**臺南市南英商工職校**

協辦單位：關懷中小企業基金會

合辦單位：《哈佛商業評論》全球繁體中文版

**『校園麵食製作與推廣』研習計畫**

1. 活動目的：
   1. 為提升教師與團膳業者對麵食產品接受度，發展麵食製作空間，期望提高麵食使用接受度，並期許融入課程教學，以教育為方法達到拓展之目的。
   2. 研習成果能有助提升教學成效：研習課程內容，有助於老師專業技術的提升，藉由此課程來提升學生的麵食創作發想。

。

1. 辦理單位：

一、主辦單位：美國小麥協會

二、協辦單位：臺南市南英商工職校餐飲管理科

1. 研習時間： 107年12月8日（星期六）上午08:00~17:00
2. 研習地點：臺南市南英商工職校(餐管大樓五樓烘焙三教室)
3. 參加對象：國、高中職教師，預計30人
4. 報名方式：請教師於***107年12月06日(星期四)***前報名，請老師填寫(附件一)傳真06-2136351至南英商工教務處報名
5. 研習費用：相關費用由「校園麵食製作」項下經費支應。
6. 課程表主要內容：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 研  習  日  期：12月8日(星期六) | | | | |
| 時  間 | 課程單元 | 課程內容 | 講師/助理 | 備註 |
| 07：50  08：00 | 報到時間 |  | 曾素湄主任 |  |
| 08:00  09:00 | 簡介 | 小麥的品質與加工應用 | 美國小麥協會  楊書瑩 主任 |  |
| 09：00  12：00 | 實作課程 | a.甜甜圈  b.馬鈴薯沙拉麵包 | 艾酷奇食品  哀琬淋執行長 |  |
| 12:00  13:00 |  | 成品分享 | 曾素湄主任 |  |
| 13:00  16:00 | 實作課程 | a.蜂巢蛋糕  b.造型包子-麋鹿 | 艾酷奇食品  哀琬淋執行長 |  |
| 16:00  17:00 |  | 綜合討論 Q&A |  |  |

壹拾壹、全程參與者核實發給8小時研習時數。

壹拾貳、本研習活動經呈 校長核定後實施，修正時亦同。

(附件一)

**臺南市南英商工職校**

**『校園麵食製作與推廣』研習計畫**

**報名回條**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 參加場次 | 107年12月8日（星期六）上午08:00~17:00 | | | | |
| 參加人員 |  | | | | |
| 服務單位 |  | 職 稱 | | |  |
| 身分證字號 | （登錄研習時數用） | | | | |
| 聯絡電話 |  | | e-mail |  | |
| 備 註 | 請教師於***107年12月6日(星期四)***前報名，本報名表請傳真至教務處或Mail，以便統計人數。 | | | | |

※為符合個人資料保護法第8條進行個資蒐集的告知作業。

主辦單位取得臺端資料，目的在辦理『校園麵食製作與推廣』研習活動相關業務之需求，其蒐集、處理及使用臺端的資料受到個人資料保護法及相關法令之規範。  
**蒐集目的：**為登錄研習時數、活動記錄建立。

聯絡人：南英商工教學組長 羅惠文 組長 06-2132222#202

餐飲管理科 曾素湄主任 06-2132222#721

e-mail：hwlo@mail.nyvs.tn.edu.tw