花蓮縣上騰高級工商職業學校106學年度第2學期

異國美食料理工作坊實施計畫

1. 依據：106學年度高級中等學校適性學習社區教育資源均質化實施方案，106-7適性攜手‧飛炫fashion計畫。
2. 目的：
3. 藉由成立專業教師社群，教師增能，活化教學，期能因應新課綱的挑戰。
4. 強化合作高中職學校及社區國中教師交流，擴展教師多元知識視野，協助教師自我檢視，瞭解高職教師職涯應扮演之角色與任務。
5. 主辦單位：上騰工商。
6. 協辦單位：花蓮縣社區內各高中職學校。
7. 辦理時間及流程：107年7月18日 ( 三 ) 8：00-15：00。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 時間 | 活動內容 | 備註 |
| 07：30~08：00 | 報到 |  |
| 08：00~09：00 | 烹調器材及食材介紹、刀工示範 |  |
| 09：00~10：30 | 日式料理烹調示範 |  |
| 10：30~12：00 | 學員分組實作 |  |
| 12：00~13：00 | 午膳 |  |
| 13：00~14：00 | 日式料理烹調示範 |  |
| 14：00~15：00 | 學員實作，成果發表 |  |
| 15：00~ | 賦歸 |  |

1. 地點：上騰工商-第一中餐教室。
2. 講師：芝麻開門日式料理主廚 - 溝淵剛 先生
3. 研習對象：國、高中教師及本校有興趣學生，預定人數30人。
4. 研習代碼： 2448675 。
5. 全程參與者給予研習時數6小時。
6. 預期效益：參加人員能獲得異國料理廚藝專業成長，並符應個人職涯與生涯發展所需。
7. 報名方式：自即日起至107年7月16日止，請至全國教師在職進修資訊網（https://www1.inservice.edu.tw/）報名，或填妥報名表（附件一）後傳真至(03)8537126。
8. 聯絡人：實習處陳唐君組長（電話：03-8538565分機25）或游恩郎主任（電話：03-8538565分機24）。
9. 經費來源：本計畫所需經費由106學年度高級中等學校適性學習社區教育資源均質化實施方案【106-7適性攜手‧飛炫fashion計畫】經費支應。
10. 請各單位惠予參加人員公(差)假登記及往返差旅費報支。
11. 本計畫陳校長核可後實施，修正亦同。