

桃三區高中職適性學習社區教育資源均質化計畫執行成果表

總計畫學校：國立楊梅高中

子計畫辦理學校：私立永平工商

子計畫編號	102-2-2	子計畫名稱	「技職精進-創意派對點心與裝飾研習營」										
辦理期程	103年5月8日(星期四)												
參與對象及人數	參與高中職			參與國中			參與大專			產業合作機構		社區合作機構	
	校數	教師人數	學生人數	校數	教師人數	學生人數	校數	教師人數	學生人數	單位數	人數	單位數	人數
	1	36	15	1	2								
成果摘要	1. 外聘 La Sphere 烘焙坊老闆兼主廚黃紹樺師傅，擔任本次研習講師。 2. 研習時數三小時，研習地點：本校勤毅 301 烘焙教室。 3. 讓餐飲科教師們瞭解業界流行新資訊，教導老師們「創意派對點心與裝飾」-日本流行的造形蛋糕捲及精製糖霜餅乾，增進教師的教學技能，激發學生的學習興趣。 4. 經學員研習滿意度調查，針對授課內容及講授情形很滿意達 100%。 5. 研習結束後學員撰寫研習心得，針對研習內容收穫及平時教學進行省思，經由此次研習，100%以上的餐飲教師都覺得對於未來教學教法上獲益良多。												
活動照片													
	講師示範						老師們開心認真開心操作						

聯 絡 人					
	老師們與講師合影				全體合影
	單 位	永 平 工 商 職 稱	餐飲科科主任		
	職 稱	陳 碧 芳	電 話	03-4822464 # 551	
	姓 名	03-4822464 # 551	傳 真	03-4311009	