

台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：王和惠

會議 名稱	培訓餐旅專業師資	主辦 單位	教育部 高雄餐旅大學		
日期	2017/07/31~2017/08/06	承辦 單位	高雄餐旅大學	地點	高雄市

一 課 程 內 容

- 第一天 餐飲教育理念及歷史演進、餐廳服務緒論、餐旅課程設計（颱風放假課程濃縮至第二天）
- 第二天 餐廳設備及器具、營業前的準備工作
- 第三天 基本服務技巧、餐桌布置及擺設、餐廳服務流程
- 第四天 餐桌服務、葡萄酒與香檳的服務
- 第五天 Making & Tossing、Dessert Flaming & Peeling(桌邊烹調)
- 第六天 Filleting、Main Course Flaming(桌邊烹調)
- 第七天 Main Course Flaming & Carving(桌邊烹調)（高餐停電課程濃縮至第五六天延後下課）



游教授親自指導 setting



服勤技巧演練



桌邊烹調



餐桌服務

科（學程）主任：

主任 李育強

教務主任：

光華高中 張淑霞 校務主任

校長：

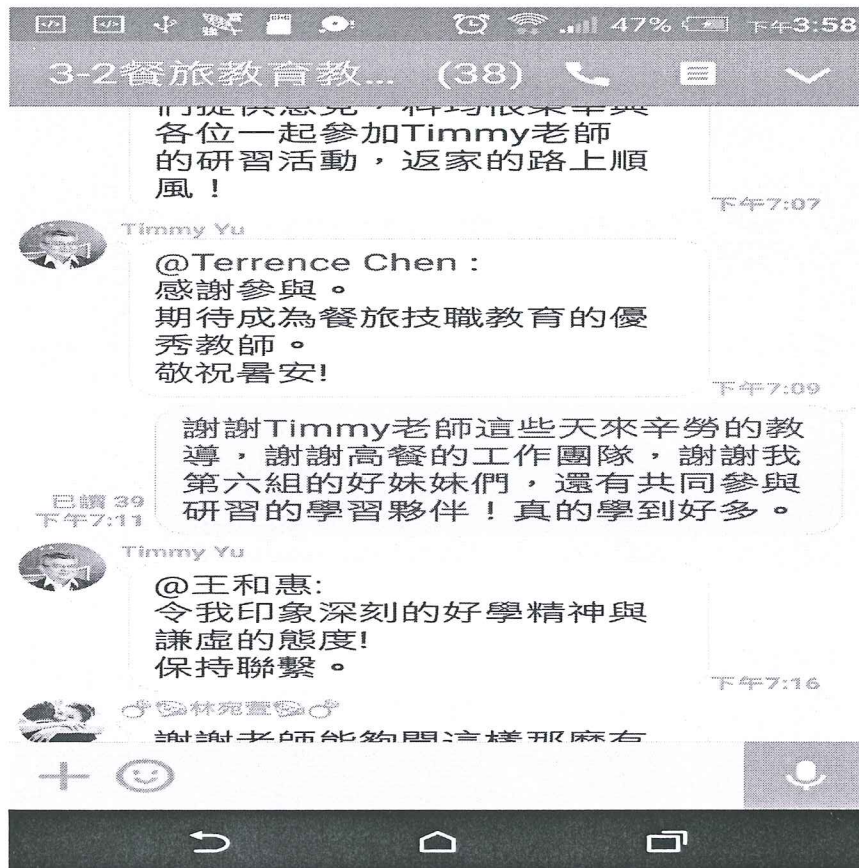
光華高中 張淑霞 校長

台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：王和惠

會議 名稱	培訓餐旅專業師資	主辦 單位	教育部 高雄餐旅大學		
日期	2017/07/31~2017/08/06	承辦 單位	高雄餐旅大學	地點	高雄市

二、心得感想



參加此次研習是抱著戰戰兢兢的心情，授課老師是出名的嚴格，他罵人是很直接的，但是他的用心與專業真的令人欽佩。在他的教學中深刻感受到一位老師的『愛之深，責之切』。我很幸運的在課堂上被老師誇讚認真，這其實就是我們光華老師們的優點啊！期許自己在教學上保有熱忱理想實踐，也將游教授送給我的勉勵：教導學生培養體力、耐力、毅力、抗壓力、再學習能力與外語能力，與時俱進。確實實現。

科（學程）主任：

李育弦

教務主任：

光華高中 校長 張淑霞

校長

光華高中 校長 張淑霞

台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：王和惠

會議 名稱	培訓餐旅專業師資	主辦 單位	教育部 高雄餐旅大學		
日期	2017/07/31~2017/08/06	承辦 單位	高雄餐旅大學	地點	高雄市

三、未來教學之應對

「不重視實作」、「培育的人才不好用」，這些是台灣社會對技職教育最大的不滿，教育部近年花了許多力氣，持續透過新政策來引導技職校院走向實務端。

餐旅服務課程是學科術科並重的科目，在我的教學規劃本來就會安排實作練習，但是不可諱言，礙於時間與設備不足，只能老師示範再分組推派少數學生上來練習。真的常常只有選手或小老師才具備有熟練的技巧。所以我推廣西餐服務人員考照即是希望驗證學生的學習成果，日後是否要配合勞委會的餐服類丙檢考照，將會作考量。

而在日後的考試我也會更大量的溶入術科操作來作評量，讓理論與術科更加結合。

科（學程）主任：

王和惠

教務主任：

光華高中 校長 張淑霞

校長：

張淑霞

代