30 週年校慶-校友回娘家廚藝講座研習實施計畫

壹、計畫依據

109 學年度高職優質化之子計畫:109-A3 深化教師教學專業。

貳、辦理單位

成功商水餐飲服務學程。

參、計畫內容

一、研習主題:成功在地鬼頭刀漁產料理研習。

二、計畫目標:強化教師創新教學能力，教師需多增進本職能力，利用餐飲學程專業教師共同時間辦理研習，增進教師教學效能；以新課綱為主題，辦理教師教學精進工作坊。

三、參與對象:餐飲學程師生、本校全體教職員。

四、辦理日期及時間:109 年 10 月 22 日(星期四)，8:20~12:10。

五、課程內容:

(一)陳宏柏先生分享高中畢業後求學過程，大學畢業後從事餐飲行業過程及創業理念和目前經營熱炒店心得分享。

(二)廚藝示範：介紹鬼頭刀魚種特色及示範如何處理鬼頭刀魚鱗、取魚菲力等方法。

(三)示範三道菜餚：酥炸鬼頭刀魚柳、紅燒鬼頭刀魚排、酸菜魚頭湯。

(四)實作練習。

六、外聘講師:

成功商水餐飲學程第 10 屆畢業生(98 年畢業)陳宏柏先生，目前擔任「合發漁食」海鮮熱炒店負責人蒞臨指導。

肆、預算經費：

經費項目	數量	單位	單價	預算金額	說明
講師鐘點費	4	節	2,000	8,000	
補充保費				153	*0.0191
交通費	2	趟	148	296	富岡至成功來回
便當	1	份	80	80	
總計				8,529 元	經費由 109 學年度優質化計畫、餐飲學程業務費項下支應。

伍、本計畫經陳校長核准後公告實施，修正亦同。