

【校外實習】從教室到產業

長榮大學觀餐系學生在多元場域培養專業力

實習核心價值與多元場域

職場中的專業養成

在長榮大學觀餐系，我們相信：專業，是在職場中逐步養成的。因此，校外實習成為學生學習歷程中相當重要的一部分。

真實情境的觀察與實作

學生可依個人興趣，走入飯店、旅行社、餐飲與烘焙等多元實務場域，在真實工作情境中進行觀察、實作與適應，逐步培養職場所需的專業能力。

貼近產業現場的多元實習內容



飯店與旅遊服務

涵蓋飯店櫃台接待、行政酒廊服務、以及精心策劃的旅遊活動規劃與接待，讓學生全面熟悉款待產業細節。



餐飲與烘焙作業

包含精緻餐飲的外場服務、高標準的內場廚藝、以及技術導向的專業烘焙作業，實際接觸第一線實務。



專長與潛力探索

多元的實習內容讓學生貼近產業現場，並在實作過程中，協助學生深入探索自身專長與職涯發展潛力。

完善的教學輔導與支持機制



重視穩定且循序的訓練：系上重視穩定且循序的專業訓練，從基礎操作到實務適應，協助學生穩紮穩打建立自信心。



學校與實習單位攜手：由指導老師與實習單位共同合作，提供完善的輔導與溫暖支持，構築學生最堅實的後盾。



安心學習與累積經驗：建立暢通的溝通與輔導渠道，確保學生在真實職場中能夠安心學習，並有效累積實務經驗。

畢業職涯發展與就業競爭力

廣闊的職涯選擇領域

完成實習與學業後，學生可投入飯店或餐廳內外場服務、烘焙與餐飲製作、旅行社門市與旅遊接待、觀光餐旅管理等相關領域。

專業養成的重要起點

學生能藉此展現良好的產業就業競爭力。在長榮大學觀餐系，校外實習不只是學習歷程的一環，更是專業養成與職涯發展的重要起點。