

2026 技職永續破風者  
適性生涯輔導 × 看見未來技職力  
國中教師研習(東部場)

一、研習目的:

本次研習活動期望帶領教師實地走入國立臺東專科學校食品科技科場域，透過群科實作體驗、教師專業導引，以及學生分享自身學習歷程與生涯選擇，協助第一線國中教師更全面地認識當前技職教育的多元樣貌與發展方向。藉由貼近真實學習情境的體驗與交流，增進教師對技職課程特色、學用連結及未來職涯路徑的理解，並有助於教師回到課堂時，以更具體、貼近學生需求的方式，引導學生進行適性探索與升學輔導，共同描繪多元且具發展性的學習藍圖。

二、辦理單位：

- 指導單位：教育部
- 主辦單位：教育部技職司技職永續破風者總辦計畫團隊
- 協辦單位：國立臺東專科學校 食品科技科

三、參加對象：全國公私立國中教師（優先錄取），並開放國小及高中職教師參加，至多 25 名。

四、辦理時間：115 年 3 月 26 日(四)上午 10 點至下午 15 點，共計 4 小時。

(完成報名且全程參與者將核予 4 小時研習時數，登錄於全國教師在職進修資訊網)

五、辦理地點：國立臺東專科學校 學生綜合樓 食品加工廠 (誠樸新校區:臺東市正氣北路 911 號)

六、報名方式：一律採線上報名，即日起至 115 年 3 月 23 日（一）中午或額滿即截止。

七、報名連結：<https://forms.gle/U7RzArMVSGyHEpbh6>

八、注意事項：

- (一) 研習活動採預先線上報名，請勿偽造他人身份資料進行報名，主辦單位保留報名資格之最後審核權利。
- (二) 主辦單位有保留接受報名與否權利。通過審核者，主辦方將於活動以電子郵件方式寄發「報到通知」至您的電子信箱，以示您的參與資格。若您未收到任何通知信件，請來信 E-mail 或來電查詢。
- (三) 主辦單位保有彈性調整修改課程活動之權利。

九、聯絡窗口：

技職永續破風者總辦計畫 蔡小姐

電話：07-6011000 分機 38304      信箱：eu@nkust.edu.tw

十、研習行程表：

2026 技職永續破風者\_適性生涯輔導 × 看見未來技職力\_國中教師研習(東部場)

| 時間          | 主題                | 內容說明  | 地點/教室    | 講者                          |
|-------------|-------------------|---|----------|-----------------------------|
| 09:45-10:00 | 現場報到              | 簽到入座  | 食品加工廠    |                             |
| 10:00-10:10 | 開場致詞              | 開場介紹/主管致詞   | 食品加工廠    | 技職永續破風者總辦                   |
| 10:10-11:00 | 走進專科學校<br>認識食品科技科 | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>日常生活中的食安-什麼是反應香料?</b><br/>從日常生活出發,帶老師們認識「食品科技科在做什麼」,說明食安與我們飲食安全的關係,破除「只是做吃的」的刻板印象,了解食品科技在檢驗、加工、品質控管中的關鍵角色。</li> <li>■ <b>走進東部 Haccp 訓練中心</b><br/>介紹專業教學空間包含烘焙麵包乙丙級考場、食品檢驗丙級考場、食品加工廠、微生物、化學、藥品專業實驗室。</li> <li>■ <b>動手做才有感!現場實作體驗</b><br/>米香爆餅製作:了解原料、溫度與加工過程<br/>好菌多多養樂多:認識益生菌與發酵食品</li> </ul> | 食品加工廠    | 國立臺東專科學校<br>食品科技科<br>陳裕鏞 主任 |
| 11:00-12:00 | 職涯與學涯串接           | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>生物實驗室檢驗—看見好菌</b><br/>進入生物實驗室,介紹檢驗流程與模式,觀察養樂多「好菌」的存在,建立基本的食品檢驗與安全概念。</li> </ul>  | 生物實驗室 4F | 國立臺東專科學校<br>食品科技科<br>陳裕鏞 主任 |

| 時間          | 主題              | 內容說明  | 地點/教室     | 講者  |
|-------------|-----------------|---|-----------|---|
|             |                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 技職學長姐分享<br/>由就讀食品科技科學長姐分享過去學習歷程、考證照經驗、實習與未來升學或就業方向，讓「選這個科系之後的樣子」更加具體。</li> </ul> |           | 及學長姐分享  |
| 12:00-13:00 | 中場休息            | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 中午用餐 / 20 職人展</li> </ul>   | 食品科教室四&走廊 |   |
| 13:00-14:30 | 科大來台東           | 邀請科大食品科技、保健營養等相關系所到場，進行專業展示與實作體驗，透過實際操作與互動說明，讓老師了解食品與健康相關領域的學習內容與專業應用，同時認識二技及研究所的多元升學方向。                                  | 食品科教室二    | 技職永續破風者總辦                                     |
| 14:30-15:00 | 「職」球對決<br>綜合座談會 | 意見交流與回饋   | 食品科教室四    | 技職永續破風者總辦<br>及<br>國立臺東專科學校<br>食品科技科<br>陳裕鏞 主任 |
| 15:00~      | 收穫滿滿的回家         |   |           |   |

十一、 交通與地圖：

國立臺東專科學校 誠樸新校區

臺東市正氣北路 911 號

