

修平科技大學

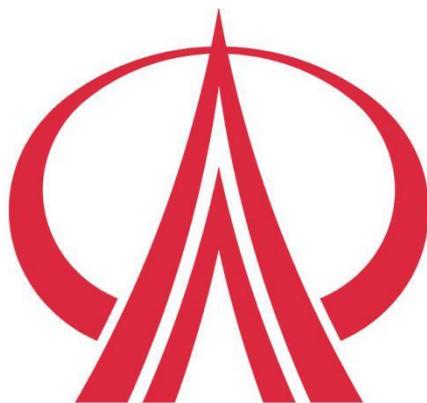
行銷與流通管理系

校外實習專題報告

校外實習專題

安心食品-摩斯漢堡

(台中大里中興分公司)



指導老師：葉京怡 老師

學 號：BZ104501

姓 名：曾奕維

中華民國 108 年 5 月

摘要

大四的實習進入了尾聲，這一年以來真的學習到很多在學校不會教的東西，也學習到很多以前不知道甚至不會學到的東西，像是做事的態度，如何把事情做好如何跟通識和上司相處良好，如何把遇到的麻煩解決，如何遇到問題時第一時間用最有效率的方式處理，這些都是在學校甚至在家裡都不會學習到的事情，也是透過實習這個階段。讓我們能更快的進入社會了解社會。

這一年我學習到非常多的事情，也讓我對未來出去社會後，不會害怕也建立了我基本的信心。

致 謝

感謝學校給我這一次實習的機會，讓我學到很多在學校學不到的事情，讓我更了解以後碰到問題要如何有效的解決，所以我非常珍惜這次學校給的實習機會，這也讓我更能對未來不再害怕，而是有信心地去面對未來。

謝謝安心食品股份有限公司給我這次實習的機會讓我進入貴公司實習，也謝謝在店鋪教導我的店長與同事們，因為我以前從來沒有接觸過餐飲業，所以一開始進去非常的陌生甚至害怕做錯事情，但慶幸的是店長與同事們在我遇到困難時，常常出來幫助我給我信心也教我如何有效的處理事情，而不是先責備後教導，所以我很榮幸能進入這間良好的店鋪，讓我學習到很多在學校和在家裡學習不到的東西，讓我更熟悉這份工作對這份工作有信心，也讓我對未來不再害怕，非常謝謝這次學校給的實習機會

目 錄

摘要	1
致謝	2
目錄	3
一、前言	1
1.1 實習動機.....	1
1.2 實習目的.....	1
1.3 實習公司甄選過程.....	1
二、實習公司.....	3
2.1 公司簡介.....	3
2.2 營業項目.....	5
2.3 競爭力分析	5
2.4 SWOT 分析	6
三、實習內容.....	8
3.1 實習部門.....	8
3.2 工作環境與同事	8
3.3 工作內容.....	9
3.4 作業流程分析.....	9
3.5 問題點分析	10

3.6 改善方案.....	10
3.7 工作日誌.....	11
四、結論與建議	17
4.1 結論.....	18
五、參考文獻.....	23

一、前言

1.1 實習動機

1.這次的實習讓我了解到許多職場必須要知道的事情.還有如何跟同事相處與如何跟上司主管打關係.所以我必須更早了解如何與人應對 也非常珍惜這次得實習.讓我有這個機會了解到些事情.....

2.參與這次的實習.是因為我想要多了解與職場接觸和與社會接觸.畢竟我也要畢業了.不想要畢業之後再做這件事.想盡快的了解如何與社會接上軌道.也想趕快的進入職場接觸社會.我的想法其實非常的簡單.只是想要提早進入社會.不想慢人一步.因為在新聞上常常看到一堆30歲了還沒進入社會得人.在家裡跟父母要錢非常的看不下去.我不響當那樣的人.所以必須自己先做改變!!!!!!

1.2 實習目的

1.我這次實習得到的事情想當的簡單.就是提早進入社會的想法.想早點許社會接觸.不想慢人一步.但這幾個月來得到的結果其實相當的令我滿意.就是讓我了解到許多的待人處事與遇到事情如何的有效的解決.因為這次的實習.讓我遇事情越來越不會害怕了.也不會想以前一

樣.遇到事情就想逃避.想返的現在的我遇到事情.會想辦法的進行解決.這就是我這次實習帶來給我的成果

2.與人相處之道....

如何與主管相處....

遇到事情如何解決....

如何有效的處理好一件事情....

如何承擔是情帶來的後...

