國立新化高工103學年度高中職適性學習社區教育資源均質化實施計畫

**2015國立新化高工小目降風情計畫**

（一）依 據:

教育部國民及學前教育署101年11月29日部授教中（三）字第1010520691號函修定「高中職適性學習社區教育資源均質化實施方案」辦理。

(二) 活動目的:

「科技、人文、創意、健康、活力、多元」為本校辦學願景，而大目降係新化的舊地名，以傳承本地文化為目標，希望透過多項“小目降”計畫的累積成立多個小目降工坊，成立小目降窯烤烘焙坊、小目降咖啡社、小目降單車社、小目降陶藝工坊等，進而構築形成未來 “大目降”的新新化風情。

（三）活動辦法：

1. 主辦單位：國立新化高級工業職業學校。
2. 協辦單位：台南二區均質化適性學習社區
3. 參加單位：台南區國中/高中職老師及學生(包含均質化合作學校)。
4. 地 點：國立新化高工專業教室./新化高工校園。
5. 規 劃: 各工作坊實務研習場次
6. 課程安排：外聘相關專家指導老師到校進行主題式演講與實務操作研習。
7. 報名方式： 各校填寫報名表後，傳真至本校教務處，相關文件及表格可至本校網頁查詢

下載。傳真電話：06-5113011或E-MAIL:aken6368@hhvs.tnc.edu.tw

1. 報名日期：即日起至104年5月8日止。
2. 本活動經費由「103學年度高中職適性學習社區教育資源均質化實施計畫」項下支應。
3. 注意事項：

(一) 各場次名額有限請提早報名避免向隅

(二) 報名本計畫活動之師生交通請自理，學校交通資訊請參考附件

(三) 報名參加本計畫之學生請填寫家長同意書。

(四) 研習作品當日完成當日領回，其他如陶藝作品因考量安全性請自行領回，另行通知

並公告本校網站

(五)相關問題請洽詢均質化承辦人吳建翰老師教務處分機06-5903420分機2015。

1. 本計畫經陳校長核准後辦理實施，修正時亦同。

(四) 各項工作項目及時間：

1. 小目降陶藝工坊:
   * 辦理新化社區及均質夥伴學校小目降工作坊2015柴燒研習營活動

時間: 104年5月30日（六）上午8:00-下午5:00（8小時）

研習活動名稱：小目降工作坊柴燒研習營活動(二)

活動內容：實務操作（8小時）

研習老師：康振輝 老師(主講人)/凃雅芷 老師(助教)

經費概算：瓦斯6桶、龍眼木、鐘點費、便當、礦泉水

1. 小目降窯烤烘焙坊:
   * 辦理窯烤麵包相關專題講座及專業研習

時間：104年5月13 日（三）下午1:10-下午4:10（3小時）

104年5月20 日（三）下午1:10-下午4:10（3小時）

專業講座與研習:天然酵母與手工窯烤麵包

講師：王鳳蘭 老師/ 莊子禪 老師

經費概算：鐘點費、材料費

1. 小目降咖啡工作坊:

* 辦理虹吸式咖啡研習

時間：104年月6月3 日（三）下午1:10-下午3:10（2小時）

專題研習：虹吸式咖啡專業研習

講師：吳閔偉 老師

經費概算：鐘點費、材料費、物品耗材費

* + 辦理手工書研習

時間：104年月5月20日（三）下午1:10-下午4:10（3小時）

專題研習：咖啡v.s.手工書的邂逅-手工咖啡menu

講師：林碧瑜 老師(主教) /黃玄 技師(助教)

