

111 年技術型高級中等學校餐旅群科中心 實習科目烘焙實務之膠凍類點心製作研習實施計畫

- 一、計畫依據：教育部技術型高級中等學校餐旅群科中心 111 年度工作計畫辦理。
- 二、目的：運用優化實作環境計畫補助之烘焙設備辦理 108 課綱實習科目之烘焙實務研習，增進餐旅群教師相關知能，並提升設備之使用效能。
- 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：111 年 1 月 5 日(星期三)上午 10 時至下午 4 時 10 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 40 名。
- 七、研習地點：新北市立淡水高級商工職業學校餐飲科教學大樓 2 樓烘焙教室(新北市淡水區商工路 307 號)。
- 八、研習課程表：

111 年 1 月 5 日(星期三)			
時間	活動內容	主持人/主講人	地點
09:30~09:50	報到	餐旅群科中心工作人員	市立淡水商工 餐飲科教學大樓 2 樓烘焙教室
10:00~12:00	星空羊羹的製作及完美結合不分離	講師：花甜 Huatian 莊順良主理人 助教：李詩柔小姐、何秀蓮小姐	
12:00~13:00	午餐	餐旅群科中心工作人員	
13:00~14:30	豆沙糰的製作 豆沙花的捏塑	講師：花甜 Huatian 莊順良主理人 助教：李詩柔小姐、何秀蓮小姐	
14:30~14:40	休息	餐旅群科中心工作人員	
14:40~16:10	錦玉羹的製作與豆沙花的結合、脫模方式	講師：花甜 Huatian 莊順良主理人 助教：李詩柔小姐、何秀蓮小姐	
16:10~		賦歸	

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：3314048，共計 40 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登記，其往返差旅費由各服務單位按相關規定報支。

(二)因課程需分組實作，請自備廚師服、圍裙、工作帽、工作鞋及盛裝容器。

(三)請於報名時登錄餐食及其他資訊。

(四)接駁車資訊：捷運紅樹林站1號出口，上午9時20分集合發車，逾時不候。

十一、承辦人員姓名及聯絡電話：

承辦人員姓名：餐旅群科中心專任助理何心盈小姐、王重乃先生。

聯絡電話：(02)2623-3664。

十二、交通路線圖：新北市立淡水高級商工職業學校(新北市淡水區商工路307號)。

