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。

貳、辦理單位：臺南市南英商工職校　餐飲管理科

參、研習時間：112 年 4 月 16 日（星期日）**上午 08：50 ～ 14：00**

肆、研習地點：南英商工餐管大樓六樓 中餐實習教室

伍、講師：AJ 餐飲有限公司 簡義展主廚

陸、報名方式：請上「全國教師在職進修資訊網」，於 112 年 4 月 6 日(星期四)以前填寫完成報名，**課程代碼：3790874**。

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：

08:50-09:00	集合地點：南英商工餐管大樓六樓 中餐實習教室 (簽到)
09:00-12:00	缽仔糕、臘味煲仔飯、香焗小卷奶油飯實作
12:00-13:00	午餐
13:00-14:00	玫瑰荔枝雪莓娘實作

備註：

1.此研習為實習操作，建議自行攜帶圍裙，避免弄髒衣服。