

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：柯榮貴/許煌龍

班級：餐旅二甲

學生數：38 人

上課地點：RATA 實習餐廳

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

- (1)透過業師授課可促使學生們對於目前經營市場的看法。
- (2)業師會以不同的角度來訓練實務經驗。
- (3)學生透過業師的手藝刺激，可增加技術的精進。

2.課程表

日期	時間	主題
9/25	10:20~14:10	食材的認識
10/16		食材製備方法
10/23		料理製備

具體成效：

可以透過業師更加的了解目前整個職場的狀況，並且加以互相交流。

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