

臺南市南英高級商工職業學校

111-13-3 均質化「探尋~職人稻香味」特色課程發展計畫

特色課程活動設計實務

壹、課程目的：

以探索『米』為發想，辦理實作體驗及特色餐點等，其目的是將米食融入餐點中，進一步協助訓練產業所需人才並發展出相關特色課程，讓教師可以將課程融入文化產業並教授學生，引導在校學生畢業前即與產業接軌，讓產業在訓練及需求中找到互利互助的榮景。此次研習特邀請中華穀類食品工業技術研究所講師授課。

貳、辦理單位：臺南市南英商工職校 餐飲管理科

參、研習時間：111 年 11 月 26 日（星期六）上午 09：20 ～ 14：30

肆、研習地點：南英商工餐管大樓 5 樓 烘焙實習教室

伍、講師：前中華穀類食品工業技術研究所 黃雲霞 講師

陸、報名方式：請上「全國教師在職進修資訊網」，於 111 年 11 月 21 日（星期一）以前填寫完成報名，課程代碼：3602682。

柒、研習費用：本計畫經費由教育部適性學習社區均質化實施方案提供。

捌、行程內容：

09:20-09:30	集合地點：南英商工餐管大樓 5 樓 烘焙實習教室（簽到、量體溫）
09:30-12:10	米穀鮮肉六方燒 實作
12:10-13:00	午餐
13:00-14:30	秋之菓 實作

備註：

- 1.進入校園時，請先量體溫。
- 2.防疫期間:請全程攜帶口罩，保持距離。
- 3.此研習為實習操作，建議自行攜帶圍裙，避免弄髒衣服。