

實習公司/單位：高雄空廚股份有限公司/人事行政部

實習生：張凌嘉

在高雄空廚主要的實習內容是教育訓練以及 TTQS。

高雄空廚包辦高雄及台中機場全部、桃園機場部分的航空餐以及承接便利商店的鮮食、烘焙、在松山機場且設置航空公司的貴賓室；TTQS 全名 Taiwan Talent Quality-management System, 是由勞動部勞動力發展署為主管機關、對於企業或訓練機構之人力培訓品質設置的評核制度。

教育訓練在現今的企業，其實重視程度並不是這麼普及、即使是科技公司未嘗通過這項評核標準；高雄空廚不僅在前年就獲得銅牌獎、也積極往銀牌邁進；透過這次的實習知道企業如何設定每年目標、各專業單位目標、讓課程內容對應設定目標、進而達成預期成果，是這次實習中最珍貴的體驗；幾次的隨課也讓我理解：如果對該產業有興趣，相關的專業知識自己一定要多學習！以其中一堂食品安全相關課程為例，提到清洗蔬菜一定要嚴格執行食用清洗劑的用量，只因為：

「劑量太少、通不過微生物檢驗。」

讓原本對於為什麼清洗蔬菜需要使用清洗劑還黑人問號的我，恍然大悟使用清洗劑的必要性！

很感謝這次的實習讓我接觸一直很有興趣的教育訓練領域、剛好碰上 TTQS 評核期間，讓我能一窺教育訓練制度的全貌；食品業是我一直很有興趣的產業，整天有食物環繞真的讓人感覺很幸福（尤其是礙於篇幅沒有提到的每天員膳有多豪華…）、因應產業特殊性接觸到的空餐物流、機場航務等，則是意外的收穫；在這邊建議學弟妹們，對於有興趣的產業，要即刻開始增進相關的知識囉！不僅能讓您在企業內與其他各專業單位有更好的交流、也能夠大幅提高進該產業的機會！祝各位都能順利進入自己心目中的幸福產業！



教育訓練課程開始前的訓練場地準備：空調、器材皆到位