

## 電子報 3 – 修課經驗分享篇

分享一下我這學期選的課：

### 1. MGMT 300 Leadership and Organizational Behavior - Yu Tse Heng (4 credits)

這堂課我獲益良多！可惜這位老師已經離職了，我的課是他在這裡任教的最後一學期。這堂課基本上就是組織心理學/組織行為學的概念，每堂課老師會希望我們做課前預習，然後準備一個跟組織行為學有關的時事做課前分享，商院的課很重視上課發言及討論，基本上桌上都要放名牌 Name tent，然後老師常常會隨機 cold call，班上大概三四十人而已，所以老師都會記得大家。老師是新加坡人，非常友善親切，他自製的 slides 中會有許多案例，也常常帶我們玩小遊戲討論，比如在課堂上讓同學們兩兩一對，扮演老闆與新進員工談判薪資福利等等。期中期末各有一次考試，期中考可以帶雙面 A4 Cheat sheet，期末則是直接線上考 open book open note。期末要交一份小組報告，內容是運用上課教到的 OB Theory 實際去幫助一個公司/企業解決問題。

✔ 附上我超讚的組員們！



交換期間大小事族繁不及備載 有任何疑問或是需要幫忙非常歡迎私訊我的臉書 Debra Shih 或是 email: [e8657579@gmail.com](mailto:e8657579@gmail.com)

## 2. IBUS 491 CISB Seminar - US track (1 credit/ non-credit)

這門課是我的 advisor 推薦給我的，我非常推！基本上是每週一次去聊天的課，比較像是社團，學期末只會拿到一學分而不會有實際的成績。CISB 的全名是 Certificate of International Study of Business，他是 Foster 開設的一個 International program，其中有各種語言的 tracks（日韓、西班牙文、中文等等），主要是幫助想學習外語或是想出國交換、工作的同學們可以跟同樣志趣的人一同學習交流，在選課時就可以選自己感興趣的組。不同 track 每週的活動基本上都很不同且彈性，由 track president 安排，指導老師比較屬於在旁協助的角色。我們的 track 就有針對烏俄戰爭美國企業是否該制裁俄羅斯進行辯論、也有一週是去打高爾夫球（指導教授表示這是商場上十分重要的技能 XD），有幾週也會有 all-track meeting，通常是大家一起聽跟國際貿易相關主題的演講或是餐會等等，是一門輕鬆又有收穫的課。

### ▼ UW 的 golf range



### ▲ CISB 的期末歡送餐會

3. PSYCH 210 The Diversity of Human Sexuality - Nicole K McNichols (5 credits)

這堂課非常熱門！非常難搶！即便現場上課的有 700 人，加上線上上課的 500 人共是一學期 1200 人的大課，仍然總是一位難求。這堂課非常特別，教的正是性教育，舉凡從性別性向性器官，到性慾性交性癖好，還有包括生育、性工作、性病、性騷擾，包山包海什麼都有。老師上課的課本會放在 Tophat 上，是一個需要付費使用的教育平台，每週三天的課程，電子課本中都會有根據課文需要回答的問題。雖然是五學分，作業密度很高但一點也不難，因為課文中都可以輕鬆找到答案。學期共有兩次期中一次期末考，都是 open book 的，如果翻找資料的速度夠快都不成問題。教授很樂意幫同學們解答各種疑惑，他致力於破除大家的各種迷思，有興趣的可以去看她的 ig: @nicole\_thesexprofessor 這門課對我來說是十分新奇的體驗，非常推薦對性相關議題有興趣的人去修！(And also it ' s a very easy 4.0 ☺)

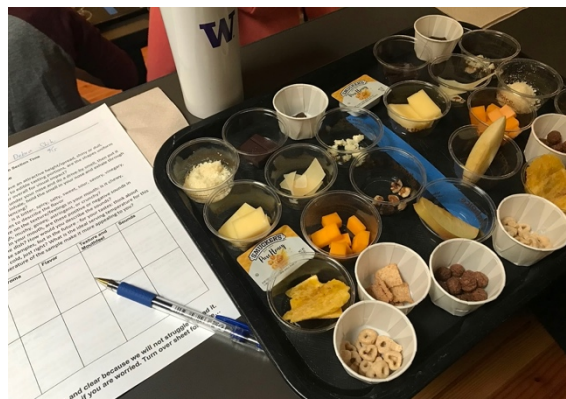


◀ 上課的地方是一個巨大的演講廳

#### 4. NUTR 241 Culinary Nutrition Science - Anne-Marie Gloster (3 credits)

這堂課也是熱門的課！他是營養學，同時也是廚藝課 XD 每週老師會上傳一或兩個章節的課程影片，有對應的小考要完成。實體課程部分每週五會有一堂 lab。不是實驗課，而是在西邊校區的學餐 Local Point 正中央的廚房教室上的課。這學期因為疫情的緣故學生無法進行實作，所以 lab 時主要是老師煮給我們看。每週會有不同的主題，比如蔬菜、肉類、海鮮、麵包等等，每堂 lab 也都會有學習單要完成。這門課可以學到不少烹飪技巧跟營養學的知識，雖然只有三學分但課程十分紮實。每兩週要交一份報告，要做一道料理（烘焙也可以）、附上食譜與你的料理過程、說明運用了什麼科學原理、描述料理的口味、口感等等細節，並附上與料理的合照，是滿費工的一份報告。選課前最好先確定有可以下廚的地方及工具。我因為住在學校宿舍的公寓式住宅，室友又剛好都有下廚習慣，有廚具能借用，我著實是好好的磨練了一番我的廚藝，每次做報告都能藉機把我想念的台灣味都變出來。選這門課對我來說也是意想不到的體驗，推薦給同樣對烹飪有興趣的人！

▼ lab 之其中一堂要我們品嚐各種起司及麥片後學著描述口感口味的課



交換期間大小事族繁不及備載 有任何疑問或是需要幫忙非常歡迎私訊我的臉書 Debra Shih  
或是 email: e8657579@gmail.com