

110 學年度高級中等學校適性學習社區教育資源均質化實施方案『110-3 食在美學，中式點心新創適性課程發展計畫』研習活動實施計畫

一、依據：

110 年 6 月 21 日修訂之 110 學年度高級中等學校適性學習社區教育資源均質化實施方案『110-3 食在美學，中式點心新創適性課程發展計畫』辦理。

二、目的：

1. 藉由與社區學校合作辦理「創意中式點心特色課程系列體驗活動」，進行中式點心新創意與製作，將手作點心展現創意思維融入多元飲食文化，以實際動手做的方式，透過「做」、「中」、「學」培養學生動手做與創意設計的能力，將十二年國教課綱所強調的自主行動與社會參與等核心素養，落實於學子。
2. 結合夥伴學校開放校園教學空間及設備，支援社區國中師生實作教學之所需，創造社區學習資源分享之利基。
3. 透過實作特色課程及結合校內相關專業群科設備資源，辦理職業課程體驗試探，加強與社區國中的交流，達到資源共享、就近入學之目標。

三、辦理單位

主辦單位：教育部國民及學前教育署

承辦單位：國立苗栗高級農工職業學校

四、各場次研習時間、地點、參加人員：

場次	日期(星期)	時間	時數	地點	參加人員
1. 繽紛五月雪餅	3 月 30 日(三)	13:00~16:00	3 小時	本校加工科一樓加一廠	西湖國中學生
2. 麵麵俱到，技藝傳承	4 月 11 日(一)	9:00~17:00	7 小時	本校加工科一樓加一廠	縣內高中職學生 40 人
3. 果漾田園冰皮餅	4 月 25 日(一)	9:00~17:00	7 小時	本校加工科一樓加一廠	縣內國高中職教師 20 人
4. 炫彩蘋果造型酥	6 月 7 日(二)	13:00~16:00	3 小時	新港國中家政教室	維真國中學生

五、研習報到地點：國立苗栗高級農工職業學校(苗栗市經國路二段 491 號) 食品加工科一樓加工一廠

六、研習內容及授課講師：

活動名稱	研習活動內容	上課地點/講師
1 繽紛五月雪餅	五行養生桐花酥設計與製作。結合客家擂茶及苗栗油桐花之文化特色元素，融入中式月餅中，製作出即養生又具美麗造型的桐花酥。研習時間為9:00~15:00，共3小時。	本校食品加工科加工一廠/本校專業教師指導
2 麵麵俱到，技藝傳承	傳統技藝美食，不但美味且造型優雅，在製作工法上具有藝術性，為使傳統技藝能傳承並發揚光大，設計小籠湯包、鍋貼及荷葉餅製作研習課程，使學生體會到傳統技藝美食的美。研習時間為9:00~15:00，共7小時。	本校食品加工科加工一廠/邀請中台科大專業教師郭炯村指導
3 果漾田園餅	水果香冰皮月餅設計與製作，將苗栗家鄉所產的水果果乾並包入內餡中或是直接將其製成水果餡，讓學生認識家鄉特產水果及其加工應用設計，冰皮月餅皮亦可融入水果元素，呈現出不同果情之冰皮月餅，具有創意美學及食農教育功效。研習時間為9:00~15:00，共7小時。	本校食品加工科加工一廠/邀請弘光科大專業教師許珮綺指導及校內教師協同教學
4 炫彩蘋果造型酥	創意酥油皮點心製作，利用明酥、半明半暗酥來設計蘋果造型的炫彩月餅，內餡也可應用苗栗客家飲食文化元素，柿餅或紅棗來創新出不同風味的及造型的月餅。研習時間為13:00~16:00，共3小時。	學習社區合作國中家政教室/本校專業教師指導

七、研習方式：原理講解及實習製作各式點心

八、報名截止時間及方式：

場次	活動日期(星期)	報名截止日期
1 繽紛五月雪餅	3月30日(三)	3月23日(三)
2 麵麵俱到，技藝傳承	4月11日(一)	4月6日(三)
3 果漾田園餅	4月25日(一)	4月18日(一)
4 炫彩蘋果造型酥	6月7日(二)	5月31日(二)

聯絡電話：037-329281#636

傳真：037-371135(傳真後請來電確認)

聯絡人：食品加工科劉碧雲主任

九、經費：本校110學年度均質化輔助方案經費支應。

十、每場次全程參加研習教職員工核發研習時數7小時。

十一、本計畫如有未盡事宜，隨時補充規定之。