

嘉義市私立興華高級中學
「113-B3-2 加強學生多元展能~技藝叢林群霸領先」
中餐製作「在地食材活化運用研習」實施計畫

壹、依據 教育部 113 學年度高職優質化輔助方案中華民國 113 年 05 月 27 日臺教國署高字第 1135402407 號。辦理本校 113 學年度高職優質化 113-B3-2 加強學生多元展能-技藝叢林群霸領先-「在地食材活化運用」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、郭素蜜辦理單位：實習處、餐飲科課程發展研究小組。

肆、研習對象：

一、講師：郭素蜜老師(小紅帽義式冰品)。

二、研習教師/學生名單：餐旅群教師/餐飲科一年級學生。

伍、研習地點：本校家政教室。

陸、研習日期：113 年 11 月 29 日(五)。

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. 義式冰淇淋介紹 2. 紅骨仙草冰淇淋製作 3. 醬油冰淇淋製作	郭素蜜講師
11:00~12:10	綜合檢討	

捌、講師鐘點費、交通費、材料費依 113 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。

嘉義市私立興華高級中學
「109-B3-2 加強學生多元展能~技藝叢林群霸領先」-
「在地食材活化運用研習」

簽到表

- 一、研習日期：中華民國 113 年 11 月 29 日(五)
 二、研習時間：09:10-12:05
 三、研習地點：本校家政教室
 四、與會人員：詳如簽到表
 五、主 持 人：許書豪老師
 六、簽到表：

職稱	簽到	簽退	備註
課程講師	郭素雲	郭素雲	
餐飲科主任	李市子	李市子	
課程研究小組 參與教師	吳 冠	吳冠雲	
課程研究小組 參與教師	林榮法	林榮法	
課程研究小組 參與教師	林冠文	林冠文	
研習學生	郭素雲 羅淑娟 許雅麗 吳思璇 黃文婷 陳冠宇 蕭麗蓮 彭佳慧 洪麗蓮 王安 林弘愛 羅冠 劉又富 林榮法 林以旋 陳嘉祐 陳育琳 2486 高正佑 楊若屏		

嘉義市私立興華高級中學 113 學年度「高職優質化輔助方案」計畫

【中餐廚藝(在地食材活化運用研習)講座】活動照片



嘉義市私立興華高級中學
「113-B3-2 加強學生多元展能~技藝叢林群霸領先」-
「在地食材活化運用研習」

校內研習回饋與心得

壹、基本資料：

1. 姓 名：吳思璇 性別：☒女 ☐男 研習日期：113 年 11 月 29 日
2. 任教部別：☐國中 ☐高中 ☒高職
3. 擔任職務：☐校長 ☐主任 ☐組長 ☐導師 ☒學生
4. 教育程度：☒高中職 ☐專科 ☐大學 ☐碩士 ☐博士
5. 領域別：餐飲科 (請自填)

貳、研習意見調查：

項 目	分 數				
	(低)1	2	3	4	5(高)
研習主題					
①能增進自我專業知識提升。	☐	☐	☐	☐	☒
②研習主題淺顯易懂，能輕易對課程有初步概念	☐	☐	☐	☐	☒
③主題與內容相符，難易適中。	☐	☐	☐	☐	☒
④適合辦理此類研習，因主題合乎本身需求。	☐	☐	☐	☐	☒
研習安排					
①研習訂定之時間恰當，方便參加。	☐	☐	☐	☐	☒
②研習課程內容充實且淺顯易懂。	☐	☐	☐	☐	☒
③此場研習安排適當之講師。	☐	☐	☐	☐	☒
④研習場地規劃及座位安排恰當。	☐	☐	☐	☐	☒
課程內容					
①研習課程不至於太艱深難懂，偏離實際需求。	☐	☐	☐	☐	☒
②講師講解清楚，深入淺出且生動有趣。	☐	☐	☐	☐	☒
③講師與聽眾有良好的互動且能耐信心回答問題	☐	☐	☐	☐	☒
④課程內容能吸引我的注意，且內容精采充實。	☐	☐	☐	☐	☒
自我成長					
①我很用心參與此次研習，且深入了解課程內容	☐	☐	☐	☐	☒
②上課期間，我能隨時掌握講師進度並適時提問	☐	☐	☐	☐	☒
③我能參與研習活動並提供相關回饋。	☐	☐	☐	☐	☒
④我還會積極參與相關研習，提升自我知能。	☐	☐	☐	☐	☒

