

臺南市南英高級商工職業學校

110-13-3 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，辦理屏東地區觀光導覽及在地產業文化與生態體驗等活動開始，使活動能行成一連串的特色課程模組，辦理活動包含觀光導覽、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。

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 8 日（星期六）上午 07：50 ~ 17：00

肆、研習地點：屏東農產股份有限公司、新豐碾米工廠

伍、講師：農糧署米穀粉應用製作種子教師-高誌鍵老師

陸、報名方式：請上「全國教師在職進修資訊網」，於 112 年 3 月 23 日(星期四)以前填寫完成報名，課程代碼：3778653。

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：

07:50-08:00	集合地點：南英商工 正側門（簽到、量體溫）
8:00-9:00	搭遊覽車---屏東農產股份有限公司
09:00-11:00	屏東農產股份有限公司：米穀粉認識
11:00-12:00	米食製品 DIY 體驗
12:00-13:00	午餐
13:00-15:00	大和頓物所-德興碾米廠(舊碾米廠老屋變身熱門廢墟咖啡下午茶 米食製品：草仔粿、鹹湯圓等)
15:00-16:00	新豐碾米工廠：碾米加工流程解說
16:00-17:00	歸賦-南英商工

※本活動包含室內戶外行程，夏天防曬貼身需求請自備。