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：烘焙節慶版 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烘焙實作專業知能與技術，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04日(星期一）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栩嘉老師(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：歐式西點麵包簡介 ● 食材特性與介紹	講師： 薇庭烘焙坊 劉益昌主廚	烹飪教室
10:00~12:00	● 西點麵包製作示範： 1. 西點慕斯製作-示範 2. 歐式麵包製作-實作		

12:00~12:40	午餐	餐飲服務學程 講師： 薇庭烘焙坊 劉益昌主廚	
12:40~16:00	● 西點麵包製作示範： 1.西點慕斯製作-示範 2.歐式麵包製作-實作		
16:00~16:10	成品講評與建議	講師： 薇庭烘焙坊 劉益昌主廚	

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

劉奕昌	應聘授課科別與科目 科別/學程別：餐飲服務學程 科目：烘焙製作實習	填表日期	112年10月26日

部門名稱 / 人數	職稱/總年資	工作要項	可傳授之實務經驗
點心坊/7人	負責人/ 16年	產品研發、製作及裝飾	1.西點製作、裝飾 2.麵包製作
公司名稱/地點		主要營業項目	
薇庭烘焙/高雄市		1. 西點烘焙、歐式麵包零售	
eric_lau92@yahoo.com.tw		行動電話	0958001683

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：烘焙節慶版 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11月22(星期三)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祤嘉老師(yuchiachu@ppsh.ptc.edu.tw)
3. 連絡電話：08-7937493*820