上騰工商 105學年度第二學期**【均質化】餐旅職群專業工作坊活動計劃**

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、研習日期及地點：106.07. 12 (三) 08：30~15：30；研習地點：上騰工商餐飲專業教室。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **研習營**  **名稱** | **研習內容**  **（實施方式）** | **預期效益** | **講師** | **研習**  **時數** |
| 原味鐵板燒研習工作坊  (一場30人) | 1. 各式食材的介紹 2. 鐵板燒器具的介紹 3. 老師實作示範 4. 學生分組實作 5. 綜合座談與成品交流分享 6. 頒發研習證書 | 1.提升教師對鐵板燒的認識與實作技能。  2.提升教師技能多元發展，  廚藝技術提升及創意激  發。 | 台灣觀光學院廚藝管理系教授-方俊生教授 | 6小時 |

六、實施內容：  
七、研習時間流程：

|  |  |
| --- | --- |
| 時間流程 | 主題 |
| 08：30~08：50 | 報到。 |
| 08：50~09：00 | 開幕式  校長致歡迎詞。 |
| 09：00~9：30 | 鐵板燒設備介紹，講述各食材之特性及處理方法，以及香料調味料之運用。 |
| 09：30~10：30 | 老師示範：肉品鐵板料理。 |
| 10：30~12：00 | 學員分組實際操作。 |
| 12：00~12：30 | 成品分享試吃及中午用膳。 |
| 12：30~13：30 | 老師示範：西餐烹調示範 |
| 13：30~15：00 | 學員分組實際操作。 |
| 15：00~15:30 | 成果發表交流時間。 |

八、參加對象：花蓮縣各國、高中職教師、學生及社區民眾。

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domoto123@hotmail.com**](mailto:2.將電子郵件domoto123@hotmail.com)**報名。**

**3.電話直接報名(03)8538565分機24或25。**

**4.學校網頁首頁報名。**

十、聯絡人：實習處施瑞君主任 電話：03-8538565分機24 /  
 游嘉凌小姐 電話：03-8538565分機25

附件一

**上騰工商餐旅職群專業工作坊活動報名表**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 報名參  加  場  次 | □ 1. 原味鐵板燒研習工作坊 106.07.12(三) 08：30~15：30 | | | | |
| 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domoto123@hotmail.com**](mailto:2.將電子郵件domoto123@hotmail.com)**報名。**

**3.電話直接報名(03)8538565分機24或25。**

**4.學校網頁首頁報名。**