114學年度高級中等學校適性學習社區教育資源均質化實施方案
高雄市立楠梓高級中學「楠得好食光：餐旅星勢力--一日職人體驗營」實施計畫

一、計畫緣起

為推動適性學習及落實教育資源均質化，本校餐旅群結合在地特色與產業趨勢，設計以「楠得好食光：餐旅創遊與在地探索」為主軸之跨域課程。餐旅產業不僅強調專業技術，更重視服務熱忱、外語能力與國際文化素養。然而，學生在日常學習中較難接觸到真實的產業運作與職人精神。為此，本校特別規劃「餐旅星勢力：一日職人體驗營」，期盼透過實作體驗、業界師傅協同教學 以及國際禮儀課程，帶領學子跨出傳統教室。期望藉由全方位的沉浸式體驗，讓參與者實質感受餐旅群科的魅力與專業，進而為未來的升學進路與職涯發展奠定良好的基礎。

二、實施目標

（一）啟發職涯探索，確立升學志向：

透過餐旅群科的專業介紹，協助學子了解該群科之教育目標、課程規劃、專業設備與未來升學就業進路，建立對餐飲產業的初步認識，及早發掘個人技職優勢。

（二）鏈結業界實務，傳承職人精神：

邀請「富町製菓烘焙坊」業界甜點師進行協同教學，指導義式餐點與飲品之專業製作工序、調製技巧與杯飾美學。透過做中學深化實務技能，讓學生體驗最真實的義式烹調技法與食材運用。

（三）培育服務美學，拓展國際視野：

藉由觀光餐旅英語會話與西餐飲食文化課程，指導情境模擬對話與正式西餐餐桌禮儀（Table Manners）與器具使用。旨在提升學生之國際化服務素養、口語表達能力與飲食文化素養。結合行銷、美感設計與旅遊規劃，培養創意思考與專業應用能力。

（四）透過實地導覽與生態體驗，培養環境關懷與永續觀念：

提升學生跨域整合與團隊合作能力，拓展升學與職涯視野。

三、主辦及承辦單位：

（一）主辦單位：教育部高中職適性學習社區均質化實施方案及高雄市政府教育局
（二）承辦單位：高雄市立楠梓高級中學
（三）協辦單位：台北城市狩獵生態導覽團隊

四、實施時間與地點

（一）活動日期：115年3月7日(星期六)
（二）活動地點：楠梓高中餐服教室國際教育教室
（三）參加對象：社區鄰近國中學生自由報名，每場約35人

五、課程時間表

日期	時間	課程內容	課程介紹	地點	講師
3/7（六）	08:10-09:40	義式餐點	介紹義大利料理之經典風味與特色。由業界師傅示範專業製作工序，帶領學生了解義式烹調技法與食材運用。	餐服教室	吳東安老師 富町製菓烘焙坊甜點師協同教學
	09:40-12:10	義式飲品	認識義式飲品文化（如義式咖啡或特調飲品），學習基礎調製技巧、風味搭配及杯飾美學，體驗義式餐飲風情。		
	13:10-14:00	餐旅群科介紹	介紹本校餐旅群科之教育目標、課程規劃、專業設備及未來升學就業進路，建立對餐旅產業的初步認識。	國際教室	黃郁文老師
	14:00-15:30	觀光餐旅英語會話	學習飯店接待與餐廳服務之基礎實用英語，透過情境模擬對話，培養國際化服務禮儀與口語表達能力。		
	15:30-17:00	西餐飲食文化與發展	討西餐歷史起源與各國飲食特色，講授正式西餐餐桌禮儀（Table Manners）與器具使用，提升飲食文化素養。		蘇桂弘老師

六、預期效益

（一）**促進職涯探索，釐清未來升學進路**

透過「餐旅群科介紹」課程，幫助參與學生具體了解該群科的教育目標、課程規劃、專業設備及未來升學與就業發展，進而建立對餐旅產業的初步認識，輔助其提早進行生涯規劃。

（二）**深化實務技能，零距離接軌業界標準**

上午之「義式餐點」與「義式飲品」課程導入業界協同教學，特別邀請「富町製菓烘焙坊甜點師」親自示範專業製作工序。透過親手實作，學生能學習義式烹調技法、基礎調製技巧及杯飾美學，體驗真實的職人精神，有效縮短學用落差。

（三）**提升外語應用力與國際文化素養**

下午時段安排「觀光餐旅英語會話」與「西餐飲食文化與發展」課程。藉由情境模擬對話與正式西餐餐桌禮儀（Table Manners）的講授，培養學生具備國際化服務禮儀、基礎實用英語表達能力，以及深度的飲食文化素養。

（四）**展現學校專業資源，提升校系招生形象**

充分運用校內專業之「餐服教室」與「國際教室」作為授課場域。讓參與學子能沉浸式地感受本校完善的硬體設備與優質的師資陣容，強化對本校餐旅群科的認同感與好感度，進而提升未來實質之招生效益。

七、聯絡方式

聯絡人：顏嘉儀 老師

單位：教務處
電話：07-3550571 分機 8315
E-mail：helen@nths.kh.edu.tw