

109 年度教育部國民及學前教育署補助高級中等學校 職業類科專任教師赴公民營機構研習 寒假 121 梯次星級飯店廚藝結合特色小吃研習 成果資料

一、研習基本資料

承辦學校	國立臺南高級商業職業學校
承辦人員	劉政嘉
研習機構名稱	台灣糖業股份有限公司台糖長榮酒店（台南）
研習地點	台灣糖業股份有限公司台糖長榮酒店（台南）會議廳
研習日期	109 年 1 月 19～23 日及 2 月 3～7 日，共計 10 日

二、研習成果效益：

預期效益	詳細說明
1.研習成果有助提升教師之實務能力。	(1)藉由公民營之教學實務面及理論資訊提供，增進專業群科教師經營管理實務面提升，並將習得實務導入教師教學中，近而提升學生實務技能，降低學用落差。 (2)透過公民營之深度研習，並與產業實務有所連結，讓參與研習之教師能充份熟悉業界經驗進以增進產學連結及提升教師專業度。 (3)此次公民營安排之內容包括飯店客房部（房務/客務）、餐飲服務、旅館實務管理、房務實務、飯店管理實務、府城小吃及特色料理等課程，皆能增進教師在 108 新課綱課程之教學實務能力。
2.研習成果能有助提升教學成效。	(1)教師之課本理論有限，透過產業及業界經驗之傳遞與交流，增進專業群科教學領域之可行性及有效性。 (2)透過學習業界經驗及主講者之專業講解，讓教師從做中學，轉變及調整教師個人教學方式，期許達到最

	高教學成效。
3.研習成果之推廣。	(1)透過教學研究會及科務會議之宣導及教師交流，藉由討論及分享，進而達到成果推廣之目的。 (2)定期舉辦教師成長工作坊，透過經驗分享與交流下，提升對各產業之認知與應用。

三、研習成果照片：



研習合照



1/19 導覽實務-酒店探索



1/19 OH!破冰趣



1/19 餐旅行銷菜餚製作飲品製作



1/20 專業經理人實務-一日 CEO



1/20 日式料理-孩子會笑的壽司



1/21 客訴實例經驗談



1/21 西點烘焙-鐵板舒芙蕾



1/22 飯店房務實作



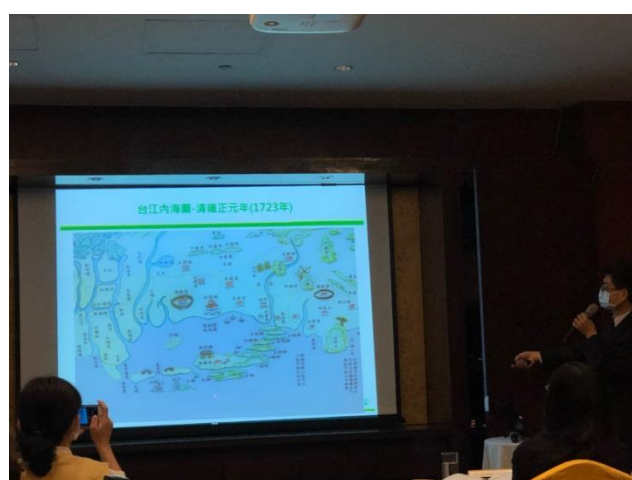
1/22 西式特色料理



1/23 廚房哲學



1/23 用餐禮儀



2/3 府城古蹟美食巡禮



2/3 品味咖啡



2/4 O'FUN 美學餐桌擺設



2/4 影像與創意的結合



2/4 婚禮佈置實務



2/5 玩味旅舍



2/5 O'FUN 美學蒜辣蛤蜊義大利麵
青醬製作



2/6 喝咖啡也可以做公益
宏都拉斯小農咖啡



2/6 宴會外場服務



2/7 餐桌擺設及九大服務步驟



2/7 西點烘培實務
手工巧克力



2/7 飯店行銷企劃案實作