1.3 實習公司甄選過程

1.學校三年級下學期有一個企業實習的課程.是提早讓學生進入社會職場.有些學校是兩個月.有些學校則是三個月.有些則是半年.每個學校的傳統不依樣.薛校外實習的時間也自然的會不一樣.流程大致上非常的簡單.就是企業會先來學校進行宣傳.之後會介紹公司的體系與工作內容.再來就是看學生如何的進行曲捨.之後在鏡行申請之後面試.成功之後自然的能到近業內進行工作

我會選擇摩斯其實很簡單.因為當時我能面試的公司.有全家.貨運公司.摩斯.這三個企業出了餐飲其他兩個我都做過了.所以我想趁這個機會來試試看餐飲.也很謝謝公司的經理給了

我這次的機會讓我去餐飲業常識了這個永生難忘的工作.這格就次我為呵選擇摩斯而不是選擇其他實習原因非常的簡單哈哈哈哈哈.....

我對摩斯其實看法醫直都是非常的良好.不僅是電視上看得到還是新聞報紙上看到的.摩斯一直以來都是一肩負責任的企業.不僅食材還是態度.都是一肩負責任的企業.雖然還是有許多的食品安全事件.單是比起其他企業遇到事情的處理態度可以說是非常的良好.是有一間企業必須負責的態度.漢堡也是公益做得非常多的企業.不僅幫助需多的弱勢孩童.也幫助了許多二度就業的婦女給他們一個良好的工作機會.不會因為你的年紀大小而選擇丟下你.這真的是一間非常負責的企業該有的風範.雖然不像兩大塑石大財團相比.可是摩斯負責任的態度絕對不輸給那兩個大食品集團.甚至態度超越了他們.向前幾年的食品安全問題.摩斯知道自己食品安全出了問題.馬上開啟記者承認食品出了問題.也給任何客人進行退費.真真得是一間不簡單的企業.快速有效率的處理事情.不然後人們進入未知的恐慌中.也因為這次的事情.與多民眾反而更信任了麼斯漢堡.真是一間好業企!!!

而且在我剛進入公司時我其實內心相當的害怕.怕說我速度慢會不會被罵還是被討厭什麼的.但我錯了.摩斯在對待新人.真的是用信心在去交心來的人員.不會因為你動作慢而罵你.會慢慢的跟你帶入.讓你在裡面工作不會有太多不必要的壓力.所以這點讓我對摩斯漢堡的看法.會晉升了等級.對待二度就業的夫女也是這樣.不會用嚴格的方式來讓你對這份工作感到有壓力.而是讓你在學習還有一點點的嚴肅內得到職場該有得紀律.照點摩斯讓我相當佩服.交心人的做法與課程.而且公司會定期的加強教育訓練.讓員工對自己的工作更有信心.有更多的向心力.讓公司德夥伴大家的是奇心的在工作.不會有任何的讓人誤會的做法.我非常的佩服摩斯

企業的導向還有品牌管理與人員管理.真的是一間好公司.這就是我對我實習的企業初步得看法!!!

