

## 南臺科技大學 106 學年度第 2 學期課程資訊

|                |   |
|----------------|---|
| 課程代碼           | MON0BA01  |
| 課程中文名稱         | 職場自主學習(二)   |
| 課程英文名稱         | Hospitality Off-Campus Internship( II )   |
| 學分數            | 1.0   |
| 必選修            | 選修  |
| 開課班級           | 夜四技餐旅一甲   |
| 任課教師           | 沈文琚   |
| 上課教室(時間)       | 週二第 11 節(W0401)   |
| 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          | <p>第一週 課程模式說明</p> <p>第二週 口頭報告</p> <p>第三週 口頭報告</p> <p>第四週 口頭報告</p> <p>第五週 口頭報告</p> <p>第六週 口頭報告</p> <p>第七週 口頭報告</p> <p>第八週 口頭報告</p> <p>第九週 期中考週</p>   |

|           |  |
|-----------|--|
|           | 第十週 口頭報告<br>第十一週 口頭報告<br>第十二週 口頭報告<br>第十三週 口頭報告<br>第十四週 口頭報告<br>第十五週 口頭報告<br>第十六週 口頭報告<br>第十七週 口頭報告<br>第十八週 期末考週   |
| 教學方式與評量方法 | ※課程學習目標，教學方式，評量方式<br>-----<br>能綜合所學，展現餐旅專業技術、能力於餐旅實務工作中。 ，其他、學生報告、 ，口頭報告口頭報告口頭報告<br>能展現良好敬業合群態度與團隊溝通協調能力，其他、學生報告、 ，口頭報告口頭報告口頭報告<br>能展現良好敬業合群態度與團隊溝通協調能力，其他、學生報告、 ，口頭報告口頭報告口頭報告<br>能綜合所學，展現餐旅專業技術、能力於餐旅實務工作中。 ，其他、學生報告、 ，口頭報告口頭報告口頭報告 |
| 指定用書      | 書名：<br>作者：<br>書局：<br>年份：<br><b>ISBN：</b><br>版本：  |
| 參考書籍      |  |
| 教學軟體      |  |
| 課程規範      | 採口頭報告方式，最後依據報告內容與表現給予成績。<br>報告和出席是主要的評分依據。   |