

東南科技大學高等教育深耕計畫第一部分主冊：以深坑為基地向世界招手

活動成果表

執行方案：A2-1 業師協同教學

活動主題：餐廳經營實務 I

主 講 人：林光輝/梁才發

班 級：餐旅二丙

學 生 數：42 人

上課地點：RATA 餐廳

對應項目

項目 勾選	中程校務發展	高教四大面向	
✓	學生第一 教學至上	落實教學創新 及提升教學品質	A 推動創新教學 優化學習成效
	產業鏈結 學用合一	發展學校特色	B 全生涯啟動 強化產學接軌
	提升效能 永續發展	提升高教公共性	C 強化教學支持系統 與高教公共性
	關懷社會 放眼國際	善盡社會責任	D 實踐社會責任 培育利他公民

活動簡述：

1.活動目的

本課程的目標在於使學生學習廚房實務製備，與餐廳經營管理，並藉由實習的過程中，讓學生解餐廳經營及廚房作業流程。

(1)業師以業界實務經驗，與同學分享心得與傳授經驗，落實學理之運用。

(2)協助學生瞭解餐飲業的文化與職場倫理及烹飪技巧。

2.課程表

日期	時間	主題
11/18	10:20~14:10	餐廳經營管理
11/25		餐廳外場實務分享
12/2		餐廳內場實務分享

具體成效：

本課程使學生了解，並學習餐飲業內外場工作流程，與餐廳經營管理，並藉由業師實際的分享實務經驗的過程中，讓學生更進一步的了解，餐廳經營及廚房工作的酸甜苦辣。

活動照片



照片 1 說明：業師上課情形



照片 2 說明：開店前會議



照片 3 說明：營業前外場清潔工作



照片 4 說明：內場營業前準備工作



照片 5 說明：菜單成品



照片 6 說明：外場服務客人

