

114 學年度技術型高級中等學校餐旅群科中心 實習科目烘焙實務之烘焙饗宴-蛋糕組裝工藝研習實施計畫

- 一、計畫依據：教育部技術型高級中等學校餐旅群科中心 114 學年度工作計畫辦理。
- 二、目的：為了提升教師的專業知能與技能，包括學習新的烘焙技術、開發特色課程教材，以及促進跨校的教學交流。透過研習，教師可以精進教學方法，並培養學生對烘焙的興趣和能力，以提升學生的學習成效和專業成長。
- 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：114 年 12 月 26 日(星期五)上午 9 時 30 分至下午 4 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。
- 七、研習地點：新北市立淡水高級商工職業學校餐飲科大樓 2 樓烘焙教室(新北市淡水區商工路 307 號)。
- 八、研習課程表：

114 年 12 月 26 日(星期五)			
時間	活動內容	主持人/主講人	地點
09:10~09:30	報到	餐旅群科中心工作人員	市立淡水商工 餐飲科大樓 2 樓 烘焙教室
09:30~11:00	皇家檸檬蛋糕製作	講師：弘光科技大學餐旅管理系 黃汶達專技副教授	
11:10~12:00	極品巧香蛋糕製作	助教：市立淡水商工葉昱昕主任	
12:00~13:00	午餐	餐旅群科中心工作人員	
13:00~14:30	蛋糕裝飾物製作 (巧克力飾片、水果切割等)	講師：弘光科技大學餐旅管理系 黃汶達專技副教授	
14:30~16:00	各式夾層蛋糕裝飾	助教：市立淡水商工葉昱昕主任	
16:00~	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：5388738，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 7 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)接駁車資訊：捷運紅樹林站站 1 號出口，上午 9 時集合，請務必準時，逾時不候；若接駁人數未滿 12 人，將取消接駁車服務，屆時將會發 Mail 至教師進修網登錄之信箱告知，敬請留意；或可於報名結束 3 天後致電本中心詢問，請依個人情況斟酌報名參加。

(三)請於報名時登錄餐食及其他資訊。

(四)請參加教師於實作時穿著廚服、圍裙、廚帽，並自行攜帶容器盛裝作品。

(五)自行開車/騎車前往之教師入校門請告知警衛參與本中心研習。

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何心盈小姐、連德美小姐。

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)。

