

106年教育部獎勵科技大學及技術學院教學卓越計畫

國立高雄餐旅大學「培訓餐旅專業師資」課程資訊

- 一、 **活動目的**：結合本校餐旅優秀師資，辦理餐旅專業相關師資培訓課程，提供全國大專院校與高中職端餐旅類教師進修，精進本職學能之管道，以提升教師專業教學能力，優化餐旅教育教學品質。
- 二、 **活動規劃**：本次活動邀請本校餐飲廚藝科游達榮教授擔任授課講師，透過為期一周之課程，從認識餐飲教育理念及歷史演進、餐廳設備及器具擦拭擺設、酒的認識，到正確餐桌服務流程。並讓學員分組討論規畫課程，反覆提問加上教授的指導使課綱更為完善。最後更讓學員操作桌邊烹調料理的技巧，每位學員在看過游教授示範之後，都必須與同組組員模擬練習，達到試講試教的效果，此教學方式也讓學員反思該如何將餐旅職能運用在教育教學上，提升學生學習成效。
- 三、 **授課教師**：游達榮教授
- 四、 **上課地點**：國立高雄餐旅大學 第一實習大樓7F 福爾摩沙教室
- 五、 **課程安排**：106.7.24至106.7.30、106.7.31至106.8.6 (每日09:00-17:00)

※兩場次課程內容皆相同，請擇一梯次報名(每場各30人)

106年7月24日起至106年7月30日(第一梯次)		106年7月31日起至106年8月6日(第二梯次)	
日期	課程名稱	日期	課程名稱
7/24(一)	餐飲教育理念及歷史演進、餐廳服務緒論、餐旅課程設計	7/31(一)	餐飲教育理念及歷史演進、餐廳服務緒論、餐旅課程設計
7/25(二)	餐廳設備及器具、營業前的準備工作	8/1(二)	餐廳設備及器具、營業前的準備工作
7/26(三)	基本服務技巧、餐桌布置及擺設、餐廳服務流程	8/2(三)	基本服務技巧、餐桌布置及擺設、餐廳服務流程
7/27(四)	餐桌服務、葡萄酒與香檳的服務	8/3(四)	餐桌服務、葡萄酒與香檳的服務
7/28(五)	Making & Tossing、Dessert Flaming & Peeling(桌邊烹調)	8/4(五)	Making & Tossing、Dessert Flaming & Peeling(桌邊烹調)
7/29(六)	Filleting、Main Course Flaming(桌邊烹調)	8/5(六)	Filleting、Main Course Flaming(桌邊烹調)
7/30(日)	Main Course Flaming & Carving(桌邊烹調)	8/6(日)	Main Course Flaming & Carving(桌邊烹調)

六、 報名網址：<http://conference.nkuht.edu.tw/actnews/signup.php?Sn=13>

七、 報名時間：106.4.28-額滿為止(錄取通知會於6月上旬通知)

八、 注意事項：

1. 本課程為一週連貫式教學，請參加者勿隨意缺課，報名前請考量自身時間安排與需求，以免影響自身與他人權益。
2. 本課程因考量資源平均分配，故篩選完報名資料後，會以簡訊及E-mail通知報名成功的老師(報名系統發送的mail只代表填寫資料完成)。
3. 參加課程「全勤」者，於課程結束後發放56小時研習時數證明。
4. 為維護上課學員權益及教師智慧財產權，非經本校許可，所有課程禁止錄影、錄音及拍照。
5. 參加課程者請攜帶紙筆、筆記型電腦(餐旅課程設計會分組討論)、萬用小刀一把、8至10英吋廚刀一把、開酒器(cork screw)一支、客用口布(70%棉)12條。(刀類請桌邊烹調課程攜帶即可)

序號	圖片	品名規格
001		多用途開罐器 (紅色)12cm
002		水果刀15cm/6" 含刀鞘
003		主廚刀256cm/10" 含刀鞘
004		口布/55*55cm

6. 參加課程者請務必穿著正式餐廳服務服裝(外場服技服)。服裝請參考

http://culinary.nkuht.edu.tw/rules/super_pages.php?ID=rules6

餐飲廚藝科標準外場服技服規定

經100年第一學期第六次科務會議決議通過

五專餐飲技術服裝－正確服儀女生版

五專餐飲技術服裝－正確服儀男生版



一、鞋子：

- 〈一〉男生：矮根黑皮鞋。
- 〈二〉女生：矮根黑包鞋。

二、襪：

- 〈一〉男生：黑色長襪
- 〈二〉女生：膚色絲襪

三、黑色西裝長褲穿著時需平整。

四、長袖白襯衫與黑色短背心穿著時需燙整。

五、名牌：中/英文，佩掛於左胸，需光亮且平正。

六、黑色領結小尖角外翻。

七、手指：潔淨無污修整短平時保持乾淨。

八、髮型：

- 〈一〉男生：平整服貼露出前額與耳多，後髮鬚需平貼，髮梢平整勿蓋住耳多與脖子。
- 〈二〉女生：平整服貼露出前額與耳多，後髮鬚需平貼，頭髮夾上髮髻套上髮網。

九、臉部：

- 〈一〉男生：光亮潔淨、鬍鬚刮淨
- 〈二〉女生：光亮潔淨、淡彩口紅

九、備註：

1. 本課程不提供膳食，會於每天早上簽到時自費訂購餐食。
2. 本課程不提供住宿，如需住宿資訊請來電洽詢。

十、聯絡方式：林宛琪 助理 (07)806-0505 # 1981

E-mail: wanchi57@mail.nkuht.edu.tw

感謝您的參與！

國立高雄餐旅大學交通資訊

- 學校地址：812高雄市小港區松和路1號
- 學校位置



- 交通路線
 - (1)自行開車
 - A路線 - 從火車站：
由火車站中山路→宏平路→山明路→松和路→本校(自行開車至本校約50分鐘)
 - B路線 - 從高速公路：
高速公路→88快速道路→由小港出口→鳳頂路→過埤路→高鳳路→營口路→松和路→本校(下88快速道路至本校約10分鐘)
 - (2)高鐵與捷運
 - 至高鐵左營站轉搭乘捷運紅線，至終點站小港站出站，至4號出口(二苓國小)，搭乘接駁車R1(紅1)路或計程車，至高雄餐旅大學正門口下車，約10~15分鐘到達本校。
 - 紅1公車時刻表：<http://southeastbus.com/index/kcg/R1A.html>

校園平面圖

活動地點：本校第一實習大樓 7 樓福爾摩沙廳

