

南臺科技大學 106 學年度第 1 學期課程資訊

課程代碼	M0N0B904
課程中文名稱	職場自主學習(一)
課程英文名稱	Hospitality Off-Campus Internship(I)
學分數	1.0
必選修	選修
開課班級	夜四技產設一甲
任課教師	劉大琦
上課教室(時間)	週四第 11 節(J206)
課程時數	1
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	學生可藉由至企業進行實務技能訓練，提升學生於職場的適應力與競爭力，以瞭解相關專業領域之實務工作。
先修科目或預備能力	
課程學習目標與核心能力之對應	<p>※編號，中文課程學習目標，英文課程學習目標，對應系指標</p> <p>-----</p> <p>1.能綜合所學，展現餐旅專業技術、能力於餐旅實務工作中。 ,-- ,1 敬業合群</p> <p>2.能展現良好敬業合群態度與團隊溝通協調能力 ,-- ,1 敬業合群</p> <p>3.能展現良好敬業合群態度與團隊溝通協調能力 ,-- ,7 樂在工作</p> <p>4.能綜合所學，展現餐旅專業技術、能力於餐旅實務工作中。 ,-- ,9 基礎餐旅知識</p>
中文課程大綱	分組討論或口頭報告與職場學習有關的主題
英/日文課程大綱	
課程進度表	
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>能綜合所學，展現餐旅專業技術、能力於餐旅實務工作中。 ,-- ,--</p> <p>能展現良好敬業合群態度與團隊溝通協調能力 ,-- ,--</p> <p>能展現良好敬業合群態度與團隊溝通協調能力 ,-- ,--</p> <p>能綜合所學，展現餐旅專業技術、能力於餐旅實務工作中。 ,-- ,--</p>
指定用書	
參考書籍	

教學軟體	
課程規範	