

# 南臺科技大學 104 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	M0D15A01
系所代碼	0M
開課班級	四技餐旅三乙
開課教師	黃煥堯
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"> <li>1. 使學生能提早體驗職場之工作經驗</li> <li>2. 使學生能將所學融入餐飲實務經營管理中</li> <li>3. 使學生能增長餐旅專業知識與專業技術</li> <li>4. 學習良好之社會互動、團隊合作、與人際溝通之技巧</li> </ol>
課程目標	
課程大綱	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 認識餐旅業</li> <li>2. 實習前準備</li> <li>3. 面試，求職，應對禮儀，形象包裝</li> <li>4. 實習經驗談</li> <li>5. 實習單位介紹與業界座談</li> <li>6. 職前訓練</li> <li>7. 實習操作</li> <li>8. 實習成果書面及口頭報告</li> </ol>
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	

