

臺中特殊教育學校 113 學年度第 1 學期適性學習社區教育資源均質化  
「教師職業技能精進」研習實施計畫

一、 依據：

教育部國民及學前教育署 113 年 8 月 19 日臺教國署高字第 1135404605A 號函辦理。

二、 研習時間及地點：

(一)研習時間：113 年 12 月 18 日(三)13:00-16:00

(二)研習地點：臺中特殊教育學校行政大樓 2 樓烘焙教室

三、 研習講師：台中特教實習商店非凡品麵包師傅-石錫濱老師

四、 研習內容：

(一)法國老麵之製備。

(二)經典羅宋麵包講解與製作。

(三)製程分析與麵包成品差異之分享。

五、 參加人員：預計名額 25 人，依下列順序優先錄取。

(一)本校任教烘焙相關課程教師。

(二)社區合作學校特殊教育教師。

(三)本校對烘焙有興趣之同仁。

六、 報名方式：即日起至 113 年 12 月 3 日止，請逕至全國特殊教育資訊網 (<https://special.moe.gov.tw/study.php>) 線上報名，以錄取郵件為準。

七、 實施方式：依活動流程表(附件)辦理。

八、 注意事項：

(一)為響應環保，請自備飲水杯與麵包包裝容器。

(二)若有未盡事宜，由主辦單位另行公佈於本校網站。

九、 其他：

(一)本研習由均質化計畫【113 教師職業技能精進計畫】補助款支應。

(二)本計畫陳請 校長核定後實施，修正時亦同。

## 臺中市立臺中特殊教育學校 113 學年度均質化計畫

### 教師職業技能精進計畫 活動流程表

時間	活動	主持人、主講人	備註
13:00~ 13:05	報到/開幕式	教務處	時間： 113 年 12 月 18 日
13:05~ 15:20	羅宋麵包之示範與實作	石錫濱講師	地點：
15:20~ 15:50	法國老麵製作示範	石錫濱講師	本校 2F 烘焙教室
15:50~ 16:10	成品分析/包裝與展示	石錫濱講師 教務處	請自備包裝容器
16:10~	設備維護與教室清潔	教務處	