**臺南市崑山高級中學辦理高中職適性學習社區教育資源均質化**

**104-14-1辦理職業融合教育工作坊**

1. 依據：104學年度教育部高中職適性學習社區教育資源均質化實施方案-學生職業融合課程實施計畫。
2. 目的：
3. 發展職業科目適性課程。
4. 落實產學合作輔導機制。
5. 提升融合教育教學效能。
6. 提升專業品質。
7. 對象：臺南市各國、高中、特殊學校。
8. 活動方式：以講座、工作坊、實作、分享…等活動進行。
9. 活動時間：12月26日1月9、16日，週六上午09：00-12：00。
10. 教師增能工作坊課程規劃
11. 人數：每場次限15人。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 領域 | 講師 | 日期 | 課程內容 | 備註 |
| 月 | 日 |
| 汽車美容 | 匯豐汽車-王建焜老師 | 12 | 26 | 1.精緻洗車概要與實務。 | 美學館-汽車美容工廠 | 3H/次 |
| 1 | 9 | 2.精緻汽車打蠟概要與實務。 | 3H/次 |
| 1 | 16 | 3.基礎汽車美容概要與實務。 | 3H/次 |
| 烘焙 | 中華醫科大-符明玲老師 | 12 | 26 | 1.蛋糕製作實務-蛋糕捲。 | 思源樓-B1烘焙教室 | 3H/次 |
| 1 | 9 | 2.蛋糕製作實務-派類製作。 | 3H/次 |
| 1 | 16 | 3.蛋糕製作實務-塔類製作。 | 3H/次 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 飲料調製 | 尚品咖啡-張總經理碩峰 | 12 | 26 | 1.茶類飲料製作概要與實務。 | 美學館-二樓-餐飲服務教室 | 3H/次 |
| 1 | 9 | 2.咖啡沖煮概要與實務 | 3H/次 |
| 1 | 16 | 3.基礎果雕概要與實務。 | 3H/次 |
| 餐飲服務 | 藍郁然 | 12 | 27 | 1.口布、桌巾編折概要與實務。 | 美學館-二樓-餐飲服務教室 | 3H/次 |
| 陳嘉弘 | 1 | 10 | 2.精品咖啡簡介與沖泡。 | 3H/次 |
| 陳嘉弘 | 1 | 17 | 3.侍酒服務概要與實務。 | 3H/次 |
| 美容美髮 | 黃宛蓉老師 | 12 | 26 | 1.專業洗髮與頭部按摩實務 | 112美髮專業教室 | 3H/次 |
| 1 | 9 | 2.基礎編梳髮概要與實務 | 3H/次 |
| 1 | 16 | 3.編梳髮電棒使用實務 | 3H/次 |

1. 報名方式：
2. 報名日期：即日起至12月31日止。
3. 自行登入特教通報網[www.set.edu.tw](http://www.set.edu.tw)報名。
4. 聯絡窗口：輔導處陳嘉弘主任(連絡電話：2364408轉144)
5. 經費：烘焙課程、飲料調製、美容美髮、餐飲服務每人繳交300元/次，經費如不足，由本校自行籌措。
6. 其他：未盡事宜陳校長核示後，依規定辦理

**報名表-個人報名**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 服務單位 |  | 教師資格 | □普通教師 □特教教師 |
| 姓名 |  | 電話 | □手機□學校 |
| 報名課程 |
| 領域 | 課程名稱 | 費用 | 應收費用 |
| 汽車美容 | □12/26精緻洗車概要與實務 | 0/次 |  |
|  | □1/9精緻汽車打蠟概要與實務。 | 0/次 |  |
|  | □1/16基礎汽車美容概要與實務。 | 0/次 |  |
| 烘焙 | □12/26蛋糕製作實務-蛋糕捲。 | 300/次 |  |
|  | □1/9波士頓派類製作。 | 300/次 |  |
|  | □1/16櫻桃塔類製作。 | 300/次 |  |
| 飲料調製 | □12/26茶飲料製作概要與實務。 | 100/次 |  |
|  | □1/9咖啡沖煮概要與實務。 | 200/次 |  |
|  | □1/16基礎果雕概要與實務。 | 200/次 |  |
| 餐飲服務 | □12/26口布、桌巾編折實務。 | 0/次 |  |
|  | □1/9精品咖啡簡介與沖泡。 | 200/次 |  |
|  | □1/16伺酒服務概要與實務。 | 300/次 |  |
| 美容美髮 | □12/26專業洗髮與頭部按摩實務 | 300/次 |  |
|  | □1/9基礎編梳髮概要與實務。 | 300/次 |  |
|  | □1/16編梳髮電棒使用實務。 | 300/次 |  |

**報名表-團體報名**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 服務單位 |  | 教師資格 | □普通教師 □特教教師 |
| 姓名 | 請檢附名冊 | 電話 | □手機□學校 |
| 報名課程 |
| 領域 | 課程名稱 | 費用 | 人數 | 應收費用 |
| 汽車美容 | □12/26精緻洗車概要與實務 | 0/次 |  |  |
|  | □1/9精緻汽車打蠟概要與實務。 | 0/次 |  |  |
|  | □1/16基礎汽車美容概要與實務。 | 0/次 |  |  |
| 烘焙 | □12/26蛋糕製作實務-蛋糕捲。 | 200/次 |  |  |
|  | □1/9波士頓派類製作。 | 200/次 |  |  |
|  | □1/16櫻桃塔類製作。 | 200/次 |  |  |
| 飲料調製 | □12/26茶飲料製作概要與實務。 | 100/次 |  |  |
|  | □1/9咖啡沖煮概要與實務。 | 200/次 |  |  |
|  | □1/16基礎果雕概要與實務。 | 200/次 |  |  |
| 餐飲服務 | □12/26口布、桌巾編折實務。 | 0/次 |  |  |
|  | □1/9精品咖啡簡介與沖泡。 | 200/次 |  |  |
|  | □1/16伺酒服務概要與實務。 | 300/次 |  |  |
| 美容美髮 | □12/26專業洗髮與頭部按摩實務 | 100/次 |  |  |
|  | □1/9基礎編梳髮概要與實務。 | 100/次 |  |  |
|  | □1/16編梳髮電棒使用實務。 | 100/次 |  |  |

**團體報名名冊(每一課程寫一張)**

**領域： 日期/課程名稱：**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 姓名 | 服務單位 | 聯絡電話 | 備註 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |