

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「商賽題組模擬製作研習」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-「商賽題組模擬製作」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：113 年 06 月 12 日(三)。

柒、會議時間/內容：

時間	研習議程	研習人員
09:00	報到	全體師生
09:10~11:00	1. 怪味三色雞絲 2. 尖椒爆炒菊花胗 3. 白雪藏珍寶 4. 豆包鹹蛋肉捲	呂哲維講師
11:00~11:10	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)。

壹拾、本計畫經校長核定後實施，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 06 月 12 日(一)，09:10~11:10，計 2 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
	09:00	報到	呂哲維老師
	09:10~11:00	1. 怪味三色雞絲 2. 尖椒爆炒菊花胗 3. 白雪藏珍寶 4. 豆包鹹蛋肉捲	
	11:00~11:10	綜合檢討	
研習目的	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	1. 商賽菜餚製作流程 2. 川菜、禽類菜餚刀工技巧講解 3. 創意菜色製作 4. 現場烹調技術		
教師研習心得	1. 透過呂哲維老師的示範與交流，指導選手操作上的各項技巧都必需細心耐心地去應對。 2. 學生經過呂老師的教導，清楚知道禽類內臟的清潔處理方式及注意事項，並且能親自操作，收穫良多。 3. 老師有針對商賽準備前的建議特別說明		
學生研習心得	1. 老師所示範的白雪藏肉珍這道菜，最厲害的地方是搭配了蛋白打發鋪在蔡膽上再拿去蒸的手法，非常有趣，讓我們獲益良多。 2. 老師的刀工精湛，運用有限食材變幻出不一樣的擺盤呈現，讓我學習到許多不同的刀工展現。		
滿意度	99.6%		

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

