

技高科大課程銜接與交流合作 成果報告



中廚系謝旭初老師
家齊高中林佩怡老師

中餐

- 技高端：引導學生藉由**課程地圖**和**廚藝競賽**、**彈性課程**及**多元選修課程**，探索自己的志向及興趣。
- 科大端：學生來源多元及學生的先備知識及技能有所差異，須實施**補救教學**，以縮短學生先備知識的差距，而**技優專班**的成立實有其必要性。

烘焙

- 技高端：強調**全人均衡發展**與**專業的廣度**，深度的部分由科大端來教導學生，例如乙級的內容，否則學生到大學會有部分課程重疊的問題。
- 科大端：同性質課目教師將討論授課內容，避免課程重疊，AB兩班學生可以**跨班選課**專業課程部分**融入專業英語**。



烘焙系陳建龍老師
佳冬高農陳泓旗老師

烘焙系
全員到齊



西廚

- 技高端：課程時間的編排建議至少每周安排4小時，為期一學年，**統一教材**為教學基準讓課程得以完整編排。
- 科大端：與技高端不定期藉由課程交流方式了解技高端學生的學習狀況，進而於課程設計上**因材施教**。

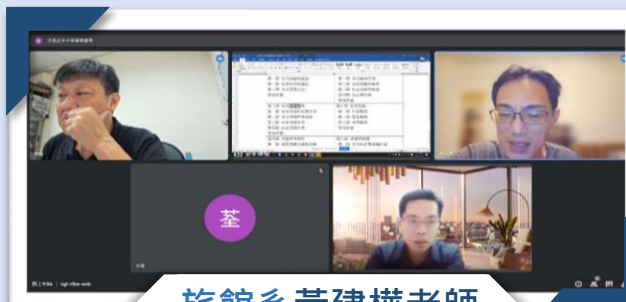


西廚系陳寬定老師
新營高工趙婉君老師



房務

- 技高端：著重客房清潔、保養等基礎課程，專業知識足以銜接科大端實務操作，但與**業界連結**不足。
- 科大端：科大端已加入花房與健身中心等課程，**理論部分**可再擴充增加**管理知識**，更能加深房務課程廣度。



旅館系黃建樺老師
鳳山商工虞中慶老師

非常感謝建龍老師、旭初老師、寬定老師、建樺老師、文驊老師、榮達老師、沙荃老師、如萍老師的用心參與

本年度的破冰交流已達階段性目標，
來年將持續執行，並聚焦深化課程革新。



旅遊實務

- 技高端：規劃**旅行業講座**與**旅行社實習**，教材教法部分，並增加「討論法與角色扮演法」的教學法，實地了解旅行社經營所面對困境。
- 科大端：規畫**旅行社長期實習**、**虛擬旅行社經營**以及**業師(經理人)協同**以增進對旅行業目前面臨問題與未來發展的認識。



旅運系李文驊老師
高餐大附中楊東衡老師

遊程規劃

- 技高端：深入了解審查**學習歷程檔案**所關注的實際面，在於學生特質及企圖心符不符合對應職場所需人才特質才是重點。
- 科大端：預計於相對應的科目上合作，(如:導覽解說、帶團實務、專題製作)，未來擬增加**北、中、南之專業教師對話**和**餐旅群資訊交流講座**。



休閒系梁榮達老師
台南高商陳珮真老師



旅館客務

- 技高端：技高端現有觀光餐旅英文與會話課程所講述與旅館客務相關內容較少，或搭配**初級旅館英語課程**強化基礎操作時之運用。
- 科大端：考慮於實務操作模擬時融入**管理情境**，並於教學目標課程內加入**行政管理**並與**外語連結**，以達到培育進階人才目標。



旅館系沙荃老師
恆春工商林佳璇老師

沙荃老師
還有參與「房務」呦~



日語讀解初階練習

- 技高端：不應以日檢文章為主，可讓學生多看報章雜誌。如**朝日新聞**，一方面可了解時事，一方面可更貼近生活。
- 科大端：N3為技高端畢業門檻，教材使用上以**N3-N2**程度之間的日語讀解教材為主，並注重文章中**邏輯思辨能力**。



應日系黃如萍老師
新民高中林維瑄老師