

臺北市私立滬江高中餐飲管理科『滬江烘焙星工廠』實施計畫

一、活動目的：

1. 協助學生探索職涯：透過實作體驗，讓國中生、家長及老師深入了解餐飲科的學習內容及發展前景。
2. 增進親子互動：提供親子共同學習的機會，增進親子關係。
3. 培養學生實作能力：透過動手操作，培養學生的觀察力、手眼協調能力及解決問題的能力。
4. 提升對食材的認識：認識不同食材的特性及烹調方式，培養健康飲食觀念。

二、辦理單位：

主辦單位：臺北市私立滬江高級中學 餐飲管理科

協辦單位：財團法人福琳工商發展基金會

三、報名對象：國中生及家長或國中生及老師

四、活動時間：114 年 03 月 22 日(星期六)8：30～16：00

五、活動地點：滬江高中餐飲科實習教室

六、活動流程：

時間	活動內容	授課老師	活動地點
08:30-09:00	報到		品評室
09:00-09:30	校長致詞及餐飲科介紹	餐飲科主任	品評室
09:30-11:30	百變餃餃者：水煮、焗烤與比薩	巫佳靜老師	天 102
11:30-12:30	午餐時間(品嚐自己製作的料理)		品評室
12:30-14:30	幸福奶香手作布丁趣	高式玲老師	烘焙教室
14:30-15:30	咖啡探索之路：從烘焙到品飲	林瑛淑老師	烘豆教室
15:30-16:00	Q&A 及大合照		烘豆教室
16:00~	收穫滿滿賦歸		

七、報名方式：

報名對象：國中生及家長或國中生及老師

線上報名：<https://forms.gle/9Qrdqfg7MmWdxqqF7>

電話報名：賴聖燕(餐飲科主任)電話：02-86631122#305；

王慧媚(餐飲科助教)電話：02-86631122#291

報名截止日期：即日起至 114 年 3 月 7 日截止，限 15 組，

依報名先後順序錄取，未滿 5 組不開班。

八、費用：研習課程費用全免。

九、注意事項：

1. 活動期間請穿著方便活動的衣物並自帶圍裙。
2. 參與者請自行攜帶環保杯、筷或湯匙。
3. 活動過程中請注意安全，聽從工作人員的指示。
4. 如遇不可抗力因素，主辦單位保留修改活動內容的權利。



報名 QR 碼