二、實習公司

1 公司簡介

產業描述：

餐飲服務業

員 工：

5600 人

資 本 額：

3 億 2000 萬元

MOS BURGER 為日本第一品牌

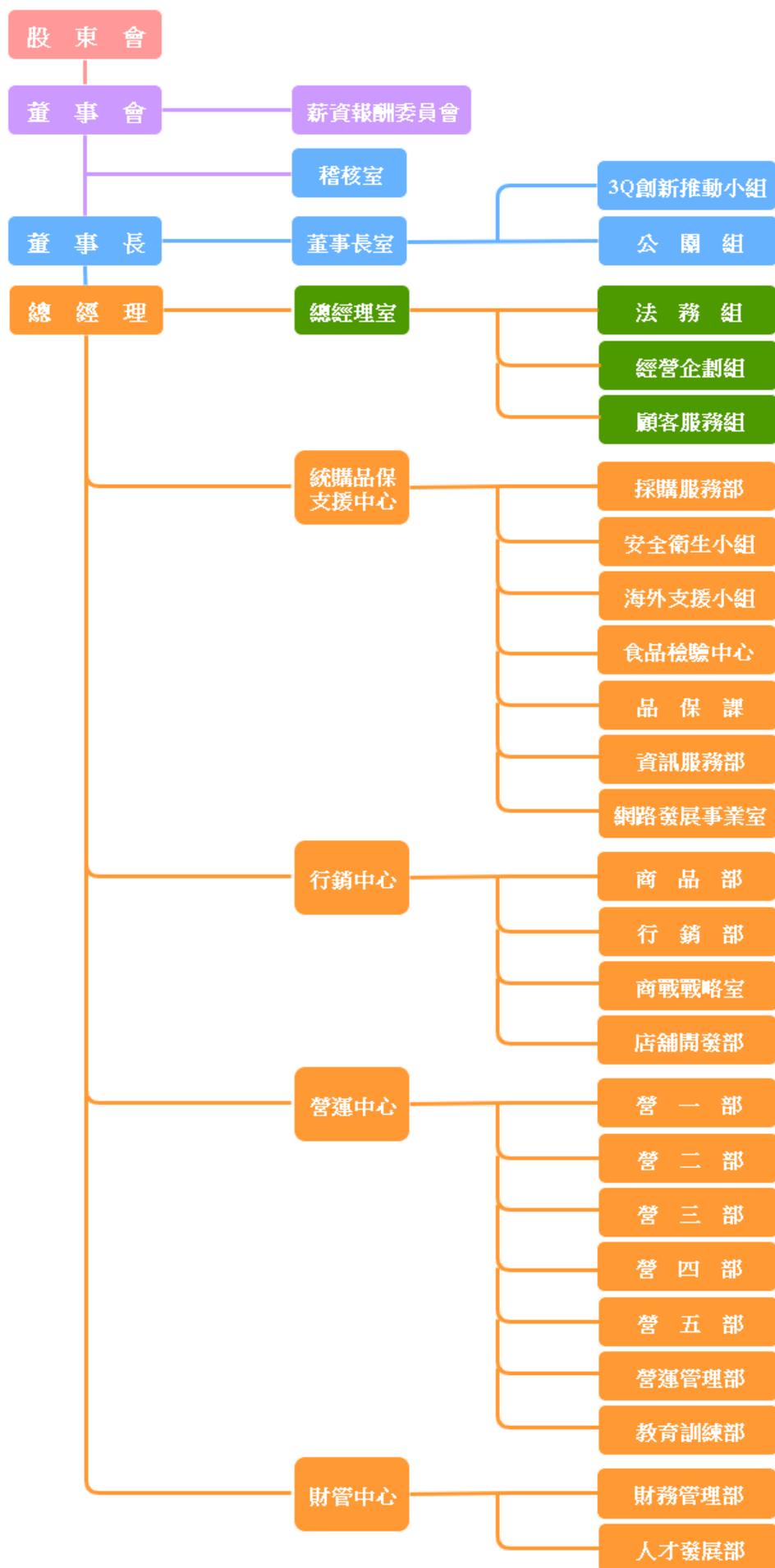
- 名列日本顧客滿意度最高的企業前茅。
- 日本外食產業之首。
- 現有亞洲近 2000 家店，跨足台灣、新加坡、泰國、香港、印尼、大陸、澳洲地區...等地。
- 我們在台灣隸屬於東元集團服務業事業群，現有員工數超過五千人。
- 2011 年正式成為上櫃公司

經營理念

為顧客及社區提供美味、健康與幸福，讓 MOS 店鋪成為顧客活力再生的源地，是我們一直努力的目標。

「MOS」的名字中，蘊含著創辦人 櫻田 慧先生的期待與理想；就是要集合具有

宏觀、開朗、熱情個性的工作伙伴，一起來做讓自己快樂，又能讓顧客感謝的工作。



2.2 營業項目

摩斯漢堡連鎖餐廳之經營。摩斯漢堡為來自日本的速食餐飲品牌，日本消費者評價第一，足稱創造東方美味漢堡的專家，有米漢堡、蜜汁烤雞堡...等多樣化商品。

我們需要具備積極進取精神、以經營管理為志向，並願意接受公司紮實訓練的菁英加入我們的行列，一起共創成為二十一世紀餐飲業領航員之企業願景。在人才培養面向，公司統一實施一連串的職前教育與訓練，使其了解公司的營運方針與策略、產品專業知識、產品製作及銷售流程、顧客需求及未來產品趨勢等，並於每階段的課程間安排各商圈門市之實務執行訓練，期在最短時間內培植出最優秀之經營管理人才！

2.3 競爭者分析

1.麥當勞是全世界最大的速食連鎖店，1955 年 Ray A. Kroc 在美國芝加哥成立了世界第一家的麥當勞，金黃拱門的招牌加上美味可口的漢堡和親切的服務，立刻受到大家的歡迎，現在，全世界 119 以上個國家總計已超過 30,000 多家餐廳，每天服務約 5,000 萬以上的顧客。台灣的第一家麥當勞於 1984 年 1 月 28 日在台北市民生東路創立，並且用品質、服務、衛生和價值受到大家的支持與肯定。現今，台灣的麥當勞正穩定的成長，成為台灣速食餐廳的領導品牌。麥當勞整體的

特色是一較注重於產品新鮮感，常常推出不同的吃法，產品較多樣化。還有，麥當勞口號「麥當勞都是為你」、「歡聚歡笑每一刻」、「I'm lovin' it!」，常帶給人們活力的感覺，加上明星藝人、麥當勞叔叔主打，讓麥當勞一直受到大眾的歡迎。

2.肯德基是全世界最大的快餐連鎖企業，全世界已超過 14000 家餐廳，餐廳遍及了 80 多個國家。肯德基的創始人是哈蘭·桑德斯先生。肯德基的由來是由於桑德斯先生在肯德州開了一家餐廳，其餐廳的的口味獨特，身受大家喜愛。桑德斯上校一身白色西裝、滿頭白髮和山羊鬍鬚成了肯德基最好的品牌象徵了。肯德基標誌 KFC 是 Kentucky Fried Chicken (肯德基炸雞) 的縮寫。肯德基的 LOGO 一直以來都是由桑的斯上校為藍本。2006 年肯德基推出新標誌保留桑德斯先生的蝶形領結，首次將桑德斯先生的白色雙扣西裝換成紅色圍裙，紅色圍裙代表著肯德基品牌家鄉風味的烹調傳統。肯德基的使命是以『為客瘋狂』的熱情和優質美味的產品來服務每位顧客的。台灣肯得基在 2007 年推出新標語『享受肯德基，不該少了你！』肯德基的核心文化分別是：為客瘋狂、互相信任、認同鼓勵、輔導支持、有責任心、貫徹卓越、正面積極、力爭而合。

3.MOS 由櫻田慧先生在 1972 年創辦，一直以來秉持著基本理念：誠摯服務與美味餐點。且堅持研發提供有益健康的新餐點並採用有益身體的高品質食材。MOS 的堅持與特色：台灣第一的米漢堡、健康的田園素材、堅持現做、為顧客服務請先入座、高格調用餐場所、透明開放式廚房、柔軟細緻的包裝袋。

PDF created 爭力分析

2.4 SWOT 分析

麥當勞

S 切入台灣市場早、導入者的行銷觀念強、由於是早期的切入者，在店面的取得有優勢、全球商品研發能力、全球行銷經驗

W 過度展店，造成獲利降低，加盟體制失敗

O 新品成功率上升

T 消費者對於美式食物的接受度下滑、營業額中碳酸飲料比例過高，但是變更需要全球總部

摩斯

S 日式系統台灣消費者比較容易接受、創新米漢堡

W 切入期晚，營運成本高，要達損益平衡較難、展店難度高

O 日式輕食接受度提高、擴大女性消費者市場

T 新產品研發速度

三、實習內容

3.1 實習部門



我在公司的職位是支援型角色，哪裡需要幫忙就去，幫忙所需要的位置，我與任何同事夥伴們都有接觸的時間，因為我內外場都有機會協助，所以我與每個同事都有工作關係

3.2 工作環境與同事

收銀點餐 下油炸 做餐點



招呼客人 整理冰箱點心 下油炸點心



洗做餐用具 刷煎板台 介紹餐點



3.3 工作内容

我在公司負責的工作是支援，因為本身我內外場都會所以哪邊需要幫忙，就去那邊進行幫忙支援，早上接收銀工作，下午茶期過後，接內場到下班

我工作時間多半為中班，上午 11 點到晚上 8 點

3.4 作業流程分析

早上 11 點上班打完卡後，接收銀櫃檯，中午 2 點餐期過後，進行換油瀘油工作，3 點接內場進行作餐點，到晚上 7 點時到後台洗拾換下來的做餐用具到下班

3.5 問題點分析

1.職前訓練

在每位正職人員下店鋪之前，都必須要去台北的安心學院上課後，才能進入店鋪工作，

不過我發現其實真正下店鋪後，在學院學的東西其實能派上場的真的不是很多，很多還是要下店鋪後給別人交導後才會，例如收銀工作在安心學院裡面就沒有教過，所以下店鋪才是真正的學習開始，很多人員也會拿這個來評論正職人員，在台北有訓練過怎麼都還不會，其實他們不知道在那邊其實許多東西都沒有教過，有教過的也都只是初步學會，真正能熟能生巧，也是要下店鋪後才能做得漂亮做的完美。