參、研習內容摘錄與心得分享：(心得字數 80 字以上，不可空白，若不敷使用自行增頁)

◎內容摘錄：冰淇淋分類、起源、組成、紅骨仙草及烏豆醬油冰淇淋。

◎心得分享：我學習到了怎麼樣更好的團隊合作，這次上課我也學習到了冰淇淋的分類-義式、美、法、台、土耳其冰淇淋，起源-波斯、中國-法國，組成-糖、果、奶、水、油、空氣、色素、香料。義式冰淇淋組成-糖、脂肪、水份、無脂固形物、質定固形物、膠體，分類還有冰淇淋、雪泥、冰沙、冰棒、冰棍、這次上課學習到了2種冰淇淋口味的做法，有紅骨仙草烏豆醬油。結語1.在地食材&國產水果 2.義大利冰淇淋工藝技術 3.培養親水能力、

嘉義市私立興華高級中學
「113-B3-2 加強學生多元展能~技藝叢林群霸領先」-
「在地食材活化運用研習」

校內研習回饋與心得

壹、基本資料：

1. 姓 名：林 以 璇 性別：☒女 ☐男 研習日期：113 年 11 月 29 日
 2. 任教部別：☐國中 ☐高中 ☒高職
 3. 擔任職務：☐校長 ☐主任 ☐組長 ☐導師 ☒學生
 4. 教育程度：☒高中職 ☐專科 ☐大學 ☐碩士 ☐博士
 5. 領域別：餐飲管理科 (請自填)

貳、研習意見調查：

項 目		分 數				
		(低)1	2	3	4	5(高)
研 習 主 題	①能增進自我專業知識提升。	☐	☐	☐	☐	☒
	②研習主題淺顯易懂，能輕易對課程有初步概念	☐	☐	☐	☐	☒
	③主題與內容相符，難易適中。	☐	☐	☐	☐	☒
	④適合辦理此類研習，因主題合乎本身需求。	☐	☐	☐	☐	☒
研 習 安 排	①研習訂定之時間恰當，方便參加。	☐	☐	☐	☐	☒
	②研習課程內容充實且淺顯易懂。	☐	☐	☐	☐	☒
	③此場研習安排適當之講師。	☐	☐	☐	☐	☒
	④研習場地規劃及座位安排恰當。	☐	☐	☐	☐	☒
課 程 內 容	①研習課程不至於太艱深難懂，偏離實際需求。	☐	☐	☐	☐	☒
	②講師講解清楚，深入淺出且生動有趣。	☐	☐	☐	☐	☒
	③講師與聽眾有良好的互動且能耐心回答問題	☐	☐	☐	☐	☒
	④課程內容能吸引我的注意，且內容精采充實。	☐	☐	☐	☐	☒
自 我 成 長	①我很用心參與此次研習，且深入了解課程內容	☐	☐	☐	☐	☒
	②上課期間，我能隨時掌握講師進度並適時提問	☐	☐	☐	☐	☒
	③我能參與研習活動並提供相關回饋。	☐	☐	☐	☐	☒
	④我還會積極參與相關研習，提升自我知能。	☐	☐	☐	☐	☒

參、研習內容摘錄與心得分享：(心得字數 80 字以上，不可空白，若不敷使用自行增頁)

◎內容摘錄：這同學的媽媽來學校教我們製作兩種不同的冰淇
 淇淋，兩個口味分別是配方的冰淇，美式冰淇
 淇淋吃又很香，令人讚不絕口。

◎心得分享：我們第一次做紅豆冰淇和烏豆醬油冰淇
 淇淋，我們先取出紅豆醬料，拌完之後，拿
 出冰淇機攪勻，(因為軟糯上拌如可冰淇機)
 攪拌之後，倒進冰淇機裡攪拌兩個小時，
 我們先吃完整的冰淇，又香又好吃。

