

國立屏北高級中學112學年度
高級中等學校試辦學習區完全免試入學資源挹注計畫
子計畫 A2-1：活化教學食尚玩家。
美食藝術：春節年菜版 教師研習實施計畫

一、目標：

- (一) 藉由專業課程研習提升本校及鄰近國高中教師中餐烹調專業知能與技術，增進國中段教師對餐飲教育的認識。
- (二) 提升學生學習知能，活化教學方式及課程發展，提高學生學習興趣及吸收成效。

二、主辦單位：屏北高中教務處

三、協辦單位：屏北高中餐飲服務學程

四、研習時間：112年12月19日(星期二) 9：00~16:00。

五、研習地點：屏北高中烹飪教室。

六、報名對象：本校教師及鄰近國高中教師，每校限1名參加，共計20名。

七、報名方式：報名表如附件一，全程參加研習人員，給予研習時數6小時。每校限1名參加，共計20名。按照報名時間優先順序錄取；若報名尚未額滿，則依報名時間依序錄取各校第2位報名之教師；以下皆依此原則錄取至報名人數額滿為止。

八、承辦聯絡人：屏北高中餐飲服務學程朱翊嘉老師(08-7937493分機#820)

九、研習課程表：

時間	活動	主講人	地點
8:50~9:00	● 報到	餐飲服務學程 工作人員	烹飪教室
9:00~9:10	● 開場	餐飲服務學程	烹飪教室
9:10~10:00	● 美食藝術：春節年菜簡介 ● 食材特性與介紹	講師：水門新 恭喜宴廳/行政 主廚莊智淵	烹飪教室
10:00~12:00	● 年菜食材前處理及製作示範： 1. 豬肉類：古早味豬肉丸、梅干扣肉、 德國豬腳		
12:00~12:40	午餐	餐飲服務學程	

12:40~16:00	● 年菜食材前處理及製作示範： 2. 主食類：櫻花蝦油飯 3. 家禽類：香酥鴨	講師：水門新 恭喜宴廳/行政 主廚莊智淵	
16:00~16:10	成品講評與試吃	講師：水門新 恭喜宴廳/行政 主廚莊智淵	

十、經費來源：112學年度高級中等學校試辦學習區完全免試入學資源挹注計畫，子計畫 A2-1：活化教學食尚玩家支應。

十一、注意事項：

- (一)請給予出席人員公假，其往返差旅費由各服務單位按相關規定報支。
- (二)本研習需實作，建議穿著長褲、防滑鞋，自備廚師服或圍裙，請於報名時登錄餐食及其他資訊。
- (三)防疫相關規定依據中央疫情指揮中心公告為原則。

十二、講師資料

姓 名：莊智淵
 出生年月日：70/10/07
 地 址：屏東縣潮州鎮八爺里開平路33號
 聯絡電話：0912135110
 學 歷：大專
 經 歷：法務部矯正署明陽中學/專任講師
 水門新恭喜宴廳/行政主廚
 法務部矯正署屏東監獄技訓中心/專任講師
 參賽經驗：2017日本亞洲名廚美食料理競賽個人組金牌
 2019日本亞洲名廚精英薈料理競賽個人賽金牌
 2020六堆廚官廚藝競賽冠軍
 教學經驗：樹德家商業師
 美和科技大學專任講師
 屏東監獄技訓中心專任講師
 明陽中學專任講師

附件一

國立屏北高級中學112學年度
高級中等學校試辦學習區完全免試入學資源挹注計畫
子計畫 A2-1：活化教學食尚玩家。
美食藝術：春節年菜版 教師研習

報名表

姓名	
學校名稱	
單位名稱	
連絡電話	
午餐	<input type="checkbox"/> 葷 <input type="checkbox"/> 素

註：

1. 本研習人數共計20名，報名時間即日起至112年12月07(星期四)中午12:00，每校限1名參加，共計20名。按照報名時間優先順序錄取；若報名尚未額滿，則依報名時間依序錄取各校第2位報名之教師；以下皆依此原則錄取至報名人數額滿為止。
2. 請將報名表寄至餐飲學程朱翊嘉老師(yuchiachu@ppsh.ptc.edu.tw)
3. 連絡電話：08-7937493*820