

國立關西高級中學 107 學年度上學期均質化食在幸「服」師生增能-107-2-1「甜在我口-暖在我心」系列研習實施計畫

一、實施目標：

1. 配合新課綱課程研發，充實師生食農教育的相關專業知能。
2. 利用在地食材發展社區特色課程與教材。

二、研習主題：「甜在我口-暖在我心」系列研習

三、研習時間：

第一場仙草奇遇 107 年 10 月 24 日(三) 13:00-17:00

第二場捲捲甜心 107 年 10 月 31 日(三) 13:00-17:00

第三場法式甜點 107 年 11 月 03 日(六) 08:00-16:30

四、參加人員：1. 本校家政科專業教師對本研習有興趣教職員

2. 新竹縣轄內國民中學教師

三場合計 120 人為限。

五、實施方式：講師授課，學員分組實務操作。

六、經費來源：依據關西高中均質化 107 學年上學期-均質化「食在幸服」補助家政科計畫經費辦理。

七、研習內容及實施日期：

日期/星期	時間	實施時數	學習活動內容	講師	研習地點
107 年 10/24(三)	13:00-17:00	4 小時	仙草凍與 仙草泡芙製作	楊雪慈老師	家政科烘焙 教室
107 年 10/31(三)	13:00-17:00	4 小時	洛神花果凍蛋糕 捲製作		
107 年 11/03(六)	8:00-12:00 12:30-16:30	8 小時	1. 法式巧克力蛋糕 2. 藍帶夏威夷堅果 塔 3. 布列塔尼焦糖蘋 果派 4. 達克瓦茲	石英懿主廚	

八、實施地點：家政大樓西餐烘焙教室

九、報名方式：即日起請於全國教師進修網報名研習，其餘教職員工請向實習處登記報名。

附註：

外聘講師背景：石英懿主廚

1. 新竹老爺酒店主廚
2. 黎明技術學院兼任副教授