

臺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：蔡毓玲

會議名稱	106年技術型高級中等學校餐旅群科中心新課綱實習科目烘焙實務之麵包製作研習實施計畫	主辦單位	教育部國民及學前教育署
日期	106年10月17日(二) 上午9時30分至下午4時50分	承辦單位 研習地點	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) 景文科技大學

一、目的：

鑒於目前烘焙產業日漸盛行，為提升教師烘焙相關技能，聘請烘焙專業講師示範時下流行麵包款式，增加教師授課多元性。

二、研習課程表：

時間	活動內容	主持人/主講人
09:10~09:30	報到	餐旅群科中心工作人員
09:30~11:00	1. 墨西哥莎莎餅(泰式燒雞口味) 2. 紅酒荔枝桂圓麵包 (天然酵母魯邦種)	講師：陳文正助理教授級技術教師 助教：呂佩勳主任
11:00~11:10	休息	餐旅群科中心工作人員
11:10~12:40	1. 墨西哥莎莎餅(泰式燒雞口味) 2. 紅酒荔枝桂圓麵包 (天然酵母魯邦種)	講師：陳文正助理教授級技術教師 助教：呂佩勳主任
12:40~13:20	午餐	餐旅群科中心工作人員
13:20~14:50	3. 小丸子臉譜造型麵包 4. 黑眼豆豆巧克力餐包	講師：陳文正助理教授級技術教師 助教：呂佩勳主任
14:50~15:00	休息	餐旅群科中心工作人員
15:00~16:30	3. 小丸子臉譜造型麵包 4. 黑眼豆豆巧克力餐包	講師：陳文正助理教授級技術教師 助教：呂佩勳主任
16:30~16:50	綜合座談	市立淡水商工 于賢華校長
16:50	賦歸	

三、心得：

經由這次的研習可以讓我們清楚知道業界流行趨勢，並熟悉新產品製作的相關技能，可以讓教師運用在課堂內，降低產學落差，並藉由陳文正老師的詳細解說，讓我們可以更瞭解烘焙相關技能的細微之處，亦可以藉由老師豐富的業界經驗傳承，提供教學上給學生的知識補給，讓學生也可以更清楚烘焙業界的走向。

臺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：蔡毓玲

會議名稱	106年技術型高級中等學校餐旅群科中心新課綱實習科目烘焙實務之麵包製作研習實施計畫	主辦單位	教育部國民及學前教育署
日期	106年10月17日(二) 上午9時30分至下午4時50分	承辦單位 研習地點	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) 景文科技大學

四、活動紀錄

		
群科中心歡迎海報	講師介紹	麵糰講解
		
墨西哥莎莎麵包麵糰整型	墨西哥莎莎麵包製作	小丸子臉譜造型麵包整形
		
紅酒荔枝桂圓麵包 黑豆豆麵包	小丸子臉譜造型麵包	墨西哥莎莎麵包

科(學程)主任：李育璇

教務主任：光華高中張淑霞
校長

光華高中張淑霞
校長