

## 苗栗縣 111 學年度高中精進計畫

### 「從合作邁向創新之技職教育系列-解開中餐的奧義工作坊」實施計畫

壹、計畫目的：為推動餐飲管理科創新多元教學，並藉由社區產學結合與資源導入以因應 108 課綱部定必修專業科目「中餐烹調」課程，鼓勵教師結合鄰近觀光餐飲等相關產業，凝聚產學界共識，導入教學所需資源，深入交流合作精進教學，規劃學生多元學習與實務體驗機會及場域，開拓國際視野。研習內容以合作學習模式建構與執行，藉由小組成員間彼此協助、相互支持、共同合作，培育觀光餐旅從業人員應有之正確從業理念與職業道德，及基礎專業知能。最終落實技職教育實務教與學，增強教師培育學生用得到、帶得走實作能力。

貳、計畫依據：教育部國民及學前教育署補助苗栗縣政府 111 學年度精進高中課程計畫。

參、辦理單位：

一、指導單位：教育部國民及學前教育署。

二、主辦單位：苗栗縣政府教育處。

三、承辦人員：苗縣政府教育處課程督學郭品禎 037-727018、0934-251177

四、協辦人員：苗栗縣立三義高中餐飲管理科-賴怡年老師

肆、參加對象：本縣及中區對本研習有興趣之高中教師。

伍、行程安排：111 年 11 月 01 日(二)

時間	項目	主持(講)人	地點	備註
8:30-9:00	報到	三義高中團隊	苗栗縣 三義高中 中餐教室	人數限制 20 人
9:00-11:00	古典中餐的奧義	中臺科技大學/講師/ 呂哲維老師		講師示範 (含成員分組實作)
11:00-13:00	創新中餐的秘訣	中臺科技大學/講師/ 呂哲維老師		講師示範 (含成員分組實作)