

106-2 大葉大學 選課版課綱

基本資料

課程名稱	烘焙暨飲調職涯規劃	科目序號/代號	3359 /BMG3009
必選修/學分數	選修 /2	上課時段/地點	(一)56 /M310
授課語言別	中文	成績型態	數字
任課教師 / 專兼任別	張立功 / 專任	畢業班/非畢業班	
學制/系所/年班	大學日間部 / 烘焙暨飲料調製學士學位學程 /3年1班		

課程簡介與目標

讓學生了解職場的工作型態與工作內容，使同學投入實習單位時，能盡快融入工作團隊。
幫助同學進入職場時，能縮短面對陌生工作環境的恐懼與適應工作夥伴的工作模式縮短搭配時的磨合期。








課程大綱

1. 實習單位介紹
2. 勞基法簡介與勞安說明
3. 自身的權利與義務
4. 面試技巧的傳授
5. 模擬面試

基本能力或先修課程

需修過全部的專業課程並獲得學分

課程與系所基本素養及核心能力之關連

-  專業知識與技能
-  創新思考與解決問題能力
-  基礎外語能力
-  經營管理知識與人文素養
-  持續學習新知能力
-  人際溝通與團隊合作能力
-  服務學習與社會關懷能力

