

南臺科技大學 106 學年度第 1 學期課程資訊

課程代碼	MOP01L01
課程中文名稱	演講(一)(與夜四技餐旅一丙合開)T0111
課程英文名稱	Lecture(I)
學分數	3.0
必選修	必修
開課班級	專四技餐旅一甲
任課教師	胡永輝
上課教室(時間)	週五第 12 節() 週五第 13 節() 週五第 14 節()
課程時數	3
實習時數	0
授課語言 1	華語
授課語言 2	
輔導考照 1	
輔導考照 2	
課程概述	本課程將透過邀請餐旅、觀光相關業界專家到校演講，藉由業界專家的職場經驗、了解各餐旅產業趨勢、並學習業界成功人士的經驗，培養學生具備國際觀、敬業合群、熱忱、溝通協調能力與正確之工作服務態度，以提升學生視野以及業界實務經驗，符合職場人才需求。
先修科目或預備能力	
課程學習目標與核心能力之對應	※編號，中文課程學習目標，英文課程學習目標，對應系指標 ----- 1.能瞭解產業趨勢並學習，--，5 自我學習成長 2.能學習及瞭解團隊合作重要性，--，1 敬業合群 3.了解人際關係與溝通的並應用人際溝通的技巧，--，2 溝通協調 4.增進學校、職場、社會、家庭等實際的問題及解決能力。--，4 主動解決問題 5.能了解現代餐旅業趨勢的知識及學理，--，9 基礎餐旅知識
中文課程大綱	本課程將安排餐旅、觀光相關業界專家到校演講，演講主題依據業界專家背景與專長而定。
英/日文課程大綱	
課程進度表	1 9/22 第一週不演講 2 9/29 張寶仁 連鎖餐廳的經營之道 3 10/06 王玲華 職場面試造型 4 10/13 陳開通 認識命理.了解自己

	5	10/20	楊毅文	如何理財
	6	10/27	王麗婷	最夯回春凍齡醫美市場
	7	11/03	林福來	逆轉人生.從心做起
	8	11/10	吳國禎	不動產概念
	9	11/17		期中考
	10	11/24	陳開通	尋找適合的員工與夥伴
	11	12/01	王麗婷	吃的保養品與高科技導入
	12	12/08	陳郁敏	未來職場規劃與應對
	13	12/15	林俊憲	台灣飲食文化之探討
	14	12/22	楊美娟	如何做一個稱職的學生
	15	12/29		校慶補假
	16	1/05	王重誠	從地面到航空.從土地到天空
	17	1/12	朱英美	職場的應對技巧
	18	1/19		期末考
教學方式與評量方法	<p>※課程學習目標，教學方式，評量方式</p> <p>-----</p> <p>能瞭解產業趨勢並學習，課堂講授，同儕互評</p> <p>能學習及瞭解團隊合作重要性，課堂講授，同儕互評</p> <p>了解人際關係與溝通的並應用人際溝通的技巧，課堂講授，日常表現</p> <p>增進學校、職場、社會、家庭等實際的問題及解決能力。 ，課堂講授，日常表現</p> <p>能了解現代餐旅業趨勢的知識及學理，課堂講授，自我評量</p>			
指定用書	<p>書名：</p> <p>作者：</p> <p>書局：</p> <p>年份：</p> <p>ISBN：</p> <p>版本：</p>			
參考書籍				
教學軟體				
課程規範				