2.員工價

這個問題其實不是很嚴重的問題，只是單純好奇想要了解，員工價並不是任何東西都能使用員工價，只有特定商品能使用員工價，例如吃的商品喝的商品，很奇怪的是禮品卻沒有，正常過年過節禮品都是熱賣的商品，員工如有需要是可以用員工打折方式出清也能增加不少的業績，可是公司卻沒有這個福利

3.清潔問題

大家都知道麥當勞是全球最大的速食連鎖，麥當勞的清潔是由專業的清潔公司負責的，則摩斯的清潔是由員工自己負責的，我沒有想要表達不滿，只是覺得清潔問題真的增加不少工作，因為是每天都要做整間店的清潔

4.改善方案

1.其實職前訓練真的可以減去，不但節省成本還能省下很多時間，因為真正下店鋪後才是真正的戰場，很多人在職前訓練都覺得還好，很簡單，其實真正下戰場後才會知道尖峰時期那個速度不是職前訓練學習這樣，所以真得可以把錢省下來

2.員工價其實也不是大問題只是我希望如果要員工價，那就全都員工價，雖然我知道可能會有代購問題發生，那可以用禮品員工限購多少優惠，不但能阻止問題發生還能促進買氣，不是更好嗎。

3.清潔問題有不是大問題，只是我覺得可以有個時間給清潔公司做個大清潔，不要都讓員工自行處理有些專業的東西還是要交給專業的專業不是嗎

3.7 工作日誌

修平科技大學行銷與流通管理系校外實習

工作日誌表

班級：行四甲	學號：BZ104501	姓名：曾奕維	撰寫日期：107/9/15
撰寫期間：107/07/01~107/09/15			
實習機構(含分店名)：安心食品股份有限公司/台中豐樂分公司			
部門(單位)/職稱：實習生			
工作日誌內容			

1.發生什麼事(Do)

上班將近 2 個月了沒有特別的事情發生，但因為我常站櫃檯，常常因為點餐速度慢，遭到主管責罵，也有被客人責罵的時候，但到是沒有發生特別大的事情

2.反省(Check)

回頭想想因為我的速度慢，造成夥伴們出餐點速度延後，也因為我的點餐速度慢，讓客人不悅，仔細想想應該要更加前餐點的位置，與算錢速度才能加快點餐速度!!

3.學習(Action)

在這次的事情我學習到，必須熟記自己的工作崗位的目標，才能用行動來增加該有的速度，必須要用心，也就是說必須更加緊速度與位置還有態度，才能增加工作效率，這是在這次事情學習到的東西

4.行動計畫(Plan)

我的行動是請教資深的同事，請教他們如何有效率的點餐，還有就是熟記電腦任何按鈕位置，與餐單搭配與餐點價格，加快速這就是我的行動計畫

修平科技大學行銷與流通管理系校外實習

工作日誌表

班級：行四甲	學號：BZ104501	姓名：曾奕維	撰寫日期：107/11/14
撰寫期間：107/09/16~107/11/16			
實習機構(含分店名)：安心食品股份有限公司/台中豐樂分公司			
部門(單位)/職稱：實習生			
工作日誌內容			

1.發生什麼事(Do)

這段時間也是一樣沒發生特別的事情，除了跟客人發生一點點餐上的口角

2.反省(Check)

遇到了這次的事情，我反省了自己是服務業，必須拿出該有的態度，也不需為工作盡到該有的負責任的態度，不能因為自己的情緒，導致店鋪受到客訴

3.學習(Action)

這次的事情我學習到，必須學會耐心跟忍耐，還有就是遇到事情的處理態度，不是一味的辯解，而是大事化小，小事化無的做事原則，還有就是對事情還有工作的態度，不能因為自己的情緒讓公司名譽受損

4.行動計畫(Plan)

我的行動計畫是，改變前的態度，然後就是對危機處理的方式，不能像以前一樣，一直的堅持自己，而是反過來想哪樣處理是最好的也是把傷害降到最低的方式，然後就是改變自己的情緒控管，不能因為自己的情緒導致公司名譽受損

修平科技大學行銷與流通管理系校外實習

工作日誌表

班級：行四甲	學號：BZ104501	姓名：曾奕維	撰寫日期：107/12/14
撰寫期間：107/11/16~107/12/14			
實習機構(含分店名)：安心食品股份有限公司/台中大里中興分公司			
部門(單位)/職稱：實習生			
工作日誌內容			

