

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
味覺漫遊：港式美食探索 研習計畫

一、目標：

- (一) 藉由專業課程研習 提升本校及鄰近國高中教師異國料理課程專業知能與技術，增進學生對於港式點心的認識。
- (二) 透過業師的技能指導，活化教學方式及課程發展，提高學生學習興趣及吸收成效。
- (三) 透過多樣的教學方式，導引學生多元學習，豐富學生學習歷程檔案之內容。

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：113年5月22日(星期三)9:30至12:30。

五、研習地點：屏北高中烹飪教室。

六、報名對象：本校師生及鄰近國高中教師，共計30名。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。

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3小時，共計30名。按照報名時間優先順序錄取，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翎嘉老師(08-7937493分機#820)

九、研習課程表：

時間	活動	講師	地點
9:30~9:40	港式點心材料與製作要點	講師：黃勝坤師傅 高雄萬豪酒店/京翠港式飲茶/ 點心部/副主廚	烹飪教室
9:40-11:20	港式點心示範： 蒸蠔油鳳爪 豉汁排骨 蜜汁叉燒 楊枝甘露 水晶蝦餃 港式燒賣		
11:20-12:20	分組實務操作： 水晶蝦餃 港式燒賣		
12:30	小組成品講解		

十、 經費來源：

- (一)、 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。
- (二)、 112 學年度學生學習歷程檔案計畫。

十一、 講師資料

黃勝坤師傅	應聘授課科別		填表日期	113 年 4 月 2 日
	科別/學程別：餐飲服務學程			
部門名稱	職稱	工作要項	可傳授之實務經驗	
高雄萬豪酒店 京翠港式飲茶點心部	副主廚	港點製作	港點製作與研發	
公司名稱/地點		主要營業項目		
高雄萬豪酒店 京翠港式飲茶		港式飲茶		
資歷				
高雄萬豪酒店 京翠港式飲茶 點心部 副主廚 高雄福容飯店點心主廚 漢來名人坊台南店點心主廚 高雄林皇宮點心主廚 台中添好運副主廚 2021 美饌福容廚藝競賽 金牌				

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
味覺漫遊：港式美食探索 研習

報名表

姓 名	
學 校 名 稱	
單 位 名 稱	
連 絡 電 話	
午 餐	<input type="checkbox"/> 葷 <input type="checkbox"/> 素

註：

1. 本研習人數共計30名，報名時間即日起至113年5月6(星期一)中午12:00，按照報名時間優先順序錄取，至報名人數額滿為止。
2. 請將報名表寄至餐飲學程朱翊嘉老師(yuchiachu@ppsh.ptc.edu.tw)
3. 連絡電話：08-7937493*820