

表六

東南科技大學\_\_\_\_學年度 學生專業實務實習成績考評表（指導老師用）<sup>1</sup>

實習性質：學年實習

實習期間	自 年 月 日至 年 月 日止				
實習學生	科	系	餐旅管理系	學	號
	班	級		電	話
指導老師	實習單位		公司 廠(處) 課		
實習期末成績評核					
評核項目	配分	得分	考核標準		
1. 實習報告內容品質	30		1. 總分請連同實習單位加總後計算。 2. 系主任及指導老師簽章請確實執行。 3. 平時聯繫及互動請依照學生及評核老師平時互動評定。 4. 請填寫評語與建議，以利日後當作實習單位參考的依據。		
2. 學習態度、專業成效	30				
3. 團隊合群、職業倫理	30				
4. 平時聯繫與互動	10				
小計 <sup>(-)</sup>	100				
(一)指導老師評核得分			評語與建議：		
(二)指導主管評核得分 (依據主管考評表)					
(三)考勤、生活加、扣分 (依據主管考評表)					
實習成績得分 $\frac{(-)+(三)}{2} * 0.9 + (三)$					
說明：一、雙線以上欄位由實習生詳細填寫。 二、擔任課程（指導）老師可依實際需要調整成績配分。					
指導老師			系主任		

3-8030-006A

<sup>1</sup> 表六流程：（實習前與學生說明修訂後）→指導老師→系主任→系辦公室(正本)、研發處(掃描檔)。