**臺南市六信高中105學年度「年菜料理研習」活動實施計畫**

壹、目 的：

一、學習各項食材的調理方法與製作技術，並能開發特色產品伴手禮。

二、了解蔬果加工醃漬方法，以提高蔬果經濟效益。

三、落實社區化教育政策，配合新春節慶，加強社區學校教師聯誼。

五、透過課程學習關心健康、關愛大地、關懷生命，以實際行動協助菜農，建立在

地食材選購常識以及低碳節能料理觀念。

六、增進教師及家長對學生多元進路的瞭解，並提供生涯規劃之參考。

貮、參加對象：臺南市公私立國中、高中職教師，依報名先後順序，額滿為止。

參、具體內容：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 日 期 | 時 間 | 課 程 | 備 註 |
| 106  年  1  月  23  日 | 08:40~09:00 | 報到、領取食譜、資料 |  |
| 09:00~10:30 | 一、年菜示範、講解  1、紅蟳米糕 2、炒鱔魚  3、蘿蔔糕 4、泡菜 |  |
| 10：30~11：50 | 二、年菜實作  1、蘿蔔糕 2、泡菜 |  |
| 11:50~12:00 | 成果觀摩、經驗分享 |  |

一、活動時間：105年1月23日（一），上午9點至中午12點，共3小時。

二、活動地點：本校中餐教室。

三、報名方式：填妥報名表後傳真，本校傳真：06-2921004。

四、講 師：

1、吳健豪老師，畢業於國立高雄餐旅大學中餐廚藝系，現任台南阿霞飯店廚。

2、鄭勝忠老師，畢業於國立高雄餐旅大學中餐廚藝系，稻江科技管理學院休閒

遊憩與旅運管理研究所，現任本校餐飲科教師。

3、林雅倫老師，畢業於國立屏東科技大學生活應用科學技術系，國立彰化師範

大學工業與技術研究所，現任本校餐飲科教師。

六、研習時數：全程參與者，由主辦單位核發研習時數3小時。

肆、經費來源：

一、本計畫所需經費由105學年度教育部國民及學前教育署補助辦理品德教育推廣與深耕學校計畫、105-4高職優質化六信青春不留白、105年均質化計畫、105年原住民住青年職涯EASY GO計畫項下支應。

二、參與人員請各校准予公（差）假與課務排代，差旅費由各服務學校報支。

伍、本計畫經陳 校長核定後實施，修正時亦同。

**臺南市六信高中105年度「年菜料理研習」活動報名表**

報名專線：臺南市六信高中（702臺南市新都路20號）

電話：06-2619885轉301、302、303 傳真：06-2921004

聯絡人：學務處宣增華主任或黃瓊怡組長、莊煒柔小姐

(本報名表請於106年1月20日前傳真本校彙辦)

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 教師姓名 |  | | 服務單位 | |  | | |
| 性別 |  | | 連絡電話 | |  | | |
| 緊急聯絡人 |  | | 關　係 |  | | 電話 |  |
| 身分證字號  (不須研習證明者免填) | |  | | | | | |

中 華 民 國 106 年　　1 月　　 日