**臺南市六信高中106學年度「年菜料理研習」活動實施計畫**

壹、目 的：

一、學習各項食材的調理方法與製作技術，並能開發特色產品伴手禮。

二、了解蔬果加工醃漬方法，以提高蔬果經濟效益。

三、落實社區化教育政策，配合新春節慶，加強社區學校教師聯誼。

五、透過課程學習關心健康、關愛大地、關懷生命，以實際行動協助菜農，建立在

地食材選購常識以及低碳節能料理觀念。

六、增進教師及家長對學生多元進路的瞭解，並提供生涯規劃之參考。

貮、參加對象：臺南市公私立國中、高中職教師，依報名先後順序，額滿為止。

參、具體內容：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 時 間 | 活 動 內 容 | 講 師 |
| 8:40-9:00 | 報到、領取食譜 |  |
| 9：00–10：30 | 年菜製作-紅燒子頭 | 鄭勝忠老師 |
| 10：40–12：00 | 韓式泡菜製作 | 韓籍老師 |

一、活動時間：107年1月29日（一），上午9點至中午12點，共3小時。

二、活動地點：本校中餐教室。

三、報名方式：填妥報名表後傳真，本校傳真：06-2921004。

四、講 師：

1、鄭勝忠老師，畢業於國立高雄餐旅大學中餐廚藝系，稻江科技暨管理學院

休閒遊憩與旅運管理所；曾任三皇三家總公司產品開發專員、大億麗緻共

同市場服務員、萊庭泰式餐廳廚師、陶板屋和風創作料理廚師、台北欣葉

台菜廚師、台東知本老爺酒店廚師，領有中餐烹調(葷)乙、丙級、烘焙(麵

包)丙級中式點心(糕漿餅皮)丙級、HACCP證書等證照。

2、韓籍教師。

六、研習時數：全程參與者，由主辦單位核發研習時數3小時。

肆、經費來源：

一、本計畫所需經費由「106學年度推動家庭教育工作計畫」。

二、參與人員請各校准予公（差）假與課務排代，差旅費由各服務學校報支。

伍、本計畫經陳 校長核定後實施，修正時亦同。

**臺南市六信高中106學年度「年菜料理研習」活動報名表**

報名專線：臺南市六信高中（702臺南市南區新都路20號）

電話：06-2619882轉301、302、303 傳真：06-2921004

聯絡人：學務處宣增華主任或黃瓊怡組長、莊煒柔小姐

(本報名表請於107年1月24日中午12:00前傳真本校彙辦)

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 教師姓名 |  | | 服務單位 | |  | | |
| 性別 |  | | 連絡電話 | |  | | |
| 緊急聯絡人 |  | | 關　係 |  | | 電話 |  |
| 身分證字號  (不須研習證明者免填) | |  | | | | | |

中 華 民 國 107 年　　1 月　　 日