上騰工商 105學年度第一學期 **【均質化】夥伴教師專業成長研習活動計劃第一梯次**

一、活動目的：

1.整合社區技職教育與產業資源，提升教育資源之分享與共用，促進本校教師及國高中職老師  
 之專業成長。

2.透過一系列夥伴教師專業成長研習，提升國中教師對職業類科課程內涵之瞭解，促進國中教  
 師適性輔導學生選擇升學進路。

二、活動依據：105學年度高級中等學校適性學習社區教育資源均質化實施方案。

三、主辦單位：上騰工商實習處餐飲管理科。

四、研習日期及時間：105.12. 24(六) 10：00~16：00

五、研習地點：上騰工商-烘焙專業教室。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **研習營**  **名稱** | **研習內容**  **（實施方式）** | **預期效益** | **講師** | **研習**  **時數** |
| 米創意烘焙料理工作坊  (一場30人) | 1.米食介紹與其特性  2.各種米類的加工介紹  3.米創意料理老師示範  4.米創意料理學員實作 | 1.提升教師對米的認識與其加工多樣性。  2.培養美感的基礎與美學的欣賞能力。  3.提升教師技能多元發展，美感培養。 | 經國管理暨健康學院-張育碩老師 | 6小時 |

六、實施內容：

七、研習時間流程：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 時間流程 | 主題 | 地點 | 備註 |
| 09：30~09：50 | 報到 | 烘焙專業教室 |  |
| 09：50~10：00 | 開幕式 |
| 10：00~11：00 | 食材介紹與運用 |
| 11：00~12：00 | 老師實作示範以及學員分組實作 |
| 12：00~12：40 | 產品發酵與午膳時間 |
| 12：40~15：00 | 老師實作示範以及學員分組實作 |
| 15：00~15：30 | 成品分享時間 ( 共做兩種成品 ) |
| 15：40~16：00 | 綜合討論 |
| 16：00~ | 賦歸 |

八、參加對象：花蓮縣各國、高中職教師及本校教師。

九、報名方式：1**.將附件一報名表件傳真至(03)8537126報名。**

[**2.將電子郵件jamiechen1115@gmail.com**](mailto:2.將電子郵件jamiechen1115@gmail.com)**報名。**

**3.電話直接報名(03)8538565分機24或25**

十、預期效益：整合社區技職教育與產業資源，與技專校院和業界學者專家共同研發研習教材，

促進本校教師及國高中職老師之專業成長。

十一、聯絡人： 實習主任 施瑞君 電話：03-8538565分機24

餐飲科科主任 吳承憲 電話：03-8538565分機25

附件一

**上騰工商餐飲管理科研習報名表**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 報名參  加  場  次 | □ 1. 米創意烘焙料理工作坊研習 105.12.24(六) 09：00~16：00 | | | | |
| 服務學校名稱 | | 職稱 | 身份證字號 | 姓 名 | 聯絡電話 |
|  | |  |  |  | 公：  手機： |
|  | |  |  |  | 公：  手機： |
|  | |  |  |  | 公：  手機： |

**P.S報名方式：1.將附件一報名表件傳真至(03)8537126報名。**

[**2.將電子郵件chance5208@yahoo.com.tw**](mailto:2.將電子郵件jamiechen1115@gmail.com)**報名。**

**3.電話直接報名(03)8538565分機24或25**