

台南市光華高級中學教師參加校外各項研習會心得報告

報告人：徐慧玲

研習主題	食品安全及食材控管	主辦單位	教育部國民及學前教育署 教育部技術型高級中等學校 家政群科中心學校
日期	106.9.08	地點	國立嘉義家職 懿德5樓第2會議室

一、研習目標：

- (一)因應十二年國教新課綱技術型高級中等學校群科課程綱要，加強技術型高級中等學校教師對於新科目的專業知能。
- (二)精進教學品質且增進教師對於技能領域課程「膳食與營養實務」的教學能力，進而培育學生注意食品安全及食材控管等能力，使學生更具備職場實力。

二、研習內容：

09:10~09:20 開幕式 嘉義家職 楊世圳校長

09:20-12:00 食品安全及食材控管 台南應用科技大學

翁家瑞副校長

13:20-15:10 愛之味食品工廠參訪 台南應用科技大學

許應哲院長

15:20-17:00 愛之味食品工廠參訪 台南應用科技大學

許應哲院長

17:00-17:10 綜合座談 嘉義家職 楊世圳校長

三、感想：

透過翁教授細細道來，如何面對講題：食品安全及食材控管到今日研習手冊大綱排列，提醒自己每每面對新課程的回到初衷的原點，不能疏忽循序漸進的路徑。

其中他從群科課程資訊網找出12年國教技術高中課程組成示意圖到十二年國民基本教育技職教育宣導-選技職、好好讀、有前途，接著指出家政群的實習科目生活應用技能領域的實習科目：膳食與營養實務的教學內容；刀工技法之外，他提到食品良好衛生規範準則、行政院衛生署相關網站(餐飲 HACCP、加工食品追溯網)、行政院農業委員會相關網站(產銷履歷、合格標誌禽肉產品、CAS、CAP、ISO22000 國際認證)、食材供應商自主管理(非登不可、非追不可、尤其是校園食材登陸平台)、2011 新版飲食指南與國民飲食指標上路、更新營養知識、教不會的營養觀念.....等知識滿滿。

最後他將在大學的教學活動分享，學生做好的食物排盤一份份放置餐桌跟孩子分享食物的喜悅，由學校附設漢家幼兒園小朋友自己作主選擇，最後落腳品嚐的食物就是大姊姊的榮譽。激發我本學期銀髮族行銷與服務的課程中多了好些聯想運用的點子活動。

下午到愛之味工廠實地參觀，更知道現代生技製作飲品的技法與傳統罐頭製作的差異，見識無人工廠的現況，也明瞭消毒的重要性及商業滅菌的正確觀念。

科(學程)主任：

陳雅玲

教務主任

光華高中 張淑霞 校長

校長

光華高中 張淑霞 校長