Subject 餐飲系-98年教育部「學海築夢」獎助大學校院海外專業實習

健康餐飲管理學系 / 陳肅霖主任



實習計畫領域：

健康飲食產業—健康餐飲服務產業作業與推廣之實務操作

計畫目的：

1.增進本系學生對餐旅服務產業的世界觀與創新力~

透過與海外餐旅飲食相關產業的產學合作，使本系學生藉由實習機制，實地體驗全球餐旅休閒產業的經營、及發展趨勢。以強化本系學生對其健康飲食專業領域的認知與專注，並培養實習學生具有大格局的創新能力。

2.提供「國際產學合作、共創雙贏」的理念，強化優質的健康飲食專業人力資源，據以提升國內健康飲食產業競爭力~

本系參與海外實習的學生，以具有專業學術基礎及正確的學習態度爲遴選標準，可提供實習單位在餐飲休閒飲食領域的學術資訊及優質的人力資源，有利於實習單位產業產品的研發與創新。而透過實習學生對實習單位的認識，將實習所得經驗與知識，與國內相關產業接軌，將有利於促進本國餐旅飲食產業技術與經營管理觀念的提升，進而強化國內健康產業的國際競爭力。

實習國家：

美國

實習單位名稱與國際聲譽：

實習單位：本次海外實習合作的單位有兩個：

1.Great Wolf Lodge (http://www.greatwolf.com/grandmound/lodge)爲美國NASDAQ 股票上市公司(WOLF)，在美國各州共有12個營運處。

2.Gaylord Resort and Conventional Center (http://www.gaylordhotels.com/gaylord-national/) 爲位於華府周邊地區的大行旅館，提供消費者各項住宿、休閒、及餐飲服務設施及活動。

執行方式：

1.實習期程：2009/06/20~2009/09/15。

2.實習內容：

餐飲產業之食物製備實務：飲食製作設備操做、作業場所清潔維護管理、飲食器具維護整理；經營管理：餐飲物料管理、收銀台作業管理；餐旅服務實習：前台服務。

海外實習學生遴選基準及作業方式：

本系成立「海外實習學生遴選委員會」，由本系五位專任教師組成，於接受學生報名後，從學習精神、學習能力、品德操所、語言能力等面向，評選本次參與海外實習同學，經系務會議通過後，組成爲本學年度海外實習學生團隊。

選送同學名單：

餐飲三吳佩穎、呂麗淑、張馨云、朱涌弘及餐飲四黃千瑜等五位同學

實習心得：

張馨云

工作中也學會了許多美國人與台灣人不同的做事方法，他們說一是一，每個人不分高低都必須遵守，也不會像我們常常會想辦法偷懶，還有很重要的一點：他們說話不會拐彎抹角，覺得好就稱讚 ，不好就直說，雖然有點不習慣，不過我覺得這樣蠻好的，不用想很多，不用顧慮到許多人情世故，只要做好自己應盡的本分就好。我覺得這次出去最大的收穫就是認識了很多人，不管是中國人 或外國人，都讓我覺得很新鮮，每個國家的人都有自己的風俗民情，真的是大開眼界！

呂麗淑

9/8這天，是我最後一次工作，兩位主管拿出housekeeper紀念鑰匙圈上面印著Great Wolf Lodge的徽章送我做紀念，很開心能在Great Wolf Lodge服務將近三個月的時間。在這期間，我學到很多事，是我在台灣所學不到的！同時我要感謝我的同事蜜雪兒，最常跟她一起聊天練練英文，這三個月來~我印象最深刻的話，就是那句：每