

國立屏北高中 111 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

「特色伴手禮」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烘焙專業知能與技術，增進國中端教師對餐飲教育的認識。

(二) 提升教師教學知能，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 06 月 07 日(星期三) 09：00 至 15：30。

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陳雅華老師(分機#313)

九、 研習課程表：

111 年 06 月 07 日(星期三) 9：00 至 15：30			
時間	活動	主持/主講人	地點
8:50~9:00	報到	餐飲服務學程工作人員	屏北高中 烹飪教室
9:00~9:10	開場	餐飲服務學程	
9:10~10:00	(一)、地方特色食材介紹	講師：高雄漢來點心房 主廚 李允中主廚	
10:00~11:00	(二)、產品示範 1. 創意國王 2. 芋泥巴斯克乳酪蛋糕 3. 鹽之花巧克力餅乾	講師：高雄漢來點心房 主廚 李允中主廚	
11:00~12:00	(三)、產品示範 1. 創意國王 2. 芋泥巴斯克乳酪蛋糕 3. 鹽之花巧克力餅乾	講師：高雄漢來點心房 主廚 李允中主廚	
12:00~12:30	午餐	餐飲服務學程工作人員	

12:30~13:30	(四)、產品示範 1. 創意國王 2. 芋泥巴斯克乳酪蛋糕 3. 鹽之花巧克力餅乾	講師：高雄漢來點心房 主廚 李允中主廚	屏北高中 烹飪教室
13:30~14:30	(五)、產品示範 1. 創意國王 2. 芋泥巴斯克乳酪蛋糕 3. 鹽之花巧克力餅乾	講師：高雄漢來點心房 主廚 李允中主廚	
14:30~15:30	(六)、產品示範 1. 創意國王 2. 芋泥巴斯克乳酪蛋糕 3. 鹽之花巧克力餅乾	講師：高雄漢來點心房 主廚 李允中主廚	
15:30~15:40	產品包裝與品評 賦歸	講師：高雄漢來點心房 主廚 李允中主廚	

十、 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。

十一、經費來源：擬由 111 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項下支出。

十二、講師資料

姓名:李允中 Patrick Lee

經歷:現任高雄漢來巨蛋海港餐廳點心房主廚

附件一

國立屏北高中 111 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

「特色伴手禮」教師研習

報名表

姓名	
學校名稱	
單位名稱	
連絡電話	
午餐	☐ 葷 ☐ 素

註：

1. 本研習人數共計20名，報名時間即日起至112年05月22(星期一)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3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陳雅華老師(alice66671129@ppsh.ptc.edu.tw)
3. 連絡電話：08-7937493*313