

臺南市私立南英高級商工職業學校 書函

地址：臺南市中西區永福路一段149號
承辦人：羅惠文
電話：06-213-2222#202
傳真：06-2136351
電子信箱：hwlo@mail.nyvs.tn.edu.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111年3月31日

發文字號：英商工教字第1110300024號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：110-13-3麻蔭末研習辦法0410.doc (111A301019_1_31141928685.doc)

主旨：檢送本校110學年度高中職適性學習社區教育資源均質化
實施方案「110-13-3麻蔭末的山海戀曲-特色課程發展計
畫-在地食材實習」教師研習活動，請查照。

說明：

- 一、依據臺南一區110學年度高級中等學校適性學習社區教育資源均質化實施方案辦理。
- 二、活動計畫：詳如附件一。
- 三、辦理日期：111年4月10日（星期日）上午10：00- 15：00。
- 四、研習地點：南英商工餐管大樓6樓 西餐教室。
- 五、報名方式：請上「全國教師在職進修資訊網」
https://www4.inservice.edu.tw/index_login.aspx，於
111年4月6日（星期三）以前填寫完成報名，課程代碼：
3404337。
- 六、經費支出：本計畫經費由教育部適性學習社區均質化實施
方案提供。



七、參與本研習教師將核發全國教師進修網研習時數4小時。

八、連絡人：南英商工餐飲管理科黃鏞萍主任，聯絡電話：06-2132222分機721。

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、臺南市私立慈幼高級工商職業學校、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、臺南市立鹽水國民中學、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、慈濟學校財團法人臺南市私立慈濟高級中學、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、臺南市私立港明高級中學、國立南科國際實驗高級中學、臺南市德光高級中學、高雄市立茄萣國民中學、高雄市立永安國民中學、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、高雄市立阿蓮國民中學、國立臺南女子高級中學、臺南市亞洲高級餐旅職業學校、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、國立成功大學附設高級工業職業進修學校

副本：

2022/04/01
09:48:47
電交
文
章

校長 陳 志 隆

臺南市南英高級商工職業學校

110-13-3 均質化「麻蔭末的山海戀曲」特色課程發展計畫

特色課程活動設計實務-在地食材實習

壹、課程目的：

『臺南』有台江國家公園、西拉雅國家風景區，您知道嗎？西拉雅族人稱虱目魚為麻蔭末，故發展出「麻蔭末的山海戀曲」特色課程。課程目的主要是希望讓所有參與的學員，從認識自己的故鄉了解歷史發展的脈絡來講述家鄉的故事以及產業發展的演進。此次研習特邀請臺南在地名店主廚授課。

貳、辦理單位：南英商工 餐飲管理科

參、研習時間：111 年 4 月 10 日（星期日）上午 10：00 ～ 15：00

肆、研習地點：南英商工 餐管大樓 6 樓 西餐實習教室

伍、授課師資：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 111 年 4 月 6 日(星期三) 以前

填寫完成報名，課程代碼：3404337。

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、研習內容：

9：50-10：00	地點：南英商工餐管大樓 6 樓 西餐實習教室（簽到）
10：00-12：00	酥炸鮮蚶、蟹黃虱目魚煲、菱角紅棗紅豆沙 實作
12：00-13：00	午餐
13：00-15：00	鮮蚶和西班牙香腸佐菠菜泥、蟹肉蓮藕濃湯、煎虱目魚佐檸檬奶油醬和松露燉飯檸檬 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。