

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：許正忠/胡凱晶

班級：餐旅二乙

學生數：39 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	
		落實教學創新及提升教學品質	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 培育世界公民

活動簡述：

1.活動目的

業師以業界實務經驗，與同學分享心得與傳授經驗，並指導同學內場與外場實務，落實學理之運用。

2.課程表

日期	時間	主題
10/22	10:20-14:10	外場飲料與咖啡調製
10/29		內場備料、炸物與湯品
11/05		外場服務與擺盤

具體成效：

協助老師與學生瞭解餐廳內場與外場服務、飲調與咖啡實務。

活動照片



照片 1 說明：業師上課情形



照片 2 說明：業師上課情形



照片 3 說明：業師上課情形



照片 4 說明：業師上課情形



照片 5 說明：業師上課情形



照片 6 說明：業師上課情形