

110 年技術型高級中等學校餐旅群科中心 可可生態與發酵實作研習實施計畫

- 一、計畫依據：教育部技術型高級中等學校餐旅群科中心 110 年度工作計畫辦理。
- 二、目的：為使108新課程綱要推動順利，故辦理此研習協助餐旅群教師增進相關知能，藉由實地參訪，瞭解可可從產地到產品，讓教師教學能與業界相近，讓學生未來就業能更容易銜接。
- 三、指導單位：教育部國民及學前教育署。
- 四、承辦單位：教育部技術型高級中等學校餐旅群科中心(新北市立淡水高級商工職業學校)。
- 五、研習時間：110 年 8 月 28 日(星期六)上午 10 時 30 分至下午 6 時。
- 六、報名對象：全國餐旅群學校餐飲及觀光科(學程)相關課程之專任教師，由各校推派且每校限 1 名參加，共計 30 名(此次研習為原 5 月底因疫情延辦之研習，錄取名單將以原先已審核通過之教師優先錄取)。
- 七、研習地點：長治梅雅農園(屏東縣長治鄉單座二巷 18 之 2 號)。
- 八、研習課程表：

110 年 8 月 28 日(星期六)			
時間	活動內容	主持人/主講人	地點
10:10~10:30	報到	餐旅群科中心工作人員	長治梅雅農園
10:30~10:40	開場	餐旅群科中心	
10:40~12:10	可可自然生態，可可果實 質量與標準	講師：黃琬倫負責人 助教：邱文能農園主	
12:10~13:00	午餐	餐旅群科中心工作人員	
13:00~14:30	辨識果實與採果實作	講師：黃琬倫負責人 助教：邱文能農園主	
14:40~16:10	發酵實作		
16:20~17:50	bean to bar chocolate 製程解說		
18:00	賦歸(高鐵左營站)		

- 九、報名方式：
- (一)請至全國教師在職進修資訊網線上報名 (<http://www3.inservice.edu.tw>)，課程代碼：**3145711**，共計 30 名。
- (二)依課程性質考量，以各校推派之餐旅群教師為主，並按照報名系統優先順序錄取；若教師經錄取後未到，則將該校隔次活動之錄取順位移至最後。若報名尚未額滿，則依報名時間依序錄取各校第 2 位報名之教師；以下依此原則錄取至報名人數額滿為止。
- (三)為避免教育資源之浪費，錄取教師若屆時無法參加或全程參與，請務必提前告知本中心，研習無故未到將比照公民營研習規定停權 3 年，若有重大事故不便出席再請函文

舉證至本中心，以免影響個人之權益。

(四)全程參加研習人員，給予研習時數 8 小時。

十、注意事項：

(一)請給予出席人員公差假及課務派代，其往返差旅費由各服務單位按相關規定報支。

(二)老師請於報名時登錄其他資訊。

(三)接駁車資訊：高鐵左營站 2 號出口，上午 9 時 40 分集合發車，逾時不候。

(四)研習請全程佩戴口罩，本中心將備妥額溫槍與酒精，落實定期消毒。

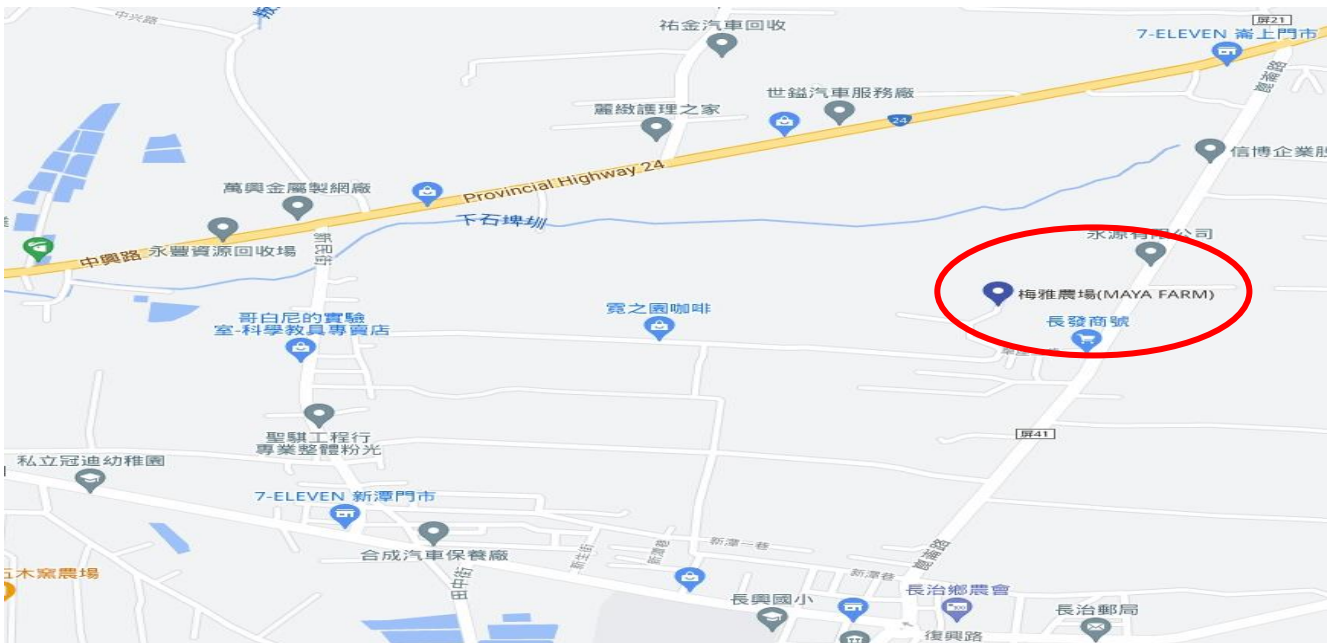
十一、承辦人員姓名及聯絡電話：

承辦人員姓名：新北市立淡水高級商工職業學校專任助理王重乃先生、何心盈小姐。

聯絡電話：(02)2623-3664。

十二、交通路線圖：。

長治梅雅農園(屏東縣長治鄉單座二巷 18 之 2 號)



接駁車集合地點：上午 9 時 40 分高鐵左營站 2 號出口彩虹市集前

