

食物製備職類教師增能研習

一、活動目的：

本計畫配合勞動部勞動力發展署食物製備職類單一級檢定測驗內容，著重應檢人在前製備、烹調製備、善後處理三階段，具備識材與選材、前處理與儲存、刀工與烹調、廚務管理、成本控制等食安營養衛生及料理烹調製作的基本知識與技能。

「食物製備職類教師增能研習」課程開設目的如下說明：

- (一)增進高中職餐旅群教師專業知能。
- (二)精熟食物製備單一級檢定操作流程。
- (三)輔導教師報考食物製備單一級技能檢定。

二、辦理單位：

- (一)指導單位：桃園市政府教育局。
- (二)主辦單位：南亞技術學院餐飲廚藝管理系。

三、參加對象：桃園市高中職教師 24 人，將以報名順序，優先錄取。

四、活動日期：109 年 7 月 11、12 日(六、日)、109 年 7 月 18、19 日(六、日)

五、活動地點：南亞技術學院觀光餐旅大樓 5 樓中餐教室

六、活動報名連結：<https://forms.gle/WFZM6U7hHxXp8efr5>

QR code 掃描→



七、活動報名日期：即日起至 6 月 30 日或額滿為止。

八、報名錄取訊息：報名成功者會將「錄取通知信」寄至個人信箱，若因故無法出席時，敬請 7 月 1 日(三)前告知主辦單位，以便通知報名後補者出席活動。

九、聯絡窗口：南亞技術學院餐飲廚藝管理系謝翠芳副教授

(電話：03-4361070#9612/0935-658055； E-mail：thsieh@nanya.edu.tw)

十、活動流程：

日期	時間	課程名稱	授課師資	課程提綱
109/07/11(六)	08:00-12:00	食物製備應檢 內容說明	鄭至耀	食物製備考試流程說明
109/07/11(六)	13:00-17:00	食物製備精選 刀工示範	鄭至耀	示範操作 虱目魚分解、全雞分解 全鴨分解

日期	時間	課程名稱	授課師資	課程提綱
109/07/12(日)	08:00-12:00	示範題組 401-A1	鄭至耀	老師示範操作 煎雞片、燒雞腿 鮮蝦手卷
109/07/12(日)	13:00-17:00	分組實作 401-A1	鄭至耀	學員分組實作 煎雞片、燒雞腿 鮮蝦手卷
109/07/18(六)	08:00-12:00	示範題組 401-A4	陳金民	老師示範操作 煎虱目魚肚、煮虱目魚丸湯 炒杏鮑菇
109/07/18(六)	13:00-17:00	分組實作 401-A4	陳金民	學員分組實作 煎虱目魚肚、煮虱目魚丸湯 炒杏鮑菇
109/07/19(日)	08:00-12:00	示範題組 401-A6	周智恒	老師示範操作 炸蝦、海苔飯捲 美乃滋、馬鈴薯沙拉
109/07/19(日)	13:00-17:00	分組實作 401-A6	周智恒	學員分組實作 炸蝦、海苔飯捲 美乃滋、馬鈴薯沙拉