

教育部國民及學前教育署推動學校午餐專案辦公室

108 年度新式學校午餐製作研習

一、主辦單位：教育部國民及學前教育署

二、承辦單位：國立中興大學(推動學校午餐專案辦公室)

三、執行單位：國立興大附農餐飲管理科。

三、研習名稱：108 年度新式學校午餐製作研習

四、研習時間：108 年 8 月 6 日(星期二)8:00~17:00、108 年 8 月 7 日(星期三)8:00~17:00

五、研習地點：本校餐飲管理科實習廠房

六、講 師：環球科大餐飲廚藝系教授級技術教師郭木炎

台中亞緻飯店中餐資深副主廚張啟晟

七、講座助理：餐飲管理科林伶蓉主任

八、參與對象：全國高級中等學校、國中小廚工，共計 120 人次(開放部份名額供營養師和午餐秘書參加)，每日分為上、下午 2 個梯次，每梯次 30 人，依報名順序錄取。請自行勾選可參加之時間與場次，每場次超過報名人數，由承辦單位自行調配。若每一位報名之人員皆錄取一場後，各場次仍有空出之研習名額，再依報名順序錄取參與研習之人員。

九、研習課程表

時間	活動內容	主講人	地點
108 年 8 月 6 日 08:00-08:30	上午場報到	興大附農餐管科團隊	餐管科二樓 中餐示範教室
108 年 8 月 6 日 08:30-11:30	新式學校午餐菜單介紹與實作 1. 醬冬瓜蒸吳郭魚排 2. 滑蛋櫻花蝦絲瓜 3. 魷魚燴三菇 4. 杏菜小魚羹	環球科大餐飲廚藝系 教授級技術教師郭木炎 助理：林伶蓉主任	餐管科二樓 中餐教室
108 年 8 月 6 日 11:30-13:00	上午場學員用餐、 填寫回饋單、賦歸	興大附農餐管科團隊	餐管科二樓 中餐示範教室
108 年 8 月 6 日 13:00-13:30	下午場報到	興大附農餐管科團隊	餐管科二樓 中餐示範教室
108 年 8 月 6 日 13:30-16:30	新式學校午餐菜單介紹與實作 1. 醬筍紅燒七星鱸 2. 櫻蝦錦菇拌水蓮 3. 醇醬爆炒海雙脆 4. 馬蹄玉米燉雞湯	台中亞緻飯店 中餐資深副主廚張啟晟 助理：林伶蓉主任	餐管科二樓 中餐教室
108 年 8 月 6 日 16:30-17:00	下午場學員用餐、 填寫回饋單、賦歸	興大附農餐管科團隊	餐管科二樓 中餐示範教室

時間	活動內容	主講人	地點
108 年 8 月 7 日 08:00-08:30	上午場報到	興大附農餐管科團隊	餐管科二樓 中餐示範教室
108 年 8 月 7 日 08:30-11:30	新式學校午餐菜單介紹與實作 1. 紅麴鱸魚排 2. 蔭鼓蚵燴豆腐 3. 山芹炒花枝丸 4. 海帶排骨蛤蜊湯	環球科大餐飲廚藝系 教授級技術教師郭木炎 助理:林伶蓉主任	餐管科二樓 中餐教室
108 年 8 月 7 日 11:30-13:00	上午場學員用餐、 填寫回饋單、賦歸	興大附農餐管科團隊	餐管科二樓 中餐示範教室
108 年 8 月 7 日 13:00-13:30	下午場報到	興大附農餐管科團隊	餐管科二樓 中餐示範教室
108 年 8 月 7 日 13:30-16:30	新式學校午餐菜單介紹與實作 1. 清蒸魷魚紅袍醬(甜椒) 2. 乾燒蝦仁佐鍋巴 3. 御露彩絲花枝片 4. 山藥紅棗燉排骨	台中亞緻飯店 中餐資深副主廚張啟晟 助理：林伶蓉主任	餐管科二樓 中餐教室
108 年 8 月 7 日 16:30-17:00	下午場學員用餐、 填寫回饋單、賦歸	興大附農餐管科團隊	餐管科二樓 中餐示範教室

十、請至 <https://forms.gle/HLH9pH1K1iVTQd2XA> 報名。若有任何問題請電洽：國立興大附農餐飲科林伶蓉主任(04-22810010#580)；創新教學助理張瑞庭(04-22810010#105)；國立興大附農生物產業機電科教師李聲謙(04-22810010#552)



十一、錄取名單公布：預計 108 年 7 月 29 日中午 12:00 前於本校首頁公告錄取名單，若錄取人員無法如期參加者，請於 107 年 7 月 31 日下午 5:00 以前，致電 04-22810010#580 告知；若無事先告知，專案辦公室將取消未來參與活動之資格。

十二、獎勵：每梯次全程參與者給予 3 小時之研習證書。

十三、其它：

(一)本研習為實作課程，請穿著適宜的工作服裝。

(二)為響應環保，享受低碳生活，請自帶環保水杯及餐具。

(三)如遇颱風或不可抗力之災害發生致活動必須取消或改期時，將公告於國立中興大學附

