

新 北 市 立 光 復 高 級 中 學 1 0 8 年 度
學 期 間 職 業 試 探 暨 體 驗 教 育 研 習 實 施 計 畫

壹、依據：新北市職業試探暨體驗教育中心實施計畫。

貳、目的：透過體驗與討論活動，增進本市教師認識職業試探暨體驗教育中心課程，期能協助國小教師及特教生、家長認識職業與工作世界，使技職教育向下扎根。

參、辦理單位：

一、主辦單位：新北市政府教育局。

二、承辦單位：新北市各職業試探暨體驗教育中心(光復中心)。

三、協辦單位：能仁家商。

肆、辦理方式：

一、研習地點：新北市板橋區光復高中職業試探暨體驗教育中心
(新北市板橋區光環路一段7號)

二、研習時間/對象/講師如下(課程表請參見附件)

時間	對象	外聘講師	備註:自備容器
3/15(五) 13:30-16:30	國小教師	徐崇靜老師	2個保鮮盒
3/22(五) 13:30-16:30	國小教師	徐崇靜老師	2個保鮮盒
3/29(五) 13:30-16:30	國小教師	徐崇靜老師	2個保鮮盒

三、參加對象：新北市各國小教師以公假參與本研習。

四、報名方式：請逕上本市校務行政系統/教師研習
(<http://esa.ntpc.edu.tw>)報名。

伍、注意事項：

為配合本市節能減碳政策，請參與研習者自備環保杯，共同愛護環境及珍惜資源。

陸、本計畫奉核後實施，修正時亦同。

附件一

新北市 108 年度【學期間】
國小教師職業試探暨體驗教育研習課程表

研習主題：詳如下

研習地點：光復高中職業試探暨體驗教育中心

研習時間：3/15(五) 13:30-16:30-六公分的台灣傳奇(附件一)

3/22(五) 13:30-16:30-手作燒菓子(附件二)

3/29(五) 13:30-16:30-手作燒菓子(附件三)

講師：能仁家商餐飲服務科徐崇靜老師

3/15(五)課程講師:徐崇靜老師-六公分的台灣傳奇	
時間:3/15(五)	活動內容
13:00-13:30	報到
13:30-13:50	職業內涵— 家事、農業及商業類相關產業介紹
13:50-14:00	餅乾製作(1)— 烤箱的使用與安全注意事項
14:00-14:10	餅乾製作(2)— 烘焙過程技巧說明
14:10-14:30	餅乾製作(3)—鳳梨酥製作— 攪拌餡料技巧
14:30-15:00	米、麵食製作(1)-麵糰製作
15:00-15:30	創意米、麵食製作(1)-抹茶麵糰製作
15:30-16:30	食品加工—創意鳳梨酥製作— 抹茶鳳梨酥
16:30	賦歸 Q&A

附件二

3/22(五)課程講師:徐崇靜老師-手作燒菓子	
時間:3/22(五)	活動內容
13:00-13:30	報到
13:30-13:50	職業內涵— 家事、農業及商業類相關產業介紹
13:50-14:00	餅乾製作(1)— 烤箱的使用與安全注意事項
14:00-14:10	餅乾製作(2)— 烘焙過程技巧說明
14:10-14:20	披薩製作(1)—酵母特性
14:20-14:50	披薩製作(2)-發麵控制-打發蛋白糊
14:50-15:10	米、麵食製作(1)-抹茶麵糰製作
15:10-16:30	米、麵食製作(2)-蛋糕捲製作
16:30	賦歸 Q&A

附件三

3/29(五)課程講師:徐崇靜老師-手作燒菓子	
時間:3/29(五)	活動內容
13:00-13:30	報到
13:30-13:50	職業內涵— 家事、農業及商業類相關產業介紹
13:50-14:00	餅乾製作(1)— 烤箱的使用與安全注意事項
14:00-14:10	餅乾製作(2)— 烘焙過程技巧說明
14:10-14:20	披薩製作(1)—酵母特性
14:20-14:50	披薩製作(2)-發麵控制-打發蛋白糊
14:50-15:10	米、麵食製作(1)-抹茶麵糰製作
15:10-16:30	米、麵食製作(2)-蛋糕捲製作
16:30	賦歸 Q&A