

臺南市光華高級中學教師參加校外各項研習會心得報告

報告人：蔡毓玲

會議名稱	南一區-技專技高校企多元交流座談會【餐旅群】			指導單位	技專校院招生專業化總辦公室
日期	112.05.30 (星期二)	主辦單位	國立高雄餐旅大學	地點	國立高雄餐旅大學 行政大樓六樓國際會議廳
		共辦單位	國立高雄科技大學		

參、研習心得：

晶華國際酒店集團李靖文人資長將餐飲服務業自詡為風尚生活產業，兼具風格與時尚，並結合職人專長與社會地位，運用有趣的呈現方式，讓學子更瞭解餐旅產業，並搭配 G(Grow)P(Perform) S(Succeed)的探索策略，協助社會新鮮人一步步地往前邁進，並期許達到從工作中學習、從學習中生活、從生活中成長的終極目標。

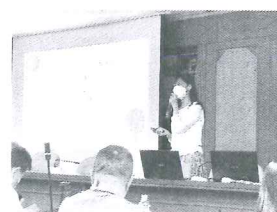
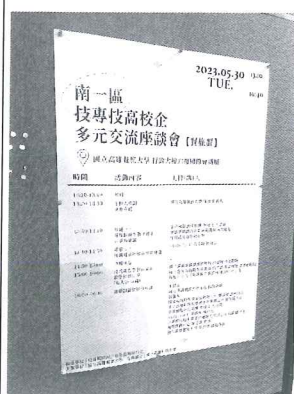
Skills for U 黃偉翔執行長則從技職發展的腳步來分享與探討現今技職教育的現況，必點出現金技職教育教師面臨的困境，教師缺乏業界工作經驗、學校設備更新難以趕上業界及技職教育科系調整無效率等三大面向，導致社會大眾與技職教育人員對技職教育無法具有共識，而影響學子進入業界後產生的學用落差，因此我們須努力讓學生的需要和教師的想要相結合，以期達到技職教育的新境界。

國立嘉義家職餐飲管理科呂麗卿主任分享該校學習歷程與專題製作的心路歷程，如何將學習歷程融入課程中呈現，一步一步的引導學生製作學習歷程檔案，先求有在求好，並在每一次的比賽中建立學生信心，給予展現自己的機會，循序漸進地達到成功。

國立臺南高商張芳慈組長則分享專題實作、日文課程與校外實習的實施方式，專題實作不是一蹴可成，該校從高一升高二的暑假輔導課程便開始規劃，一直延續到高二下學期及高三，這是需要非常大的堅持與恆心，並在課程內融入相關的電腦資訊能力、美感教育，使學生可以全方位的學習不同領域的技能；並在日文課程中帶入日本相關節慶與縣市介紹，到最後可以參與日語檢定考試，既可以有趣的學習又可以增加語言能力。

國立三民家商觀光科陳佳奴主任則以點線面的思維分享該校實施的現況，先從一個一個單一的課程開始，中間搭配計畫傳成線，最後學生由自身經驗而找到自己感興趣的專題題目，因為自發性地喜歡，故從中獲益良多，教師便化身為輔助角色，達到自發互動共好的目標。

經由業界與教育工作者的分享，可以讓我們省思現在的校內課程是否有可以再調整修正的地方，並反思製作學習歷程該從哪一個角度出發，方能協助學生獲得最大效益的學習成就。



科（學程）主任：

餐飲管理科
主任 蔡毓玲

教務主任：

教務主任 陳麗珠

校長：

校長 張敬川

臺南市光華高級中學教師參加校外各項研習會心得報告 報告人：蔡毓玲

會議名稱	南一區-技專技高校企多元交流座談會【餐旅群】			指導單位	技專校院招生專業化總辦公室
日期	112.05.30 (星期二)	主辦單位	國立高雄餐旅大學	地點	國立高雄餐旅大學 行政大樓六樓國際會議廳
		共辦單位	國立高雄科技大學		

壹、研習目的：

為協助技專招生選才措施持續精進及學生升學與職涯發展之期許，會中將由技高師長分享現行課程教學與輔導經驗，使技專技高選才與育才能更加精準對接，並邀請業界專家，以業界實務觀點連結職涯發展規劃引導技專技高選才與育才建議，以落實技職教育人才培育精神與目標。

貳、研習課程表

時間	活動內容	主持人/主講者
13:10-13:20	報到	
13:20-13:30	主持人致詞 來賓介紹	國立高雄餐旅大學粘振和教務長 技專校院招生專業化總辦公室鄭詠馨副執行長 國立高雄科技大學選才專案辦公室侯智耀主任 餐旅群科中心陳泓旗委員
13:30-14:10	專題一： 餐旅服務之選才育才分享 與建議	晶華國際酒店集團李靖文人資長 兼晶華國際酒店集團南部區域副總裁/台南晶英酒店總經理
14:10-14:50	專題二： 技職發展經驗分享與建議	Skills for U 黃偉翔執行長
14:50-15:00	中場休息	
15:00-16:00	技高課程學習成果與教學 經驗分享(每人20分鐘)	國立嘉義家職餐飲技術科呂麗卿專業教師 國立臺南高商觀光事業科張芳慈專業教師 高雄市立三民家商觀光事業科陳佳紋科主任
16:00-16:40	議題討論暨綜合座談	主持人 國立高雄餐旅大學粘振和教務長 與談人 技專校院招生專業化總辦公室鄭詠馨副執行長 國立高雄餐旅大學徐昌慧副教務長 國立高雄科技大學選才專案辦公室侯智耀主任 餐旅群科中心陳泓旗委員 晶華國際酒店集團李靖文人資長 Skills for U 黃偉翔執行長 專家學者高緯晴先生
16:40	賦歸	