

社團法人中華民國全國教師會 112 學年度教師專業發展支持系統計畫（第六期）

【屏東縣教師會】輔諮教師培力研習計畫

一、指導單位：教育部

二、主辦單位：中華民國全國教師會

三、承辦單位：社團法人屏東縣教師會、屏東縣教育產業工會

四、計畫目標：

1. 透過輔諮老師彼此經驗分享，能團隊合作帶領基地班成長，並協助基地班成員掌握觀備議課重點與學共教學設計的精神。
2. 提供基地班實際與生活結合之課程，刺激批判思考，能讓教師反思自己的教育哲學，重新定位並調整教學方法。
3. 長期推動復興國產雜糧與近土親農之教育運動，提供教師教學課程實踐資源。
4. 建立近土親農教育推進網絡，協助支持教師進行跨校、跨領域教學經驗與教學資源分享、進行課程研發與教學檔案彙整。

五、辦理日期及地點：

日期：113 年 2 月 3 日(六)上午 08:50~16:00

地點：屏東縣內埔鄉竹圍村竹東路 168 號

六、參加對象與人數：

全國輔諮教師及基地班成員，每場 25 人

七、研習內容：

巧克力後製研習課程

(屏東內埔可可雅米巧克力工坊)

日期	時間	課程項目	講師	內容說明
113/2/3 (25 人)	9:00~10:30	可可樹到巧克力生產流程介紹	講師：鍾孝勇(外聘)	藉由莊園內可可園與巧克力加工設備操作示範，了解屏東巧克力一條龍全貌
	10:30~12:00	可可豆發酵品質如何驗整及莊園級巧克力品評	講師：鍾孝勇(外聘)	經由國內外黑巧克力盲測試品，用巧克力風味輪來評斷可可豆發酵之風味表現
	12:00~13:00	午膳		
	13:00~15:00	巧克力動手作課程 第一項法式生巧克力塔 第二項巧克力蛋捲	講師：鍾孝勇(外聘)	練習以屏東巧克力製作產品，體驗原豆研磨之真巧克力與代可可脂巧克力之風味差異 (巧克力成品提供包裝帶回與家人分享)
	15:00~16:00	巧克力調溫示範與原理說明	講師：鍾孝勇(外聘)	專業調溫操作教學，示範調溫巧克力在外觀表現，化口性上有何差異

八、注意事項：

1. 課程為「成人」設計，故不開放帶小寶眷參加，避免 DIY 時發生危險。
2. 請自備環保餐盒裝 DIY 成品(約長 16、寬 12)、環保杯筷(園內提供茶水)。
3. 提供午餐(葷、素)便當、本會會員免費、非會員需繳 500 元研習費。，請轉匯款確認完成報名手續 08-7342732。活動前 3 天取消無法退款。

**轉匯款資訊:玉山銀行 808 帳號:0934-968-179136 戶名:屏東縣教育產業工會