



教育部均質化方案 高雄市三區資訊網



國立高雄餐旅大學附屬餐旅高級中等學校

109-8餐旅共學計畫

109-8-1：舌尖上技藝傳承計畫

目的：提升社區教師專業能力，拓展教師專業知能，結合業界專業資源，達到產學合作，並應用於教師餐旅之教學，並搭配108課綱本校彈性課程之推行，讓學生與教師共學，引導部分學生具備先備知識，以利新課程之推動。

109-8-2餐桌美學計畫

目的：結合大學與社區學校，藉由長期深耕地方文化的資師導覽地方飲食文化，並能結合傳統技藝開發食器製作與餐桌美學課程，從中體驗文化技藝的傳承和美學素養。



109-8-1：舌尖上技藝傳承計畫

申請辦理5場研習共計20小時，日期已排定。截至12/10前已辦理4場研習共16小時。

時間	活動內容
10/18(六)08:00:-12:00	<烘焙大師講座> 邀請蔡○老師示範各式裝飾蛋糕抹面與擠花技巧。
10/21(三)13:15-17:05	<飲調大師講座> 邀請舒○老師針對葡萄酒侍酒服務，包點酒、驗酒、調溫、開瓶、試酒、倒酒、品酒等。
11/5(四)13:15-17:05	<旅館大師講座> 邀請林○○老師針對總統套房管家服務，講解與示範相關服務與分享實務案例。
11/5(四)17:30-19:30 11/6(五)14:05-17:05	<中餐大師講座> 邀請洪○○、陳○○老師針對中餐的海鮮料理示範經典菜色。
11/20(五)15:15-17:05 12/10(四)14:05-17:05	<西餐大師講座> 邀請波市多老師示範多款經典義式PIZZA。



109-8-2餐桌美學計畫

申請辦理2場研習共計5小時，日期已排定。
截至12/10前已辦理2場研習共5小時。

時間	活動內容
10/23(五)14:15-16:05	<竹編器皿製作>內容涵蓋竹材的選擇、編織法與食器應用，能針對竹材特性與編織法，能融入餐桌美學概念。
11/ 27(五)13:15-16:15	<餐桌桌花佈置-乾燥花>花藝基礎原理、花藝色彩運用與搭配，了解與認識花材、工具使用，能運用各是媒材激發創造力，未來能發揮在家裡餐桌與宴會擺設上。



109-8餐旅共學計畫

校內教師	13人	校外教師	28人	高中學生	9人	國中學生	0人	社區民眾	0人
地點	高餐大附中			時間	109年9月~12月				

成果摘要

■夥伴優質、資源共享

109-8-1：舌尖上技藝傳承計畫

1. 邀請校外教師舒程老師，主題「**菁英侍酒服務**」研習，地點：本校餐飲服務教室。參與人員：校外教師1人，校內教師3人，校內高中學生22人。

成果：邀請舒程老師針對葡萄酒侍酒服務，包點酒、驗酒、調溫、開瓶、試酒、倒酒、品酒等。

2. 邀請校外教師林祺凡老師，主題「**管家服務**」研習，地點：本校餐飲服務教室。參與人員：校外教師2人，校內教師3人，校內高中學生26人。

成果：邀請林祺凡老師針對總統套房管家服務，講解與示範相關服務與分享實務。

3. 邀請校外教師蔡銘老師，主題「**裝飾蛋糕**」研習，地點：本校烘焙教室。參與人員：校外教師2人，校內教師2人，校內高中學生22人。

成果：邀請蔡銘老師針對裝飾蛋糕品項，講解與示範相關服務與分享實務。



109-8餐旅共學計畫

成果摘要

- 4.邀請校外教師洪○○與陳○○老師，主題「**海鮮料理**」研習，
地點:本校中西餐烹飪教室。
參與人員:校外教師1人，校內教師3人，校內高中學生10人。
成果:邀請洪廷瑋與陳正忠老師針對中餐海鮮料理經典菜餚示範與解說。
- 5.邀請校外教師陳○○與陳○○老師，主題「**義式PIZZA**」與「**西式經典套餐**」，
地點:本校中西餐教室。參與人員:校外教師1人，校內教師8人，校內高中學生10人。
成果:邀請洪○○與陳○○老師針對「義式PIZZA」與「西式經典套餐」經典菜餚示範與解說。



109-8餐旅共學計畫

校內教師	13人	校外教師	28人	高中學生	9人	國中學生	0人	社區民眾	0人
地點	高餐大附中			時間	109年9月~12月				

成果摘要

109-8-2餐桌美學計畫

1. 邀請校外教師李○○ 老師，主題「竹編器皿製作」研習，地點：本校圖書館。
參與人員：校外教師6人，校內教師6人，校內高中學生4人。

成果：介紹與材質如何製程，到大型竹製藝術品的欣賞。講師能在短短兩小時完成簡單的作品，讓學員能接觸到平常常遇到但卻少有機會接觸學習此竹編技能。預計下一學年度能開連續性的研習且時間能充裕，並配合學校餐飲課程開發器具。

2. 邀請校外教師張○○ 老師，主題「餐桌桌花佈置-乾燥花」研習，地點：本校圖書館。參與人員：校外教師22人，校內教師7人，校內高中學生5人。

成果：報名踴躍。研習能透過花藝組合了解乾燥花與不凋花種類與製程，且能運用其色彩、形態依據美感層次一一組合成盆花。學員回饋單收穫滿滿都期待下次接續的研習，講師團隊也很專業，能事先將實作的過程拍成照片說明以成教材。



109-8-1：舌尖上技藝傳承計畫: 旅館大師講座



照片說明: 研習師生與林祺凡講師合影留念。



照片說明：
講師示範旅館擦皮鞋服務(shoe-shining service)。



109-8-1：舌尖上技藝傳承計畫西餐大師講座



照片說明：講師教導研習師長操作義式披薩機。

照片說明：講師教導研習師長切割披薩。



照片說明：師長們成品照



109-8-2餐桌美學計畫



照片說明：
講師介紹竹子材質與當日作品



照片說明：
當日作品，名稱「四海波籃」



109-8-2餐桌美學計畫



照片說明：
講師介紹花材



照片說明：
依層次、步驟選材插花

