

萬能科技大學 觀光與休閒事業管理系

技術型高中餐旅群『遊程規劃實務』與『飲料實務』專業研習

- 一、 計畫依據：依據本校 107 學年觀休系發展特色計畫。
- 二、 目的：配合教育部公告之十二年國民基本教育技術型高中餐旅群專業科目內涵，辦理餐旅群教師遊程規劃實務與飲料實務(咖啡)研習。
- 三、 對象：全國高中職餐旅相關科系教師，與本校策略聯盟合作之高中職優先錄取，計 30 名。
- 四、 主辦單位：觀光與休閒事業管理系。
- 五、 活動方式：理論講解與實務操作。
- 六、 研習費用：免費
- 七、 時間：108 年 1 月 22 日(星期二)。
- 八、 研習地點：萬能科技大學。
- 九、 報名方式：請上全國教師在職進修資訊網報名，
課程編號：2543874

各校以錄取 2 名教師參加為原則，計 30 名。

主辦人：蔡宗君老師。

十、 注意事項：

1. 本校保有錄取與會人員權力，錄取結果將另函通知。
2. 請各校給予出列席人員公(差)假，其往返差旅費由各校按相關規定報支。
3. 請與會人員憑公文進入本校免費停車，攜帶環保杯及環保筷以響應環保政策。
4. 聯絡電話：03-4515811 分機 83003

十一、研習課程表

萬能科技大學 觀光與休閒事業管理系

技術型高中餐旅群『遊程規劃實務』與『飲料實務』專業研習

研習課程表

日期	時間	講者	講題	備註
01/22(二)	08:30—09:00	系辦公室	報到 1. 學員簽到 2. 領取研習手冊	H107 教室
	09:00—09:10	莊哲仁	開場 課程及講師介紹	
	09:10—10:00	林正雄	遊程設計競賽趨勢 以『感動桃園心旅行』競賽為例 1. 競賽規程講解 2. 設計理念分析	
	10:00—10:10	茶點交流時間		
	10:10—12:00	呂中豪	從新南向政策看台灣觀光遊程發展	
	12:00—13:15	中餐與休息		另訂
	13:15—14:15	精品咖啡協會 講師	精品咖啡萃取概論 1. 金杯理論 2. 基礎沖煮概論	H107 教室
	14:15—15:15	Mr. Clever 聰明濾杯 研發團隊	聰明濾杯沖煮體驗與分享 1. 聰明濾杯沖煮示範 2. 咖啡沖煮體驗	
	15:15—15:30	茶點交流時間		
	15:30—16:30	蔡宗君	咖啡沖煮競賽趨勢 1. 競賽規程重點 2. 評審評分重點	
16:30—17:00	莊哲仁	心得交流 1. Q&A 2. 心得分享		