附
 1/2 分

嘉義市私立興華高級中學
「113-B3-2 加強學生多元展能~技藝叢林群霸領先」-
「在地食材活化運用研習」

校內研習回饋與心得

壹、基本資料：

1. 姓名：劉又青 性別：☐女 ☒男 研習日期：113年11月29日
2. 任教部別：☐國中 ☐高中 ☒高職
3. 擔任職務：☐校長 ☐主任 ☐組長 ☐導師 ☒學生
4. 教育程度：☒高中職 ☐專科 ☐大學 ☐碩士 ☐博士
5. 領域別：餐飲科 (請自填)

貳、研習意見調查：

項 目		分 數				
		(低)1	2	3	4	5(高)
研 習 主 題	①能增進自我專業知識提升。	☐	☐	☐	☒	☐
	②研習主題淺顯易懂，能輕易對課程有初步概念	☐	☐	☐	☒	☐
	③主題與內容相符，難易適中。	☐	☐	☐	☒	☐
	④適合辦理此類研習，因主題合乎本身需求。	☐	☐	☐	☒	☐
研 習 安 排	①研習訂定之時間恰當，方便參加。	☐	☐	☐	☒	☐
	②研習課程內容充實且淺顯易懂。	☐	☐	☐	☒	☐
	③此場研習安排適當之講師。	☐	☐	☐	☒	☐
	④研習場地規劃及座位安排恰當。	☐	☐	☐	☒	☐
課 程 內 容	①研習課程不至於太艱深難懂，偏離實際需求。	☐	☐	☐	☒	☐
	②講師講解清楚，深入淺出且生動有趣。	☐	☐	☐	☒	☐
	③講師與聽眾有良好的互動且能自信心回答問題	☐	☐	☐	☒	☐
	④課程內容能吸引我的注意，且內容精采充實。	☐	☐	☐	☒	☐
自 我 成 長	①我很用心參與此次研習，且深入了解課程內容	☐	☐	☐	☒	☐
	②上課期間，我能隨時掌握講師進度並適時提問	☐	☐	☐	☒	☐
	③我能參與研習活動並提供相關回饋。	☐	☐	☐	☒	☐
	④我還會積極參與相關研習，提升自我知能。	☐	☐	☐	☒	☐

參、研習內容摘錄與心得分享：(心得字數 80 字以上，不可空白，若不敷使用自行增頁)

◎內容摘錄：冰淇淋的起源：波斯在公元300年有人製成有玫瑰水味道的冰糕送給身患熱症的人，製造出類似現代冰淇淋的飲品。而義大利的僧侶將此冰淇淋的原料是奶油和冰塊，及糖和水果。

◎心得分享：透過這一次的研習後，讓我了解到其實從公元300年前的波斯和羅馬帝國已經出現最早的冰淇淋，而到了現代出現了很多不同口味及層的冰淇淋，也了解自製冰淇淋的不同和冰淇淋的起源。

劉又青 4/20

嘉義市私立興華高級中學
「113-B3-2 加強學生多元展能~技藝叢林群霸領先」-
「在地食材活化運用研習」

校內研習回饋與心得

壹、基本資料：

1. 姓 名：葉昱星 性別：☐女 ☒男 研習日期：113年11月29日
2. 任教部別：☐國中 ☐高中 ☒高職
3. 擔任職務：☐校長 ☐主任 ☐組長 ☐導師 ☒學生
4. 教育程度：☒高中職 ☐專科 ☐大學 ☐碩士 ☐博士
5. 領域別：餐飲科 (請自填)

貳、研習意見調查：

項 目		分 數				
		(低)1	2	3	4	5(高)
研習主題	①能增進自我專業知識提升。	☐	☐	☐	☐	☒
	②研習主題淺顯易懂，能輕易對課程有初步概念	☐	☐	☐	☐	☒
	③主題與內容相符，難易適中。	☐	☐	☐	☒	☐
	④適合辦理此類研習，因主題合乎本身需求。	☐	☐	☐	☒	☐
研習安排	①研習訂定之時間恰當，方便參加。	☐	☐	☐	☐	☒
	②研習課程內容充實且淺顯易懂。	☐	☐	☐	☐	☒
	③此場研習安排適當之講師。	☐	☐	☐	☐	☒
	④研習場地規劃及座位安排恰當。	☐	☐	☐	☐	☐
課程內容	①研習課程不至於太艱深難懂，偏離實際需求。	☐	☐	☐	☐	☒
	②講師講解清楚，深入淺出且生動有趣。	☐	☐	☐	☒	☐
	③講師與聽眾有良好的互動且能有信心回答問題	☐	☐	☐	☐	☒
	④課程內容能吸引我的注意，且內容精采充實。	☐	☐	☐	☒	☐
自我成長	①我很用心參與此次研習，且深入了解課程內容	☐	☐	☐	☐	☒
	②上課期間，我能隨時掌握講師進度並適時提問	☐	☐	☐	☒	☐
	③我能參與研習活動並提供相關回饋。	☐	☐	☐	☒	☐
	④我還會積極參與相關研習，提升自我知能。	☐	☐	☐	☐	☒

