

東南科技大學高等教育深耕計畫第一部分主冊：農遊智創翻轉人生~以深坑為基地向世界招手

活動成效

行動方案指標內容：A-1-1-3 推動深碗課程(X+1 及 X+3 學分)

原課程名稱(X)：西式套餐設計製備

深碗課程名稱：Rata 餐廳經營實務/ 3 學分

日期：1080909~1081230

時間：每星期一 09:20~12:10

地點：Rata 餐廳

授課教師：專任教師梁才發

活動簡述：

(一) 主要目標

本課程為培育餐飲經營管理所需之專業人才作為發展特色，落實在研究、課程及實務訓練中，期望訓練出內外兼修，有專業的基礎理論內涵和外顯的實務技能的學生。

(二) 次要目標

透過本實做課程，讓學生能將課堂中學習的經驗，應用到日常生活中，以及所有餐飲業之基本操作常識。

學生在校內實習的課程中，或是畢業後的職場生涯，都能夠將所學應用到實際的商業場域上，提高個人工作技巧與競爭力。甚至未來在餐飲產業或服務業從事第一線的工作人員時，都能擁有餐飲烹調與服務的基本知識、正確的態度及團隊合作精神。