1.發生什麼事(Do)

這個月發生的事情就比較多了，因為與客人的口角，我被上級調去了大里進修，大里門是比起之前門市忙的許多，所以速度必須要更快更有效率

2.反省(Check)

我這個月反省了相當多的事情，當然就是我態度的事情必須要加以改進，還有就是做事情的速度還有效率最重要的就是做事的態度，必須比以往更積極，更仔細才能符合這間店該有的速度與夥伴效率

3.學習(Action)

在這間店我學習到相當多的事情，如何快速有效率的出餐點與做餐點，都是我在這間店學習到的東西，更重要的就是做事的態度與效率，真的在這裡學習到非常多的事情，非常謝謝經理給我原諒的機會，還讓我學得以前沒有學到的事情

4.行動計畫(Plan)

我的行動計畫是，每天加快自己的作餐點的效率，與前輩們請教如何加快放塑餐點，與哪個餐點必須先方，哪個餐點可以比較晚放，哪個餐點先準備，哪些餐點可以有客人點在下，這都是我學習到也是之後在行動中表現出來的事情這就是我的行動計畫~~

工作日誌表 4

班級：行四甲	學號：BZ104501	姓名：曾奕維	撰寫日期：107/03/08
撰寫期間：103/01/031~103/02/25			
實習機構(含分店名)：摩斯漢堡/大里中興			
部門(單位)/職稱：實習生			
工作日誌內容			
<p>1.發生什麼事(Do)</p> <p>最近發生了一件事就是因為假日人潮變多，人員不夠，出餐點太慢。被客訴</p>			
<p>2.反省(Check)</p> <p>仔細想想因為真的是我們餐期，人數突然的暴增，導致人員忙不過來，才造成餐點速度慢</p>			
<p>3.學習(Action)</p> <p>這次的事情讓我學習到，人員的調配是非常重要的事情，每一個人的位置都很重要，只要有一個位置出了問題，其他的位置也會跟著出問題</p>			
<p>4.行動計畫(Plan)</p>			

