

在地餐飲指導教師精進教學專業

2020年07月22日 | 大紀元 | 記者 李擷瓔 | 嘉義報導

<https://www.epochtimes.com/b5/20/7/22/n12274575.htm>



2020年暑假嘉義家職餐飲管理科結合在地餐飲店露比夫人有限公司，於7月20至7月22日辦理為期三天的廣度研習，與校長楊世圳（1排左2）合照。（嘉義家職提供）

更新：2020-07-22 4:15 PM

標籤：嘉義家職，研習，跨域學習，知能統整

【大紀元2020年07月22日訊】（大紀元記者李擷瓔台灣嘉義報導）教育部為鼓勵教師精進教學專業，持續辦理教師赴公民營機構或產業研習。國立嘉義家職各科積極申辦廣度、深度公民營，今年暑假餐飲管理科結合在地餐飲店露比夫人有限公司，於7月20至7月22日辦理為期三天的廣度研習，藉由實務操作，強化專業實務能力，進而運用於新課綱教學。



透過研習，指導研習教師製作各式米穀粉餐點，從業界巧思與創意中進行實作，縮短學用差距。

(嘉義家職提供)

本次研習課程相當多元且專業，除烘焙實務、西餐烹調及各式麵食實務操作外，更突破傳統，以米穀粉取代麵粉，製作各式糕點、麵包，跨域將食品科及餐管科專業知能統整，符應新課綱重視務實致用及跨群科能力的精神。透過研習，指導研習教師製作各式米穀粉餐點，從業界巧思與創意中進行實作，縮短學用差距，並期能在未來彈性學習時間及多元選修課程中，開設相關選修課程，讓學生不只學會餐管科領域技能，同時跨域學習。



本次研習課程相當多元且專業，除烘焙實務、西餐烹調及各式麵食實務操作外，更突破傳統，以米穀粉取代麵粉，製作各式糕點、麵包，跨域將食品科及餐管科專業知能統整。(嘉義家職提供)

校長楊世圳表示，因國教署德政推展教師赴公民營計畫，讓老師暑期充電，讓產學零距離。Ruby 夫人講師群非常專業、認真、具備實務經驗，透過專業師資分享教學理念與實作經驗，使餐旅群教師於教學上，有更多豐富的實務經驗，盼延伸教師在課程中的設計理念，讓學生獲得更深入、專業的學習，引導學生更了解產業操作，培育出更具國際競爭力的專業人才。



Ruby 夫人講師群非常專業、認真、具備實務經驗，透過專業師資分享教學理念與實作經驗，使餐旅群教師於教學上，有更多豐富的實務經驗。(嘉義家職提供)

責任編輯：昌英