景文科技大學學生校外實習計畫表

研019

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **學生姓名** | XXX | **班級** | **餐飲三X** | **學號** | **XXXXXXXXX** |
| **實習****企業名稱** | 文華東方酒店 | **實習部門** | 點心房 |
| **實習期間** | 自 XXX年 XX月 XX 日起至 XXX年 XX 月 XX 日止 |
| **主要實習****項目** | 從事烘培食品麵包、西點蛋糕、餅乾等之製作有關的知識與技能。 |
| **項次** | **期間** | **實 習 訓 練 主 題** |
| 一 | 0901到0930 | * 能學習瞭解實習環境設備基本操作、消防安全設備操作、空間安全逃生方向。
* 能學習瞭解食品的特性，瞭解食品中毒之相關知識及預防方法
* 能學習瞭解加工及貯存對食品品質及衛生之影響。
* 能學習瞭解食品品質管制及品質保證概念。
* 能學習瞭解如何防止機械災害之發生。
* 能學習瞭解電氣使用安全。
* 能學習瞭解物料搬運及處置安全。
* 能學習瞭解如何防止火災爆炸。
 |
| 二 | 1001到1031 | * 能學習瞭解食品營養的分類方法。
* 能學習認識各種營養素的重要性。
* 能學習瞭解食品營養與健康關係。
* 能學習瞭解原料之使用量及製成加工品的配合比例。
 |
| 三 | 1101到1130 | * 能學習認識食品製造加工之衛生要求及其應注意事項。
* 能學習認識與食物相關的有害物質及其污染途徑。
* 能學習認識各種食品中毒的發生原因。
* 能學習正確使用食品添加物。
* 能學習瞭解從業人員衛生之重要性。
* 能學習認識食品用殺菌劑和洗潔劑之相關知識。
 |
| 四 | 1201到1231 | 能學習產品製作、烘焙食品品質之判定* 配方制定
* 攪拌技術
* 發酵技術
* 成型技術
* 烤焙技術
 |
| 五 | 0101到0115 | * 能完整學習食品相關微生物學、化學、物理學等概念。
* 能完整學習各種食品加工方法之原理及用途與應用。
* 能完整學習食品加工及貯藏中所造成食品之各種物理、化學、微生物學上之變化。
 |
| **實習****學生** |  | **實習****輔導老師** |  | **實習****單位主管** |  |

說明：

 一、本表由實習機構主管與輔導老師及學生共同討論後填報，實習訓練主題得依學生實際學習狀況適時調整。

 二、正本由系辦公室留存。