

110 年技術型高級中等學校餐旅群科中心 香草英的故事-融入烘焙產品跨群研習實施計畫

- 一、計畫依據：技術型高級中等學校餐旅群科中心 110 年度工作計畫。
- 二、目的：配合108新課程綱要之跨域課程，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，瞭解從農業種植到融入烘焙產品再至商品販售，店家的經營理念與產品創新，讓教師教學與業界相近，讓學生更能瞭解創業相關知識。
- 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 12 月 10 日(星期五)上午 10 時 30 分至下午 16 時 30 分。
- 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。
- 七、研習地點：香草騎士巧克力工坊 (南投縣埔里鎮中山路一段 241-2 號)
- 八、研習課程表：

110 年 12 月 10 日(五)				
高鐵臺中站 2F 車站大廳-4B 出口(星巴克外的平台)等候，9:05 發車，逾時不候				
時間	活動內容	主持人/主講人	地點	
10:00~10:20	報到	餐旅群科中心工作人員	香草騎士 巧克力工坊	
10:20~10:30	開場	淡水商工 于賢華校長		
10:30~11:20	香草英融入烘焙產品實作	講師：香草騎士味正琳負責人 助教：香草騎士林雅筑主廚		
11:20~12:00	午餐	餐旅群科中心工作人員		
12:15~13:05	香草英園區介紹與導覽	講師：香草騎士味正琳負責人 助教：香草騎士林雅筑主廚		
13:20~14:50	香草英的故事與深度探索	講師：香草騎士味正琳負責人 助教：香草騎士林雅筑主廚		
14:50~15:00	休息	餐旅群科中心工作人員		
15:00~16:30	創業之經營、營運成本及產品定位	講師：香草騎士味正琳負責人 助教：香草騎士林雅筑主廚		
16:30~	賦歸(高鐵臺中站)			

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：**3281613**，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；以下皆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6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：高鐵臺中站 2F 車站大廳-4B 出口(星巴克外的平台)等候，上午9時05分集合發車，逾時不候。

(四)請自備保鮮盒與保冷袋(劑)。

(五)研習場地無提供停車位，請開車前往教師自行斟酌。

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：香草騎士巧克力工坊 (南投縣埔里鎮中山路一段 241-2 號)。



接駁車集合地點：高鐵臺中站 2F 車站大廳-4B(紅色圓圈處)出口(星巴克外的平台)