讓每一位夥伴提升速度，在餐期過後調整適當的人人力分配，不讓出餐速度減慢

工作日誌表 5

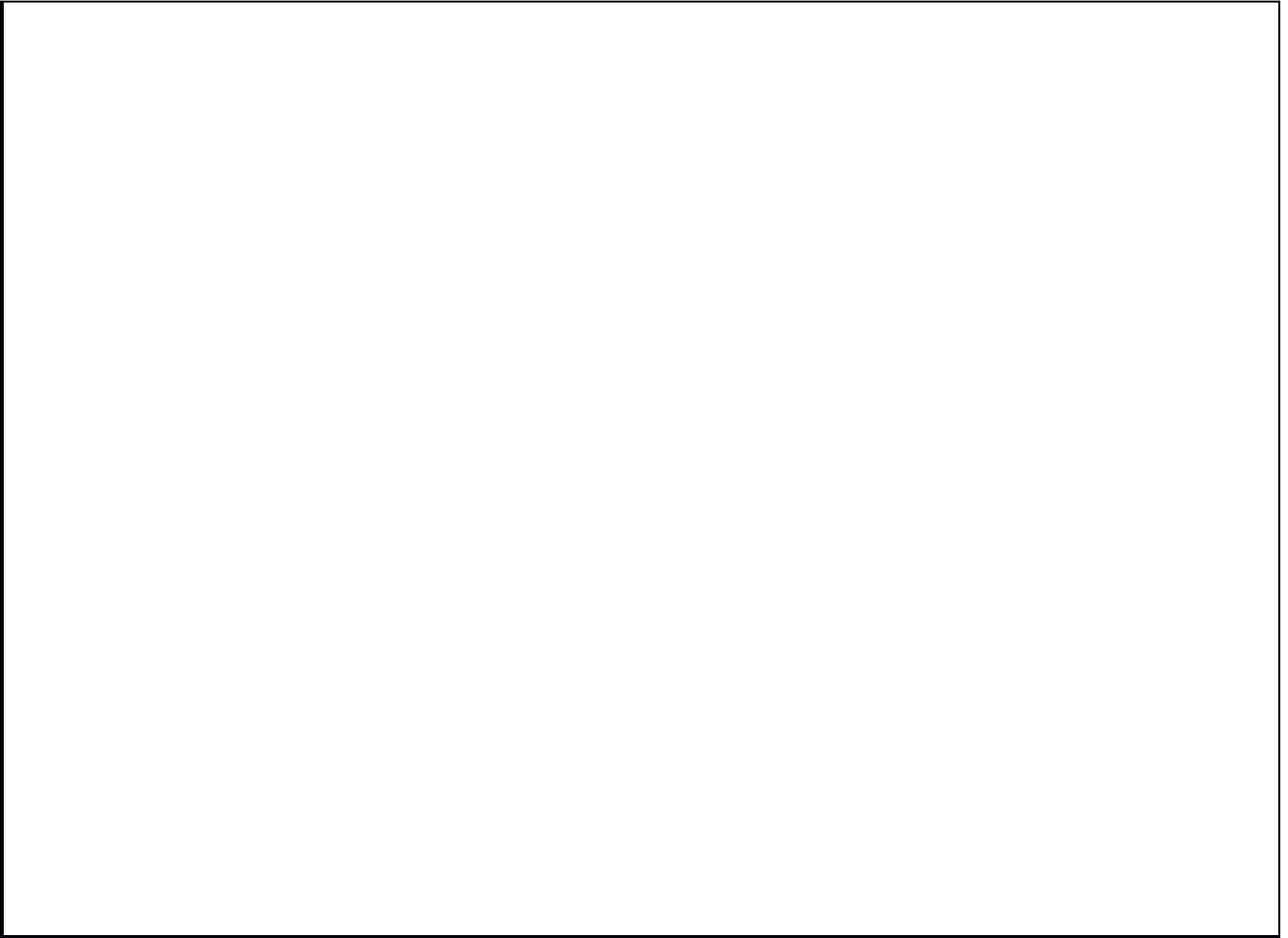
班級：行四甲	學號：BZ104501	姓名：曾奕維	撰寫日期：107/03/22
撰寫期間：103/03/01~103/03/31			
實習機構(含分店名)：摩斯漢堡/大里中興			
部門(單位)/職稱：實習生			
工作日誌內容			
<p>1.發生什麼事(Do)</p> <p>最近發生了一件事就是因為店裡清潔問題造成，平分被打低分</p>			
<p>2.反省(Check)</p> <p>仔細想想因為真的我們有時候忙起來，都會忘記隨手做清潔，導致環境有時候真的是凌亂不堪，造成這次的分數被打低。所以以後必須要個積極的負責工作環境，不讓工作環境有髒亂，也必須要改變對自己工作環境的態度</p>			
<p>3.學習(Action)</p> <p>這次的事情讓我學習到，隨時注意環境是非常重要的事情，不能因為偷懶就不做手邊的還經清潔，這是一個非常重要的態度，也是一個基本的禮貌，也不能因為累了就不做手邊的清潔，這樣不僅讓環境變得骯髒，也讓別人對己的形象造成扣分</p>			

4.行動計畫(Plan)

每餐期結束就進行清潔整理，不忙的時候進行換境整潔。只要有時間就主動對自己，周遭的環境做最基本的清潔，不讓髒亂也要讓環境保持良好的一面給客人看，是工作最基本的態度

工作日誌表 6

班級：行四甲	學號：BZ104501	姓名：曾奕維	撰寫日期：107/04/01
撰寫期間：107/04/01~103/04/31			
實習機構(含分店名)：摩斯漢堡/大里中興			
部門(單位)/職稱：實習生			
工作日誌內容			
1.發生什麼事(Do) 最近狀況很好真的沒發生甚麼事情，因為我的表現良好			
2.反省(Check) 要繼續保持沒狀況發生，必須繼續努力，因為之前實在是發生太多讓主管操心的事情了，現在必須改變讓自己變得更好			
3.學習(Action) 學習到要維持好的店鋪是一件不容易的事情，必須把所有事情都做到最好，這也是對工作的最基本的一個態度，也是讓主管對自己的一個認可			
4.行動計畫(Plan) 必須每天都維持住良好的表現，不讓主管操心，凡事都拿出工作基本的態度，也堆堆幫助新的夥伴，讓店鋪變得更好			



四、結論與建議

4.1 結論

1.說明實習後對公司的看法與初步看法的比較

剛開始對摩斯的感覺就是一個很正統的日本企業，堅持美味，安心，親民，事實也是如此公司對這幾點的要求真的也刺是非常的要求，尤其是服務態度公司這個非常的注重，所以跟我一開始了解的摩斯真的沒有太大的區別

