

## 南臺科技大學 107 學年度第 2 學期課程資訊

課程代碼	M0D15A01
課程中文名稱	餐旅專業實習
課程英文名稱	Internship in Hospitality Industry
學分數	9.0
必選修	必修
開課班級	四技餐旅三乙
任課教師	鄭淑勻
上課教室(時間)	
課程時數	0
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	<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>
先修科目或預備能力	無
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> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.能綜合所學，展現餐旅專業技術、能力於餐旅實務工作中。 , Be able to apply learned hospitality related knowledge and skills in hospitality industry. , 9 基礎餐旅知識</li> <li>2.能綜合所學，展現餐旅專業技術、能力於餐旅實務工作中。 , Be able to apply learned hospitality related knowledge and skills in hospitality industry. , 10 基礎餐旅技能</li> <li>3.能展現良好敬業合群態度與團隊溝通協調能力。 , Be able to cooperate with team workers, coordinate and communicate properly. , 1 敬業合群</li> <li>4.能展現良好敬業合群態度與團隊溝通協調能力。 , Be able to cooperate with team workers, coordinate and communicate properly. , 2 溝通協調</li> <li>5.能展現良好敬業合群態度與團隊溝通協調能力。 , Be able to cooperate with</li> </ol>

	<p>team workers, coordinate and communicate properly. , 4 主動解決問題</p> <p>6.能展現良好敬業合群態度與團隊溝通協調能力。 , Be able to cooperate with team workers, coordinate and communicate properly. , 5 自我學習成長</p> <p>7.能展現良好敬業合群態度與團隊溝通協調能力 , Be able to cooperate with team workers, coordinate and communicate properly. , 6 發揮同理心</p> <p>8.能展現良好敬業合群態度與團隊溝通協調能力。 , Be able to cooperate with team workers, coordinate and communicate properly. , 7 樂在工作</p> <p>9.能展現良好敬業合群態度與團隊溝通協調能力。 , Be able to cooperate with team workers, coordinate and communicate properly. , 8 情緒管理</p>
中文課程大綱	<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，</p> <p>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> <p>Junior students attended half year internship on spring ( fall ) semester so that could acquire job experience and practical hospitality practice as well.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Allow student expose to working environment in advance.</li> <li>2. Engage school learning on practical management situation.</li> <li>3. Enhance professional skills and know how.</li> <li>4. Learn how to adapt to internal personal teamwork and social interaction.</li> </ol>
英/日文課程大綱	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Knowing hospitality industry</li> <li>2. Preparation for internship</li> <li>3. Job interview, manner, and personal image.</li> <li>4. Experience sharing for internship.</li> <li>5. Pre-job training.</li> <li>6. Hand-on operation.</li> <li>7. Report of internship</li> </ol>
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>能展現良好敬業合群態度與團隊溝通協調能力 , -- , --</p>

	能展現良好敬業合群態度與團隊溝通協調能力。 ,-- ,-- 能展現良好敬業合群態度與團隊溝通協調能力。 ,-- ,--
指定用書	
參考書籍	
教學軟體	
課程規範	