

## 108 年度綜合領域教師專業社群研習-「食」在好玩：西點製作實施計畫

壹、依據：「教育部 108 學年度高級中等學校辦理學習區完全免試入學資源挹注計畫」

貳、目的：

- 一、強化 108 新課綱相關實作課程，本校發展六年一貫培力團隊，共組專業社群，並邀請完免學習區相關科系教師進行增能研習。
- 二、由本校餐飲管理科及烘焙科協助辦理學習區合作學校教師增能研習，透過專業實作研習，提升學習區教師西式點心製作之專業技能。
- 三、透過實作課程，使本校餐飲、烘焙科與國中端家政領域之課程能更銜接並連結，以利落實 108 新課綱教學策略，增進學習區內學生之專業成長。

參、指導單位：教育部國民及學前教育署

主辦單位：國立光復商工

肆、日期及時間：108 年 11 月 02 日(六) 09:00 至 16:00。

伍、地點：國立光復商工商業大樓 4 樓—烘焙教室。

陸、參加對象：學習區學校教師及學生，預計 20 人。

柒、報名日期：即日起至 108 年 11 月 8 日(二)前，至全國教師進修網報名。

(課程代碼：2720616)

捌、課程表：

時間	課程內容	講師/負責人	備註
08:00~09:00	報到	崔珮芸	請自備保鮮盒 及環保餐具
09:00~12:00	西點製作：塔香起司燻雞麵包	魏裕庭	
12:00~13:00	午餐時間	崔珮芸	
13:00~16:00	西點製作：黑岩巧克力餐包製作	魏裕庭	

玖、本計畫經核定後實施，修正時亦同。