房保養-客房各方面保養 Bảo trì phòng - tất cả các khía cạnh của việc bảo trì phòng <input type="checkbox"/> 客房保養-浴室各方面保養 Bảo trì phòng - tất cả các khía cạnh của bảo trì phòng tắm

		<input type="checkbox"/> 布巾與制服管理-布巾與制服換洗作業流程 Quản lý vải và đồng phục - khăn vải và quy trình vận hành thay và giặt đồng phục <input type="checkbox"/> 人力排整與計算-協助安排人力 Bố trí nhân lực và tính toán - hỗ trợ bố trí nhân lực	
	其他 Những nội dung khác		
	實習時程 分配 Phân bổ thời gian thực tập	<p>第 1 週至第 6 週 Từ tuần 1 đến tuần 6 : 了解實習機構之組織架構與運作模式，並接受實習職務相關之基礎教育訓練與技術培訓。 Tìm hiểu cơ cấu tổ chức và mô hình vận hành của đơn vị thực tập, đồng thời tham gia các khóa đào tạo cơ bản và đào tạo kỹ thuật liên quan đến công việc thực tập.</p> <p>第 7 週至第 12 週 Từ tuần 7 đến tuần 12 : 由專責人員帶領，學習並實際參與現場工作流程，熟悉實際工作場域與職務內容。 Dưới sự hướng dẫn của nhân viên phụ trách, học tập và trực tiếp tham gia vào quy trình làm việc tại hiện trường, làm quen với môi trường làm việc thực tế và nội dung công việc.</p> <p>第 13 週至第 18 週 Từ tuần 13 đến tuần 18 : 可獨立執行實習職務，並與同事進行團隊合作，提升實務操作能力、職場適應能力及團隊合作能力。 Có thể độc lập thực hiện các nhiệm vụ thực tập và phối hợp làm việc theo nhóm với đồng nghiệp, nhằm nâng cao năng lực thực hành chuyên môn, khả năng thích nghi với môi trường làm việc và kỹ năng làm việc nhóm.</p>	
企業參與實習 課程說明 Mô tả sự tham gia của doanh nghiệp vào các khóa thực tập	企業提供實習生的整體培訓規劃： <input type="checkbox"/> 專人指導 Chỉ đạo chuyên gia <input type="checkbox"/> 教育培訓 Đào tạo giáo dục <input type="checkbox"/> 系統設備 Thiết bị hệ thống <input type="checkbox"/> 服裝配件 Phụ kiện trang phục <input type="checkbox"/> 其他 Khác : _____		

