

南台科技大學 103 學年度第 2 學期課程資訊

課程名稱	餐旅專業實習
課程編碼	MOD15A01
系所代碼	0M
開課班級	四技餐旅三乙
開課教師	羅尹希
學分	9.0
時數	0
上課節次地點	
必選修	必修
課程概述	<p>大三餐旅專業實習以上下學期 2 班輪替方式進行，使學生能提早體驗職場之工作經驗，將所學融入餐飲實務經營管理</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 使學生能提早體驗職場之工作經驗 2. 使學生能將所學融入餐飲實務經營管理中 3. 使學生能增長餐旅專業知識與專業技術 4. 學習良好之社會互動、團隊合作、與人際溝通之技巧
課程目標	
課程大綱	<ol style="list-style-type: none"> 1. 認識餐旅業 2. 實習前準備 3. 面試，求職，應對禮儀，形象包裝 4. 實習經驗談 5. 實習單位介紹與業界座談 6. 職前訓練 7. 實習操作 8. 實習成果書面及口頭報告
英文大綱	
教學方式	
評量方法	
指定用書	
參考書籍	
先修科目	無
教學資源	
注意事項	
全程外語授課	0
授課語言 1	華語
授課語言 2	
輔導考照 1	
輔導考照 2	

