

國立鹿港高級中學
109 年度自造實驗室(Fab Lab)營運推廣計畫
「自製烘焙麵包」實施計畫

一、目的：

- 1.藉由本工作坊增進本校及鄰近高中職、國中小老師創意發想及實作。
- 2.藉由競賽引導與創意發想以增進老師多元教材之設計。
- 3.提升教師家政知識與手工製作之能力。

二、經費：109 年度自造實驗室(Fab Lab)營運推廣計畫項下支應。

三、研習時間：民國 109 年 5 月 28 日(週四)，9:00~16:00。

四、研習地點：國立鹿港高中烹飪教室。

五、講師及講師助理：施淑華女士、鄂華鄉老師。

六、研習對象：校內教師十五名、校外教師十名。

七、報名方式：1.校內報名請透過 google 的報名表單，確認報名後由這邊統一登錄至在職進修網。

(網址：<https://forms.gle/B1xtjZCZPgapTcJz8>)

- 2.校外教師一律採網路報名，即日起至5月24日止，依彰化縣內教師優先及報名先後順序錄取額滿為止，請至全國教師在職進修網報名(網址：<http://inservice.edu.tw/>)，課程代碼：2847148。

八、注意事項：

- 1.全程參與研習之老師核予研習時數 6 小時。
- 2.本研習免費參加，提供午餐，素食者請於報名時註記。
- 3.為響應環保，請自備環保杯及環保餐具，恕不提供紙杯及免洗餐具。
- 4.為因應防疫事宜，請配合本校量測體溫等規定，並配戴口罩參與研習。
- 5.為保障其他教師權益，報名後若無法參加請於活動三天前告知。
- 6.未盡事宜，由本校另行於網頁公佈。

九、聯絡單位：本校圖書館自造實驗室專任助理廖達宸，分機 804。

十、其他：本計畫由校長核准後實施，修正時亦同。

課 程 表

時 間	課程內容	地點
08:50~09:00	報到	烹飪教室
09:00~10:30	認識麵種與製作流程	烹飪教室
10:30~10:40	休息	
10:40~12:10	麵糰製作與攪拌	烹飪教室
12:10~12:50	午餐	藝文中心
12:50~14:20	發酵與麵糰塑形	烹飪教室
14:20~14:30	休息	
14:30~16:00	烘焙麵包	烹飪教室