2.說明實習前、後個人的預期與實際感受

實習前我對摩斯的感覺應該是不會像麥當勞或是肯德基一樣非常的忙沒有休息時間，

但實習後才發現摩斯真的不是向他們一寧比的，因為摩斯講求手工現做，而麥當勞和肯德基，都是講求速度所以餐點都是用好的，摩斯的有客人點餐現做給客人，所以只要客人稍微一多真的會非常得忙，這都不是那些可以比擬的，這個真的跟我一開始想的摩斯真的不太一樣，但也是因為這個環境讓我學到非常的多東西，像是洗菜切菜洗水果切水果，還有很多生活上會用到的東西，在這邊我都學到了，我覺得非常的棒

3.說明實習最難適應或難過的事

最難適應就是一開始都不會任何事情，要去學習所以有點慌亂，像一開始我對洗菜不是很了解，主管突然要我去洗菜，當下就很慌亂還好當時學習環境很棒，讓我有時間學習起來，就前期這段時間不適應後面習慣後就非常的輕鬆了，至於難過的事情到現在還沒有遇到

4.說明實習最大的收穫

最大的收穫就是學習到很多工作的態度，還有對工作的仔戲程度，還有人與人之間的相處，最重要的就是遇到事情如何處理最有效率的處理

5.實習甘苦談

這個目前沒遇到，有的話也是剛開始因為動作慢不熟悉工作崗位被罵，但這些事情是不能來說的，因為都是自己的問題

6.我希望來前就能在學校學到哪些東西？

做事情的基本態度，還有遇到事情如何去處理的態度與想法

7.在校所學，拿到業界最有用的是什麼？

怎麼跟主管說事情，就跟在學校怎麼跟老師說事情一樣，我覺得只有這個可以使用而已

8.對個人從事相關產業的省思

我一直以來對餐飲業有非常嚴重的迷思就是，廚房裡到底在忙一些啥事情，如果沒客人點餐，廚房裡都在忙啥事，應該是很輕鬆才對，但後來自己到廚房後才發現，原來不是我想的那樣，如果沒客人時內場人員還是非常的忙，要準備料理食品和一些食材。不是我想像的輕鬆，還有很多的清潔工作，也是這次的實習機會讓我了解到餐飲業的辛苦

9.個人生涯規劃與未來展望

我對未來的規畫其實早在之前就規劃好了，因為本身家族裡有經營事業也很長一段時間了，所以沒有任何的意外必須回家裡幫忙，但我自己本身是想在外面走走，想在外面一個人試試看，不過基本上家裡應該是不允許我這麼做的，所以目前現況就這樣做為未來得規劃了，但是真的如果有機會，我還是想像這次實習一樣，在外面一個人生活自己照顧自己，也因為這次的實習，讓我學習到非常多以前學不到的東西

4.2 建議

1.對實習公司的建議

對公司沒什麼特別大的問題，只要建議公司能對職前訓練的事情，多一點的改變，因為真的對下店鋪的幫助不大，說真的都是在浪費時間。不是在訓練，當然我一個人的想法不代表全部的人都是這樣可能有很多人覺得這個很棒很有幫助，但我覺得真的對下店鋪的幫助真的不是很大，反而直接下店鋪的工讀生，學沒有一個禮拜比我們在學院學一個禮拜的東西還多，因為很多事情還是要真正上戰場後才知道上戰場

需要做哪些東西，現在需要做哪些東西，我下一步要做哪些事情。這修都是真正下店鋪後才會自己知道的事情，在安心學苑裡面都沒有教過，所以我覺得還是要實際上戰場才能了解事情，所以我覺得真的不用職前訓練根本浪費時間。

2.對實習制度的建議

其實實習制度我想說，時間真的是有點太長了，可以稍微縮短一點，一年真的有點太長了，雖然可以學到很多東西，但真的如果發現是自己本身沒興趣的事情，這一年會非常的辛苦也會很累，當然我是沒遇到這個問題，所以我做得非常開心，但還是覺得有點長

3.對學弟妹的建議

給學弟妹的話就是，真的要盡早去找份打工，真的很多的工作態度要早點學習，不然如果太晚接觸社會，真的會很容易踩到地雷也很容易被責罵

4.對系上的建議

這個實習的機會真的非常的棒，謝謝

5.對師長的建議

謝謝老師這段時間的幫忙，非常辛苦，謝謝老師

6.對學校的建議

謝謝學校給我這次實習的機會，謝謝修平

參考文獻

- 1 摩斯漢堡官網 <http://www.mos.com.tw/>