	<p>教師輔導實習課程規劃 Chuyên gia tư vấn lập kế hoạch thực tập</p>	<p>學校輔導老師提供輔導內容 Giáo viên phụ đạo thực tập tham gia tư vấn phụ đạo thực tập ngoài trường :</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 產業趨勢 Xu hướng ngành <input type="checkbox"/> 專業知識指導 Hướng dẫn kiến thức chuyên môn <input type="checkbox"/> 實習指導 Hướng dẫn thực tập <input type="checkbox"/> 人際溝通 Giao tiếp công chúng <input type="checkbox"/> 學習表現 Hiệu quả học tập <input type="checkbox"/> 不適應輔導 Hiệu quả học tập <input type="checkbox"/> 其他 Khác : <p>學校輔導老師實地訪視作業 giáo viên phụ đạo thực tập tham gia chuyên thăm thực tập thực tế :</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 實習前輔導 Tư vấn trước khi thực tập <input type="checkbox"/> 第一個月實地訪視 Thăm thực tế tháng đầu tiên <input type="checkbox"/> 每個月之實地訪視 Thăm thực tế hàng tháng <input type="checkbox"/> 每階段(二個月)之實地訪視 Thăm thực tế cho từng giai đoạn (hai tháng) <input type="checkbox"/> 實習異常輔導訪視 Tham sát phụ đạo thực tập <input type="checkbox"/> 電話聯繫 Liên hệ qua điện thoại <input type="checkbox"/> 視訊聯繫 Liên hệ video <input type="checkbox"/> 通訊軟體(LINE...等)Phần mềm liên lạc (LINE etc.) <input type="checkbox"/> 網路社群軟體 Phần mềm cộng đồng Internet <input type="checkbox"/> 電子郵件聯繫 Liên hệ qua email <input type="checkbox"/> 其他 Khác: _____
	<p>業界專家輔導實習課程規劃 Chuyên gia phụ đạo lập kế hoạch thực tập</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.實習內容及工作性質，須配合企業機構實際情形。 Nội dung thực tập và tính chất công việc phải phù hợp với tình hình thực tế của doanh nghiệp. 2.開始實習後，應遵守實習機構規定和指導。 Sau khi bắt đầu thực tập, bạn nên tuân thủ các quy định và hướng dẫn của cơ sở thực tập. 3.讓學生了解，實習機構的部門。 Giúp sinh viên hiểu rõ các phòng ban của đơn vị thực tập
<p>實習規範 Thông số thực tập</p>	<p>實習成效指標項目與評核方式 Các chỉ tiêu hiệu quả thực tập và phương pháp đánh giá</p>	<p>一、輔導老師評核成績 Giảng viên đánh giá : 占60%</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 實習報告佔50% : 含內容專業與深度、實習週誌與心得、照片、錄影帶、錄音帶、實作成品等均可納入報告內容並留本系存查。 Báo cáo thực tập chiếm 50%: các nội dung bao gồm tính chuyên nghiệp và chuyên sâu, quá trình và kinh nghiệm thực tập, hình ảnh, băng video, băng ghi âm, sản phẩm triển khai... có thể đưa vào nội dung báo cáo và lưu giữ tại bộ phận xem xét. 2. 學習表現佔50% : 含學習熱忱、處事態度與觀念、平時連繫與互動。 Hiệu suất học tập chiếm 50%: bao gồm sự nhiệt tình học tập, thái độ và khái niệm, sự kết nối và tương tác hàng ngày. <p>二、實習機構評核成績 Kết quả đánh giá của đơn vị thực tập : 占40%</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 出席及操守佔40% : 含出席率、責任心、學習意願及成熟度。 Sự chuyên cần và hạnh kiểm 40%: bao gồm sự chuyên cần, trách nhiệm,

		<p>sự sẵn sàng học hỏi và mức độ thành thạo trong công việc.</p> <p>2. 工作態度及學習精神佔40%：工作態度、工作熱誠、工作品質及工作正確性。 Thái độ làm việc và tinh thần học tập chiếm 40%: thái độ làm việc, nhiệt tình trong công việc, chất lượng công việc và tính đúng đắn trong công việc.</p> <p>3. 人際互動及團隊合作佔20%：人際關係及溝通技巧。 Tương tác giữa các cá nhân và làm việc nhóm 20%: Kỹ năng giao tiếp và giao tiếp khi làm việc nhóm.</p> <p>三、期末實習總成績，由「實習指導老師總和這兩項成績再參酌學生其他表現，綜合評定之」。Tổng điểm thực tập vào cuối học kỳ được xác định bằng “tổng điểm của hai mục của người hướng dẫn thực tập và thành tích khác của sinh viên”.</p>	
	<p>實習課程後回饋規劃 Lập kế hoạch phản hồi sau khóa thực tập</p>	<p>1. 實習學生對校外實習合作機構滿意度調查。 Khảo sát mức độ hài lòng của sinh viên thực tập với các đơn vị đối tác thực tập ngoài trường.</p> <p>2. 校外實習合作機構對實習課程滿意度調查。 Khảo sát mức độ hài lòng của các đơn vị đối tác thực tập ngoài trường đối với các khóa thực tập của trường.</p> <p>3. 校外實習合作機構對實習學生滿意度調查。 Khảo sát mức độ hài lòng của các đơn vị đối tác thực tập ngoài trường đối với sinh viên thực tập của trường.</p>	
<p>實習學生簽章</p>		<p>輔導老師簽章</p>	
<p>實習機構主管簽章</p>		<p>系所主管簽章</p>	