參、研習內容摘錄與心得分享：(心得字數 80 字以上，不可空白，若不敷使用自行增頁)

◎內容摘錄：冰淇淋的起源：波斯在公元前300年，有人製成有玫瑰小味道的冰棒送給皇室，法國最先製造出類似現代冰淇淋的產物是路易十六的御廚，當時冰淇淋的原料是奶油和冰塊，故稱為奶油冰。

◎心得分享：經過這一次的研習後，讓我了解到其實早在西元300年前的波斯和羅馬帝國已經出現最早期的冰淇淋了，到了近代法國在路易十六時期就有接近現代冰淇淋的產物了，而到了現代也出現了很多不同地方專屬的冰淇淋，讓我知道了各種冰淇淋的相同和冰淇淋的起源。

葉昱星

嘉義市私立興華高級中學
「113-B3-2 加強學生多元展能~技藝叢林群霸領先」-
「在地食材活化運用研習」

校內研習回饋與心得

壹、基本資料：

1. 姓 名：高子修 性別：☐女 ☒男 研習日期：113 年 11 月 29 日
2. 任教部別：☐國中 ☐高中 ☒高職
3. 擔任職務：☐校長 ☐主任 ☐組長 ☐導師 ☒學生
4. 教育程度：☒高中職 ☐專科 ☐大學 ☐碩士 ☐博士
5. 領域別：生物科 (請自填)

貳、研習意見調查：

項 目		分 數				
		(低)1	2	3	4	5(高)
研 習 主 題	①能增進自我專業知識提升。	☐	☐	☐	☐	☒
	②研習主題淺顯易懂，能輕易對課程有初步概念	☐	☐	☐	☐	☒
	③主題與內容相符，難易適中。	☐	☐	☐	☐	☒
	④適合辦理此類研習，因主題合乎本身需求。	☐	☐	☐	☐	☒
研 習 安 排	①研習訂定之時間恰當，方便參加。	☐	☐	☐	☐	☒
	②研習課程內容充實且淺顯易懂。	☐	☐	☐	☐	☒
	③此場研習安排適當之講師。	☐	☐	☐	☐	☒
	④研習場地規劃及座位安排恰當。	☐	☐	☐	☐	☒
課 程 內 容	①研習課程不至於太艱深難懂，偏離實際需求。	☐	☐	☐	☐	☒
	②講師講解清楚，深入淺出且生動有趣。	☐	☐	☐	☐	☒
	③講師與聽眾有良好的互動且能有信心回答問題	☐	☐	☐	☐	☒
	④課程內容能吸引我的注意，且內容精采充實。	☐	☐	☐	☐	☒
自 我 成 長	①我很用心參與此次研習，且深入了解課程內容	☐	☐	☐	☐	☒
	②上課期間，我能隨時掌握講師進度並適時提問	☐	☐	☐	☐	☒
	③我能參與研習活動並提供相關回饋。	☐	☐	☐	☐	☒
	④我還會積極參與相關研習，提升自我知能。	☐	☐	☐	☐	☒

參、研習內容摘錄與心得分享：(心得字數 80 字以上，不可空白，若不敷使用自行增頁)

◎內容摘錄：

冰凍林的組成：冰凍林有三態，分別是固態、液態、氣態三種。

◎心得分享：

參加完這次的研習讓我學到了更多有關冰凍林的知識，不僅是製作過程還是其中的配水和溫度，還有哪一個步驟讓我印象深刻，其中我印象最深刻的過程，是老師手作的冰凍林有不一樣的感覺，只有我最喜歡，感覺很草率的。

陽
11/30
AA