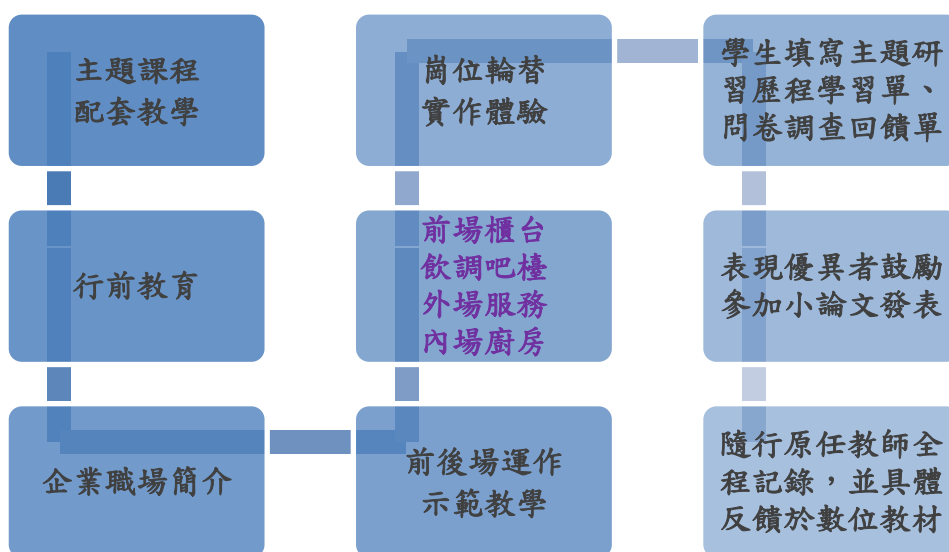


創新參訪體驗實作模式行動教室－親愛的，我把餐廳變教室

- (1)合作單位：遠東科技大學餐飲管理學系。
- (2)對應課程：商業概論、餐旅概論、餐飲管理、餐飲行銷、餐旅實務（餐廳項）、餐旅服務技術、專題製作等。
- (3)配合辦理餐旅產業參訪及實作體驗課程，讓本校高三學生能夠在體驗樂趣中增加最後一哩（本校已於 101 年停辦建教班，故已無對應之校外實習）之實務認知，清楚了解餐旅職群內涵與未來進路選擇，俾利儘早確認最後努力目標。其程序如下：
- ①擬定徵求產學合作廠商說帖－從新服務商品創新、新經營模式創新與新行銷模式創新等角度，以及此模式可傳遞公司理念、提升品牌知名度與員工素質、填補營業離峰時段，要求廠商將其營運程序建立可供參訪實作體驗的標準作業化流程 S.O.P.
 - ②產學合作參訪廠商遴選標準－透過遠東科大協助嚴選，以具有一定規模、有可供輪調崗位之營運標準作業化流程，且有意願與能力執行此專案之在地餐旅企業為主。初步鎖定之企業有黑橋牌香腸博物館、台灣滷味博物館（得意中華）、美芝城實業、馬克先生麵包坊、7-ELEVEN 御飯糰、台南大飯店、巴沙諾瓦餐飲連鎖、內門外燴辦桌…等，102 學年度將先擇一辦理。必要時亦得由遠東科大與亞洲餐旅兩校教師，專案協助廠商建置「創新參訪體驗實作模式行動教室」之標準作業化流程。
 - ③體驗實作行動教室活動流程－



- (4)實施對象為餐飲管理科、餐飲技術科全三年級學生，共九班 380 人。上學期各班各一次前往業界進行「進階移地崗位訓練」，接受短時數之職場營運與廚藝實作體驗。

- (5)由教授相關對應課程、持有相關證照或有興趣之教師擔當種子教師，參與遠東科大之門市服務 P.O.S.系統示範教學，另資本採購 P.O.S.系統，置於本校鐵板燒異國料理教室，形塑模擬實習餐廳，以期教師充分操練、備課與研發數位教材，進而內化轉移，對學生教授「餐廳前場櫃台實務訓練」特色課程，以為本校未來「微型創業」特色課程系列之一。若師生反應佳，則後期亦可順勢推動門市服務丙、乙級技術士技能檢定證照輔導。
- (6)由賦有三創特色盛名之遠東科大教授群引領有興趣之亞洲餐旅高職教師，針對 SIIR（服務業創新研發計畫） 進行個案研究，以期深化實質合作內涵與對象，提升高職教師之實務專業知能，同時亦可從個案中挖掘值得體驗的未來行動教室。