

臺南市私立南英高級商工職業學校 函

地址：70051臺南市中西區永福路1段149號

承辦人：餐飲技術科主任黃鏞萍

電話：06-2132222#721

傳真：06-2143414

Email：hphuang2006@yahoo.com.tw

受文者：國立成功大學附設高級工業職業進修學校

發文日期：中華民國109年12月8日

發文字號：英商工實字第1090060107號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：如文 (1090060107_Attach1.doc)

國立成功大學附設 高級工業職業進修學校	
收 文 日 期	109年12月9日
總 號	1091632

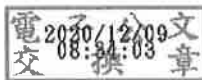
主旨：檢送本校109學年度高職優質化輔助方案「109-B3加強學生多元展能」課程研習活動，請查照。

說明：

- 一、依據109學年度高職優質化輔助方案辦理。
- 二、活動計畫：詳如附件一。
- 三、辦理日期：109年12月26日（星期六）09:00 12:00。
- 四、參加對象：國、高中職教師及學生，預計15人，請各校惠允教師公(差)假參加。
- 五、研習地點：臺南市南英高級商工職業學校餐管大樓6樓西餐教室。
- 六、報名方式：請上「全國教師在職進修資訊網」，於109年12月18日(星期五)以前填寫完成報名，課程代碼：2988467，或將報名表件以電子郵件傳送或傳真至本校承辦人。
- 七、經費支出：本計畫經費由教育部高職優質化輔助方案提供。
- 八、參與本研習教師將核發全國教師進修網研習時數3小時。

正本：臺南市立金城國民中學、臺南市立新興國民中學、臺南市立忠孝國民中學、臺南市立大成國民中學、臺南市立民德國民中學、臺南市立成功國民中學、臺南市立延平國民中學、臺南市立文賢國民中學、臺南市立安南國民中學、臺南市立安順國民中學、臺南市立建興國民中學、臺南市立中山國民中學、臺南市立和順國民中學、臺南市立復興國民中學、臺南市立崇明國民中學、臺南市立後甲國民中學、臺南市立安平國民中學、臺南市立海佃國民中學、臺南市立後港國民中學、臺南市立竹橋國民中學、臺南市立下營國民中學、臺南市立山上國民中學、臺南市立仁德國民中學、臺南市立仁德文賢國民中學、臺南市立六甲國民中學、臺南市立永康國民中學、臺南市立左鎮國民中學、臺南市立玉井國民中學、臺南市立安定國民中學、臺南市立西港國民中學、臺南市立佳興國民中學、臺南市立佳里國民中學、臺南市立南化國民中學、臺南市立將軍國民中學、臺南市立善化國民中學、臺南市立新化國民中學、臺南市立新市國民中學、臺南市立楠西國民中學、臺南市立學甲國民中學、臺南市立龍崎國民中學、臺南市立歸仁國民中學、臺南市立關廟國民中學、臺南市立大橋國民中學、臺南市私立昭明國民中學、臺南市立新東國民中學、臺南市立南新國民中學、臺南市立沙崙國民中學、臺南市立麻豆國民中學、臺南市立北門國民中學、臺南市立官田國民中學、臺南市立太子國民中學、臺南市立菁寮國民中學、臺南市立大內國民中學、臺南市立東山國民中學、臺南市立白河國民中學、臺南市立後壁國民中學、臺南市立東原國民中學、臺南市立柳營國民中學、臺南市立南寧高級中學、臺南市立大灣高級中學、臺南市立永仁高級中學、臺南市立土城高級中學、高雄市立茄苳國民中學、高雄市立一甲國民中學、高雄市立湖內國民中學、高雄市立路竹高級中學、高雄市立永安國民中學、高雄市立阿蓮國民中學、臺南市私立長榮高級中學、臺南光華學校財團法人臺南市光華高級中學、臺南市德光高級中學、臺南市私立港明高級中學、國立臺南第一高級中學、臺南市私立長榮女子高級中學、華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校、臺南市六信高級中學、國立臺南高級商業職業學校、國立臺南高級海事水產職業學校、臺南市私立慈幼高級工商職業學校、臺南市亞洲高級餐旅職業學校、國立成功大學附設高級工業職業進修學校、國立臺南家齊高級中等學校、國立南科國際實驗高級中學、慈濟學校財團法人臺南市私立慈濟高級中學

副本：



校長 陳志隆

臺南市南英高級商工職業學校

109 優質化「109-B3 加強學生多元展能」課程研習

- 一、依據：依據 109 學年度高職優質化輔助方案辦理。
- 二、辦理單位：南英商工 餐飲技術科
- 三、參加對象：國、高中職學生及教師，預計 15 人，請各校惠允教師公(差)假參加。
- 四、時間：109 年 12 月 26 日(星期六) 09:00~12:00 (不提供午餐)
- 五、報到地點：臺南市南英高級商工職業學校 餐管大樓 6 樓西餐教室
- 六、報名方式：請於 109 年 12 月 18 日(星期五)前至「全國教師在職進修資訊網」報名，於 109 年 12 月 18 日(星期五)以前填寫完成報名，課程代碼：**2988467** 或將報名表件以電子郵件傳送或傳真至本校承辦人：餐飲技術科黃鏞萍主任(信箱：
hphuang2006@yahoo.com.tw、電話：06-2132222 轉 721、傳真電話: 06-2143414)。
- 七、研習費用：全程免費，相關費用由優質化方案經費支應。
- 八、課程表主要內容：

主辦單位	時間	課程內容	負責教師
餐飲技術科 餐飲廚藝專班	08:50~09:00	報到-相見歡	鄭存利老師
	09:00~12:00	一、示範主廚：簡義展 會長 AJ 餐飲有限公司 臺灣廚藝美食協會(TCA)理事長 前王品集團大陸事業處研發總監 現代料理,它是融合世界各地食材與新式烹調方法,巧妙地選擇菜品的形式和造型,即使是老菜也能夠重新詮釋及組裝而呈現不一樣的效果。許多現代烹調裝盤方式是採用創意的裝盤手法,例如大面積的裸白、不規則的點綴、線條形式或是集中於一處或利用花器和器皿來裝盤,再配以煙燻、液態氮,呈現意境的元素,給食用者驚豔的空間。在中、西或其它菜系中,無論是融入各種元素或是意境元素,都是將最好的菜品呈現給顧客。 二、示範菜餚 1. 海邊 2. 螃蟹和酪梨奶油 3. 薑味蘋果果凍和芥末油	黃鏞萍主任

- 九、全程參與者核實發給 3 小時研習時數。
- 十、本研習活動經呈 校長核定後實施，修正時亦同。

臺南市南英高級商工職業學校

109 優質化「109-B3 加強學生多元展能」課程研習報名表

姓 名		性 別	
身分證字號		生 日	民國 年 月 日
學 校		職 稱	
聯 絡 電 話	住家(H) 手機(M)		
E-MAIL			