

105 廚藝學院週 特別展覽與講座

綠	台灣綠紀錄	Show 高餐	夢想起飛：浪漫下午茶-好食慢慢主廚講座
	來去哈地瓜：Formosa-“諸”光“竹”夢特展		夢想起飛：王品高長宏經理講座
	高餐香草園巡禮，茶香與草香品評		我在米其林看見世界
	有種生活風格叫小鎮講座		呈新承藝-微型創業展
	綠色高雄世界行		把世界帶進來-高餐藍帶參訪
	花花綠綠蔬果展		美味帶回家-高餐精緻伴手禮
食	由台灣出發的泰式料理	藝	食藝-法國飲食文化
	創意料理展演		人、自然、生命攝影展
	茶與餐講座		飲食電影
	國際名廚展演(法、義、日)		糖藝表演與製作
	天山下的美食-北方菜系文化介紹		傳統技藝展演
	元祖食品企業講座		食材與藝術攝影講座
	來者是客：外籍青年學客家料理		細如髮絲-拉麵秀
	春之饗宴		花果世界-蔬果雕鹽雕藝術秀
	片鴨秀與品評		Sweet World-西點講座
	燒臘 party		母親節蛋糕示範與裝飾

PS. 校外人士或團體請先預約入場，以利座位安排！

◎至本校參觀團體於參觀結束，至本校行政川堂服務台，憑打卡證明及填寫問卷可領取小禮品乙份！

廚藝學院週活動

105.04.25(一) 第一天					
時間	主題		地點	承辦單位	參與班級/備註
11：00-12：30	開幕迎賓茶會	★山中舞動的小精靈—桃源樟山國小小朋友 ★熱歌勁舞迎嘉賓—熱舞社表演 ★好友自遠方來--長官致歡迎詞 ★廚服暨伴手禮走秀	行政川堂	廚藝學院	精緻茶點迎賓客 1.各單位伴手禮準備 2 樣*50 份 2.廚藝科同學協助外場
11：00-17：00	各科系所靜態展		各展出場地	各科系所	
	人、自然、生命攝影展		行政川堂	廚藝學院	
	台灣綠紀錄：有機誌書展		行政川堂	廚藝學院	
	教師聯展		行政川堂	廚藝學院	
	美味帶回家：精緻伴手禮販售		行政川堂	各科系所	
	花花綠綠蔬果展		行政川堂	廚藝學院	
	高餐香草園巡禮		辛香園	西廚系	
	Formosa-“蔬”光“竹”夢特展		飲食文化展示館 VS 品牌館	飲食所 餐創所	
10：00-16：00	2016 高等暨技職教育教學實務研討會		行政 6F 國際會議廳	師培中心 廚藝學院 教卓計畫	
13：30-14：30	由台灣出發的泰式料理-瓦城泰統示範講座(一)	★瓦城主廚群	D503	中廚系	
14：40-15：40	由台灣出發的泰式料理-瓦城泰統示範講座(二)	★瓦城主廚群	D503	中廚系	

13 : 00-15 : 00	我在米其林看見世界	★林若喬主廚	圖資館 7F 會議廳	廚藝科	
13 : 00-15 : 00	烘焙業的學習與發展	★杜佳穎主廚	D302	烘焙系	
13 : 30-15 : 30	夢想起飛-好食慢慢	★簡儀松主廚、佩宜主廚	D203	西廚系	
14 : 00-16 : 00	創意料理	★方緯翔老師	C401	廚藝科	

105.04.26(二) 第二天					
時間	主題		地點	承辦單位	參與班級/備註
10：00-16：00	呈新承藝-微型創業成果展		第二實習大樓 1F 綜合會議廳	廚藝科	
09：10-12：10	一起學西餐	★周建華主廚	D203	西廚系	
10：00-12：00	母親節蛋糕示範 裝飾(含芋頭餡製作)	★汪文雄主廚(前國賓飯店主廚)	D302	烘焙系	
10：30-12：00	細如髮絲-拉麵秀表演	★何建彬老師(前福華飯店主廚)	中點教室	中廚系	邀請高雄兒童之家學童
10：00-11：30	天山下的美食-北方菜系 文化介紹	★高餐大潘江東副校長	圖資館 7F 會議室	中廚系 廚藝學院	
11：00-15：00	DIY-糖藝示範	★DIY 教學	D1F	廚藝科	勿預約
11：30-12：30	片鴨秀與品評	★林致信老師	D503	中廚系	
10：00-17：00	快樂餐食-Pizza house 2F 西廚・浪漫下午茶 3F 烘焙咖啡 廳・中式綠餐盒		請洽各科系	各科系	
13：00-15：00	母親節蛋糕示範 裝飾(含芋頭餡製作)	★汪文雄主廚(前國賓飯店主廚)	D302	烘焙系	
13：30-15：00	茶食搭配的好滋味	★薛舜迪經理(詠心奉茶)	D503	中廚系	
13：30-15：30	波波加洛-創意義式料理 示範	★陳韋丞主廚	D203	西廚系	
14：00-16：00	飲食電影-巴黎御膳房	★陳麗光老師	圖書館 7F 會議室	中廚系 廚藝學院	
14：00-15：00	把世界帶進來-高餐藍帶 參訪	★蘇國堦老師	高餐藍帶園區	廚藝學院	

