

教育部 108 學年度第 2 學期高中職適性學習社區教育資源均質化實施方案
108-13 創意教學・多元綻放
108-13-2 健康飲食・創意料理
實施計畫

- 一、依據：依教育部 108 學年度「高中職適性學習社區教育資源均質化實施方案」辦理。
- 二、目的：配合新課程綱要，藉由健康蔬食、手作烘焙、中式點心的研習製作，與產業界及在地文化產業鏈結，與社區高中職教師成立工作坊開發創意教案，一起研究社區產業特色課程，並邀請國高中端教師一起參與課程研習。
- 三、主辦單位：彰化縣大慶商工實習處。
- 四、研習規劃：
 - 研習時間：109 年 5 月 23 日（星期六）9 時至 16 時。
 - 研習地點：大慶商工~餐飲大樓(1F)中餐教室。
 - 研習主題：特色中式點心-燒賣示範製作。
 - 研習對象：彰化縣國高中職教師。
 - 課程講師：廚師工會理事粘錫坤老師。
 - 課程代碼：2857292。
 - 課程內容：特色中式點心創作-燒賣示範教學。
 - 0850-0900 報到(大慶商工~餐飲大樓(1F)中餐教室)
 - 0900-0920 課程說明介紹
 - 0920-1200 實作:港式鮮蝦雲吞、蟹黃蒸燒賣
 - 1200-1300 用餐與休息時間
 - 1300-1420 示範：水晶包
 - 1420-1530 示範：海鮮一葉餃
 - 1530-1600 整理善後，品嚐美味中式點心
 - 1600 歸賦
- 五、參加對象：彰化縣國高中職教師共 30 人。
- 六、研習經費：由本校均質化相關經費支付。
- 七、報名方式：請於 109 年 5 月 23 日前至教育部全國教師在職進修網報名。
- 八、聯絡人：餐飲科黃慧娟科主任 04-8311005 分機 267。
- 九、全程參與者核發 6 小時研習時數。
- 十、本計畫奉核後實施，修正時亦同。