

臺中市立啟明學校 110 學年度第 1 學期均質化 烘焙職人培訓計畫-烘焙專業知能研習(假日場次)

一. 依據：

- (一) 教育部國民及學前教育署民國 110 年 9 月 9 日臺教國署高字第 1100116499A 號函。
- (二) 臺中市政府教育局民國 110 年 7 月 22 日中市教特字第 1100054779 號函。

二. 目的：

- (一) 研習課程搭配 108 新課綱身心障礙特殊需求領域-職業教育項目進行規劃，主要目的在於強化特殊教育教師如何透過課程內容的調整或者是操作步驟的簡化與修正，藉此提升身心障礙學生在職業教育學習內容中的工作技能範疇(特職 B)。
- (二) 結合本校烘焙職科社群，進行【高級中等教育階段學校集中式特殊教育班服務群科課程綱要】實習科目中【飲食調理實作】、【基礎速食實作】、【食材處理實作】等科目之教材研發。
- (三) 邀請鄰近學校特殊教育教師共同參與，分享教學資源，跨校共同研發與準備課程。

三. 辦理單位：

指導單位：臺中市政府教育局
主辦單位：臺中市立啟明學校

四. 辦理日期：110 年 12 月 11 日

五. 辦理地點：本校烘焙教室。

六. 實施對象：預計名額 20 人，參與優先順序如下

- (一) 本校烘焙職科社群成員。
- (二) 本校與鄰近社區中小學教師及本市特殊教育學校教師。
- (三) 對特殊教育有興趣者。

七. 實施方式：依活動流程表(附件 1)辦理。

八. 報名方式：請逕至全國特殊教育資訊網 (<https://special.moe.gov.tw/myadmin/login.php>)線上報名， 110 年 12 月 06 日報名截止。

九. 經費概算：本次研習所需經費由均質化【110-13-1 烘焙職人培訓計畫】補助款支應。

十. 本計畫陳請 校長核定後實施，修正時亦同。

附件 1-1

臺中市立啟明學校 110 學年度第 1 學期均質化烘焙職人培訓計畫-

烘焙專業知能研習(假日場次)活動流程表

時間	課程	主持人/主講人	備註
08:00~ 08:30	場地布置與材料準備	教務處同仁	地點: 本校烘焙教室
08:30~ 08:50	報到	教務處同仁	
08:50~ 09:00	開幕式	廖連喜校長	
09:00~ 09:50	特殊需求~職業教育 烘焙實務工具操作與安全規範~以泡芙、卡士達餡為例	郭炯村 教授	
09:50~ 11:20	特殊需求~職業教育 提升特殊教育學生獨立操作 呈度實務介紹~以泡芙、 卡士達餡為例	郭炯村 教授	
11:20~ 12:10	特殊需求~職業教育 烘焙實務工具操作與安全規範~以果乾堅果歐包為例	郭炯村 教授	
12:10~ 13:00	用餐與休息	教務處同仁	
13:00~ 14:30	特殊需求~職業教育 提升特殊教育學生獨立操作 呈度實務介紹~以果乾堅果 歐包為例	郭炯村 教授	
14:30~ 15:00	成果展示與環境清潔	教務處同仁	
15:00~ 16:00	烘焙職科社群研討： 1. 專業成長研習規劃 2. 教材教學共備研發	教務處同仁、 烘焙職科社群 成員	
16:00~	賦歸	教務處同仁	