

114 學年度高職優質化輔助方案

計畫項目「114-3 展現技職課程特色」實施計畫—餐旅群

壹、依據：114 學年度高職優質化方案子計畫，114-3「展現技職課程特色」

貳、子計畫名稱：114-3-2「辦理國中教師專業群科實作體驗」

參、計畫目標

- 一、協助國中學生探索技職教育，了解技術型高中各學程之課程內容與特色。
- 二、提升學生對未來升學與職涯的認識，強化學用合一的概念。
- 三、增進國中教師對技職教育內容與教學式的了解。
- 四、建立國中與技術型高中之間的合作橋梁，促進雙向交流與資源共享。

肆、實施方式及內容

- 一、目標：增進國中教師對餐旅群烘焙實務課程的認識與興趣。
- 二、辦理對象：社區內各國中對技職教育具興趣之教師（以輔導老師、技藝課程教師或導師優先）。
- 三、讓國中教師親身體驗麵包烘焙技術，提升對觀光餐飲群科的了解。

伍、具體內容

- 一、辦理時程：115 年 05 月 30 日(星期六)上午 08:30-12:00。
- 二、課程地點：四維高中五和樓烘焙教室 A。
- 三、參加對象：社區內各國中對技職教育具興趣之教師。
- 四、課程內容：歐式乳酪麵包。
- 五、講師：本校觀光餐飲學程專任教師 賴清潭老師。
- 六、課程報名連結：<https://forms.gle/JcF8oFjkz2VMum6D7>
- 七、活動行程：

時間	內容
08:00-08:30	報到
08:30-09:30	認識香蒜醬的材料與比例調配
09:30-10:20	麵糰基礎製作與發酵技巧
10:30-12:00	麵包實作及成果分享
12:00~	賦歸

- 八、有任何疑問請洽本校實習處觀光餐飲學程黃秋婷老師，電話 03-8561369 分機 514。