經費概算：鐘點費、材料費、物品耗材費

1. 小目降單車工作坊:
   * 辦理單車相關專題講座及專業研習

時間：104年6月3日（三）下午1:10-下午3:10（2小時）

專題講座：乘風之旅

講師：鄭榮如 老師

經費概算：鐘點費

1. 小目降園藝工作坊:
   * 辦理園藝相關專題講座及專業研習

時間：104年5月27日（三）下午1:10-下午4:10（3小時）

專題研習：新鮮情人果然好食—夏日甜食蜜滋味園藝工作坊

講師：吳亮宏老師

經費概算：鐘點費、耗材費

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 2015國立新化高工小目降風情計畫專題演講/實務研習 | | | | |
| 日期 | | | 講師 | 演講主題/地點 |
| 小目降陶藝  工坊 | 104年  5月30日（六） | 課程內容:  08:00-12:00柴燒概念與排窯  12:00-13:00午休  13:00-17:00操控與效果施作 | 康振輝 老師(主講人)  凃雅芷 老師(助教) | 小目降工作坊柴燒研習營活動  實務操作:（8小時）快速柴燒研習  地 點:建築科館1F陶藝教室  人 數:30人為限  時 間:8:00-17:00（8小時） |
| 小目降窯烤  烘焙坊 | 104年  5月13日  5月20日  (三) | 課程內容:   * 天然酵母與業用酵母介紹 * 麵團製作 * 窯烤與電烤箱大P.K. | 王鳳蘭 老師  (主教/助教)  莊子禪 老師  (主教/助教) | 實務操作: 天然酵母與手工窯烤麵包  地 點:綜合大樓1F烘培教室  人 數:25人為限  時 間: 13:10-16:10(兩次合計六小時) |
| 小目降咖啡坊 | 104年  6月3日  (三) | 課程內容:   * 虹吸式咖啡原理介紹 * 摩咖啡豆實務操作 * 拉花示範教學. | 吳閔偉 老師 | 實務操作:虹吸式咖啡  地 點:綜合大樓2F咖啡教室  人 數:20人為限  時 間: 13:10-15:10(兩小時) |
| 104年  5月20日  (三) | 課程內容:   * 書本歷史演變專題介紹 * 手抄紙製作 * 手工書的縫製與裝訂 | 林碧瑜 老師  (主教)  黃玄 技佐  (助教) | 實務製作：咖啡v.s.手工書的邂逅  -手工咖啡menu製作  地 點:建築科館1樓綜合工藝教室  人 數:25人為限  時 間: 13:10-16:10(三小時) |
| 小目降單車社 | 104年  6月3日(三) | 課程內容:   * 各種單車旅行介紹 * 車輛基本維修與保養 * 相關資訊問與答 | 鄭榮如 老師 | 專題講座：乘風之旅  地 點:美術教室  人 數:40人為限  時 間: 13:10-15:10(兩小時) |
| 小目降園藝  工作坊 | 104年  5月27日(三) | 課程內容:   * 芒果的特性與生長介紹 * 醃製芒果的流程介紹 * 情人果實務製作 | 吳亮宏 老師 | 專題研習：新鮮情人果然好食—夏日甜食蜜滋味園藝工作坊  地 點:烘培教室  人 數:30人為限  時 間: 13:10-16:10(三小時) |



附件一

2015國立新化高工小目降工坊研習

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 研習選項 | □小目降窯烤烘焙坊 5月13日  □小目降咖啡坊/手工書研習5月20日  □小目降窯烤烘焙坊 5月20日  □小目降園藝工坊5月27日  □小目降陶藝工坊5月30日  □小目降咖啡坊/虹吸咖啡研習6月3日  □小目降單車社6月3日 | | |
| 校名 |  | 姓 名 |  |
| 年級 |  | 科別 |  |
| 身份 | □學生 □老師 | 出生年月日 | 年 　 月 　日 |
| 連絡電話 |  | 手 機 |  |
| 連絡住址 |  | | |
| 學 生 請 填 下 列 表 格 | | | |
| 班級  (學生請填寫) |  | 座號  (學生請填寫) |  |
| 家長姓名 |  | 聯絡電話 |  |
| 家長簽名 |  | | |

* 請於填畢後將本單傳真至國立新化高工教務處均質化承辦人 吳建翰老師

傳真電話：06-5113011(台南市新化區信義路54號)，[或以e-mail方式寄至aken6368@hhvs.tnc.edu.tw](mailto:或以e-mail方式寄至aken6368@hhvs.tnc.edu.tw)。