

美和科技大學



食品營養系

課程規範

課程名稱：

職場實習 I

中華民國 114 年 09 月制定

1. 課程基本資料：

科目名稱	中文	職場實習 I	
	英文	Practical Work on the Job I	
適用學制	四年制學院國合專班	必選修	必
適用部別	日間部	學分數	3
適用系科別	食品營養系	學期/學年	一
適用年級/班級	二年級（四技食國合二甲）	先修科目或先備能力	無

2. 食品營養系目標培育人才

依據 UCAN 系統，本系以培育「專業職能」為目標。

教育目標	職涯類型	就業途徑	專業職能
食品品管及食品生技研發	C5 天然資源、食品與農業	C5.1 食品生產與加工	C5.1.1 執行食品加工流程
			C5.1.2 執行加工食品的研發工作
			C5.1.3 規劃、執行、管理並且提供與食品包裝和維護相關的服務
			C5.1.4 執行危害分析以及進行管制作業，以控管食品的生產流程並掌握加工的品质
			C5.1.5 依照既定法規以及相關作業流程，維護加工食品以及從業人員的健康與安全
	C6 醫療保健	C6.5 生技研發	C6.5.1 彙整生物技術研究的目標，並且將其開發為合法的生物技術產品，致力於改善人類生活品質
			C6.5.4 制定實驗室生物安全的規範（如無菌技術、污染防治、測量和校準儀器）
			C6.5.5 生物科技產品之效益評估、產品推廣及實際應用（技術移轉、推廣、臨床應用）
營養及保健	C6 醫療保健	C6.1 醫療服務	C6.1.1 建立醫病關係以協助評估、了解身心健康問題
			C6.1.2 分析身心健康問題及病人需求，以訂定醫療照護計畫
			C6.1.3 執行並落實醫療照護措施
			C6.1.4 追蹤醫療照護效果

			C6.1.5 依醫療照護或病人需求進行轉介或轉銜，以協助病患得到持續性照護
			C6.1.6 執行及推廣社區醫療及照護保健相關活動

3. 課程對應之 UCAN 職能

課程 \ 職能	專業職能 M	專業職能 A
職場實習 I	執行食品加工流程	依照既定法規以及相關作業流程，維護加工食品以及從業人員的健康與安全

註：M 表示課程內容須教授之「主要」相關職能 A 表示課程內容須教授之「次要」相關職能

4. 教學目標

本課程可以達到以下目標：

主要在於使學生藉由一學期至食品相關產業實習工作，了解食品相關產業的實務工作內容。學生能由實作的過程當中，認識與了解正確的實習工作態度、需要哪些專業知識、如何在團體中工作，以及提升自我解決問題的能力。修習本課程，可以使學生體認食品產業中的實務工作，提升畢業前的就業準備，能自我要求加強專業的學習，增加職場的競爭力。本課程以國語授課，並以實作評量進行評分。

教學目標：

- 一、能認識食品相關產業機構的環境與各組織之功能與運作，完成機構教育訓練，並建立正確的實習工作態度與職場倫理。
- 二、能在機構輔導教師的引導與督導下，實際參與正式生產線與正式系統之操作，並依既定作業流程維護產品品質與職場安全。
- 三、能與輔導教師討論每日的學習情況、持續改進作法並呈交實習成果，提升畢業前的就業準備與職場競爭力。

5. 課程描述

5.1 課程說明

- 一、課程定位：本課程為四技食品營養系國際合作班二年級之專業必修實習課程，安排學生至食品相關產業之合作機構進行職場實務訓練，銜接系上專業課程與未來就業，為畢業前之就業準備。

二、學習重點：

1. 機構環境與組織認識：認識機構環境，了解各組織的功能與運作。
2. 現場參觀、體驗與教育訓練：進行工作現場參觀與體驗，並參加機構之教育訓練。
3. 學習成果評估與改進：由機構輔導教師評估學習成果，並提供改進作法。
4. 初步工作現場作業：在機構輔導教師指導下，進行初步的工作現場作業。
5. 正式生產線與系統操作：實際參與正式生產線及正式系統之操作，全程在輔導教師的引導與督導下進行。
6. 職場素養與安全：實習工作態度、團隊合作、溝通表達、問題解決能力，以及職場安全、性別平等與智慧財產權等職場倫理。

三、課程目標：使學生體認食品產業中的實務工作，熟悉機構組織運作與生產線作業流程，能在輔導教師督導下參與正式生產線與系統操作並呈交實習成果，作為未來就業之準備。

四、應用導向：課程以實作方式進行並採實作評量，著重專業知識與職場實務的連結，強化學生的表達能力、道德推理能力與就業能力。

5.2 課程綱要

週次	課程內容規劃	課程設計養成之職能	時數
1	機構環境介紹與現場體驗 (114/09/09 - 114/10/05): 機構環境介紹、了解各組織功能與運作、工作現場參觀與體驗、教育訓練。	執行食品加工流程	3
2	機構環境介紹與現場體驗 (114/09/09 - 114/10/05): 機構環境介紹、了解各組織功能與運作、工作現場參觀與體驗、教育訓練。	執行食品加工流程	3
3	機構環境介紹與現場體驗 (114/09/09 - 114/10/05): 機構環境介紹、了解各組織功能與運作、工作現場參觀與體驗、教育訓練。	執行食品加工流程	3
4	機構環境介紹與現場體驗 (114/09/09 - 114/10/05): 機構環境介紹、了解各組織功能與運作、工作現場參觀與體驗、教育訓練。	執行食品加工流程	3
5	學習成果評估與初步作業 (114/10/06 - 114/11/09): 機構輔導教師評估學習成果與改進作法，學	執行食品加工流程	3

週次	課程內容規劃	課程設計養成之職能	時數
	生進行初步工作現場作業。		
6	學習成果評估與初步作業 (114/10/06 - 114/11/09):機構輔導 教師評估學習成果與改進作法，學生 進行初步工作現場作業。	執行食品加工流程	3
7	學習成果評估與初步作業 (114/10/06 - 114/11/09):機構輔導 教師評估學習成果與改進作法，學生 進行初步工作現場作業。	執行食品加工流程	3
8	學習成果評估與初步作業 (114/10/06 - 114/11/09):機構輔導 教師評估學習成果與改進作法， 學生進行初步工作現場作業。	執行食品加工流程	3
9	學習成果評估與初步作業 (114/10/06 - 114/11/09):機構輔導 教師評估學習成果與改進作法，學生 進行初步工作現場作業。	執行食品加工流程	3
10	正式生產線操作 (114/11/10 - 114/12/07):實際參與正式生產線操 作，且全程在輔導教師的引導與督 導下進行。	執行食品加工流程	3
11	正式生產線操作 (114/11/10 - 114/12/07):實際參與正式生產線操 作，且全程在輔導教師的引導與督 導下進行。	執行食品加工流程	3
12	正式生產線操作 (114/11/10 - 114/12/07):實際參與正式生產線操 作，且全程在輔導教師的引導與督 導下進行。	執行食品加工流程	3
13	正式生產線操作 (114/11/10 - 114/12/07):實際參與正式生產線操 作，且全程在輔導教師的引導與督 導下進行。	執行食品加工流程	3
14	正式系統操作與成果呈交 (114/12/08 - 115/01/09):實際 參與正式系統操作，與輔導教 師討論每日的學習情況，並向 輔導教師呈交初步成果。	執行食品加工流程	3

週次	課程內容規劃	課程設計養成之職能	時數
15	正式系統操作與成果呈交 (114/12/08 - 115/01/09): 實際參與正式系統操作，與輔導教師討論每日的學習情況，並向輔導教師呈交初步成果。	執行食品加工流程	3
16	正式系統操作與成果呈交 (114/12/08 - 115/01/09): 實際參與正式系統操作，與輔導教師討論每日的學習情況，並向輔導教師呈交初步成果。	執行食品加工流程	3
17	正式系統操作與成果呈交 (114/12/08 - 115/01/09): 實際參與正式系統操作，與輔導教師討論每日的學習情況，並向輔導教師呈交初步成果。	執行食品加工流程	3
18	正式系統操作與成果呈交 (114/12/08 - 115/01/09): 實際參與正式系統操作，與輔導教師討論每日的學習情況，並向輔導教師呈交初步成果。	執行食品加工流程	3

5.3 教學活動

- (1).課堂講授：實習前安排說明會，講解實習規範、業務办理流程與職場安全。
- (2).安排學生至食品相關廠商實習，由機構輔導教師進行現場實務訓練與學習成果評估。
- (3).課堂討論：輔導並解決學生實習之問題，全班及小組心得分享，延伸學習。
- (4).平時、期中、期末評量，並輔以課程相關之全英文影音教學與實作評量。

6. 成績評量方式

- (1).期中成績百分比：0%
- (2).期末成績百分比：0%

(3).平時成績百分比：100%(實作評量，包含機構輔導教師之學習成果評估、實習態度、出勤與實習成果)

7. 教學輔導

7.1 課業輔導/補救教學對象：

1. 成績欠佳之學生：凡學習成效不佳、動機不強之學生，特別提醒外並於安排於課輔時間了解原因並輔導，同時強化學生於報告及討論等平時成績的參與及重視。
2. 有特別學習需求之學生：因其他特殊學習需求，學生有個別需要深入了解本科目更深入的學習內容、特殊主題或進階應用有興趣者，指導其深入相關領域知識的追求。
3. 學習進度落後，以及期中考和成績低於 60 分的同學，依「美和科技大學學生課業及考照輔導辦法」，配合教師發展中心、成績預警制度進行輔導。

7.2 課業輔導/補救教學之實施

1. 課業輔導/補救教學之實施方式，配合「通識教育中心課業輔導辦法」並採下列方式進行：
2. 分組互助教學：建立小組同儕學習制度，將學生予以分組，並於每組中安排成績優異的學生擔任小老師，隨時協助成績欠佳學生跟上學習進度，並可借此形成互相觀摩學習的讀書風氣。
3. 課後輔導：由授課教師於課輔時間 (Office Hours)，幫助成績欠佳或有特別學習需求之學生進行課後輔導。
4. 補救教學：授課教師額外指定成績欠佳學生，進行課後作業練習，使其能在不斷的練習中獲得進步。

7.3 課業輔導/補救教學時間與聯絡方式

1. 輔導時間：

由授課教師協商安排，藉由下課時間與學生自由交談，了解其學習成效，作為內容修正之參考。

2. 輔導老師聯繫方式：

授課教師：葉泰聖

校內分機：8362

授課教師 email：x00010091@meiho.edu.tw

教師研究室：G1129