105.04.27(三) 第三天					
時間	主題		地點	承辦單位	參與班級/備註
10：00-16：00	呈新承藝-微型創業成果展		第二實習大樓 1F 綜合會議廳	廚藝科	
09：30-14：00	來者是客：外籍青年學客家料理	★陳嘉謨主廚	D503、D504	餐創所 中廚系 廚藝學院	高師大華語學員 文藻華語學員 屏科大華語學員
10：00-12：00	從產地至餐桌-福爾摩沙番 諸	★徐仲老師	圖資館 7F 會議室	研究所	
11：10-15：00	DIY-糖藝示範	★DIY 教學	D1F	廚藝科	勿預約
10：20-12：10	把世界帶進來-藍帶參訪	★蘇國堯老師	藍帶學園	西廚系 廚藝學院	
10：00-11：00	傳統糖藝-捏麵人(一)	★羅紫正老師	C401	廚藝科	
11：00-12：00	傳統糖藝-捏麵人(二)	★羅紫正老師	C401	廚藝科	
11：30-12：30	片鴨秀與品評	★林致信老師	D503	中廚系	
10：00-17：00	快樂餐食-Pizza house 2F 西廚，浪漫下午茶 3F 烘焙咖啡廳，中式綠餐盒		請洽各科系	各科系	
13：20-15：20	把世界帶進來-藍帶參訪	★蘇國堯老師	藍帶學園	西廚系 廚藝學院	
13：30-15：30	百年台味-台南阿霞飯店料理	★吳建豪主廚	D503	中廚系	
13：30-15：30	春之饗宴	★屠國城主廚	C401	廚藝科	
14：00-16：00	跨國企業的经营管理	★大陸元祖食品張秀琬總裁	D302	烘焙系	

14：00-16：00	DIY-Pizza 教學	★DIY 教學	C203	西廚系	
13：30-15：30	連鎖企業的經營管理	★王品高長宏經理	圖資館 7F 會議室	廚藝學院	
13：30-15：30	國際名廚示範講座：愛上義大利	Angelo Agliano 主廚	D203	西廚系	
14：30-16：30	DIY-糖霜餅乾	★DIY 教學	C401	廚藝科	邀請屏東萬丹、瓦瑤國小弱勢學生

105.04.28(四) 第四天					
時間	主題		地點	承辦單位	參與班級/備註
10：00-14：00	呈新承藝-微型創業成果展		第二實習大樓 1F 綜合會議廳	廚藝科	
09：00-10：00	把世界帶進來-高餐藍帶	★蘇國珪老師	高餐藍帶學園	廚藝學院	
10：00-12：00	國際名廚—北方菜展演	★張華九主廚	D503	中廚系 廚藝學院	
10：00-11：30	綠色高雄世界行	★高雄市農業局蔡復進局長	圖資館 7F 會議室	廚藝學院	
11：10-13：00	DIY-糖藝示範	★DIY 教學	D1F	廚藝科	勿預約
11：30-12：30	片鴨秀與品評	★林致信老師	D503	中廚系	
10：00-17：00	快樂餐食-Pizza house 2F 西廚·浪漫下午茶 3F 烘焙咖啡廳·中式綠餐盒		請洽各科系	各科系	
12：00-14：00	來去”哈地瓜”-地瓜品味活動		請洽餐創所	餐創所	
13：30-15：30	Sweet World-西點講座	★Hiratsuka Makito(樂沐餐廳)	D203	西廚系	
14：00-16：00	花果世界--蔬果雕鹽雕藝術秀	★喜來登飯店食材藝術中心黃銘波主廚	D503	中廚系	
14：00-16：00	夢想起飛-分享業界經歷及過程	★吳克己主廚	D302	烘焙系	
14：00-16：00	DIY-Pizza 教學	★DIY 教學	C203	西廚系	

105.04.29(五) 第五天					
時間	主題		地點	承辦單位	參與班級/備註
09：00-10：00	把世界帶進來-高餐藍帶		高餐藍帶學園	廚藝學院	
09：30-11：00	食藝-法國飲食文化之風采	★蔡倩玟老師(旅居巴黎 10 年)	圖書館 7F 會議室	研究所 廚藝學院	
10：00-12：00	儂來台味	★黃景龍主廚	D503	中廚系	
10：00-12：00	有種生活風格叫小鎮	★【天空的院子，文創小鎮】創辦人何培鈞先生	行政大樓 5F 簡報室	研究所	名額：100 位
10：30-12：00	DIY-糖霜教學	★烘焙小教室	D302	烘焙系	
10：00-17：00	快樂餐食-Pizza house 2F 西廚·浪漫下午茶 3F 烘焙咖啡廳，中式綠餐盒		請洽各科系	各科系	
13：30-15：30	國際名廚展演-春之頌	★日籍鎌倉聰主廚(前大阪百急總主廚)	D203	西廚系	
13：30-15：00	讓美食成永恆-食材與藝術攝影講座	★許宏偉老師(T.O. Studio 西奧攝影) (0915-279009)	圖資館 7F 會議室	廚藝學院	
13：00-15：30	燒臘 party	★林致信老師	行政川堂	中廚系	