

嘉義市私立興華高級中學
「112-B3-2 加強學生多元展能~技藝叢林群霸領先」
中餐製作「傳統菜餚製作研習」實施計畫

壹、依據 教育部 112 學年度高職優質化輔助方案中華民國 112 年 07 月 27 日臺教國署高字第 112096094 號。辦理本校 112 學年度高職優質化 112-B3-2 加強學生多元展能-技藝叢林群霸領先-「傳統菜餚製作」研習。

貳、目的：

- 一、為有效提升教師創新教學知能，並能由業界師傅及技職院校教師提供創新教學諮詢，精進教師創新教學能力。
- 二、辦理餐飲管理科-增值多元專業能力。
- 三、配合本校職業類科辦理餐飲專業及技術成長研習。

參、辦理單位：實習處、餐飲科課程發展研究小組。

肆、研習對象：

- 一、講師：呂哲維老師(中臺科技大學)。
- 二、研習教師/學生名單：餐旅群教師/中餐儲備選手。

伍、研習地點：本校中餐教室。

陸、研習日期：112 年 11 月 20 日(一)。

柒、會議時間/內容：

時間	研習議程	研習人員
08:00	報到	全體師生
08:10~11:05	魚香蟠龍茄 布袋雞實作 水餃創意包法	呂哲維講師
11:15~12:10	綜合檢討	

捌、講師鐘點費、交通費、材料費依 112 學年「教育部國民及學前教育署輔助高職優質化計畫」規定發給。

玖、參加教師由本校授予研習證明(依教師實際研習時數)。

本計畫經陳 校長核定後實施，修正時亦同。

112 學年度高職優質化計畫

(1)111-B3.2 技藝叢林群霸領--場次：傳統菜餚製作研習

研習講師	呂哲維老師		
研習時間	112 年 11 月 20 日(一)，08:00~12:10，計 4 小時		
研習地點	中餐教室		
參與教師及學生	教師：許書豪、洪綉雯、賴文琳 學生：二、三年級餐廚選手		
活動流程	時間	研習主題內容	主持/主講人
	08:00	報到	呂哲維老師
	08:10~11:05	魚香蟠龍茄 布袋雞實作 水餃創意包法	
	11:15~12:10	綜合檢討	
研習目的	<ol style="list-style-type: none"> 1. 為有效提升教師創新教學知能，並能由業界師傅及技職院校教師提供創新教學諮詢，精進教師創新教學能力。 2. 辦理餐飲管理科-增值多元專業能力。 3. 配合本校職業類科辦理餐飲專業及技術成長研習。 		
研習內容	<ol style="list-style-type: none"> 1. 傳統菜餚製作流程 2. 禽類、蔬菜刀工、改刀技巧講解 3. 水餃創意包法 4. 現場烹調技術 		
教師研習心得	<ol style="list-style-type: none"> 1. 透過呂哲維老師的示範與交流，指導選手操作上的困惑及迷失，各項技巧都必需細心耐心地去應對，才能有好的呈現。 2. 學生經過老師的指導後，皆有計得老師所提醒的重點並且順利完成作品 3. 透過水餃創意包法的變化，學生還可以運用在蒸餃、小籠包等創意變換，達到學習加廣的效果 		
學生研習心得	<ol style="list-style-type: none"> 1. 第一次學習到全雞去骨的做法非常新奇，未來可以運用在其他家禽類的刀工功法上。 2. 學習到茄子花刀切法，並且自己嘗試第一次去切，按照老師所指導的方式，順利完成彈簧刀法 		
滿意度	99.2%		

嘉義市私立興華高級中學 112 學年度「高職優質化輔助方案」計畫
【中餐廚藝(傳統菜餚製作)講座】活動照片

