亞洲餐旅學校(114)完免資源挹注計畫 A1-2 餐旅教育職人坊
安心飲食，認識各式常見的加工食品(二)實作研習簡章

一、依據：本校 114 學年度完全免試資源挹注計畫

二、目標：提供餐飲專業技術交流（含實作課程）學習成果，提升夥伴學校教師在餐旅專業領域的知能與教學實踐能力。

三、辦理單位：亞洲餐旅學校

四、研習時間與地點：115 年 04 月 18 日(星期六)本校實習大樓 1 樓中餐教室

五、參與對象：

(一) 邀請臺南市區崇明國中、新興國中、中山國中、大成國中、仁德國中、金城國中與安平國中等，具家政專長或對餐旅專業課程有興趣之教師。

(二) 因實作教室工作檯數有限，報名人數上限為 24 位。

六、報名方式

(一) 報名期間：即日起至 115 年 04 月 12 日(星期日)截止。預計錄取 24 名，截止時間到即關閉報名表單，依報名順序錄取。

(二) 經成功錄取後，錄取信件將於 04 月 15 日(星期三)前寄至您的 E-mail 信箱。

(三) 報名網址：https://forms.gle/vjPoAjY5AQ2m3uUx6

七、課程內容：

時間	課程內容	備註
08:50	報到集合	
09:00-09:30	安心飲食概念導入	設備器材與安全說明 食材、配方介紹
09:30-11:00	泰式椒麻雞實作	教師示範刀工與實作演示 分組操作
11:00-12:00	成品擺盤與品評回饋	成品展示、感官品評

八、其他：

(一) 當日課程為使用中餐實作教室授課，將有站立使用爐台、刀具等器械需求(非室內講授課程)，還請留意。

(二) 報名經審核錄取後，因故無法參加時，請於 04 月 17 日(星期五)前來訊告知。

(三) 全程參與研習課程且完成研習任務者，覈實核予研習時數 3 小時。

(四) 由本校免費提供全研習材料與所需設備，另提供研習午餐 1 份。

(五) 當日校內籃球場將設臨時停車區，實習大樓前空地開放臨停機車區(沿途將設立導引牌與引導人員)，如有門禁管制時可口頭報「參加教師研習」予門衛。

九、連絡窗口：

(一) 專案幹事：林鶯蘭小姐

(二) 信箱：t054@mail.asvs.tn.edu.tw

(三) 電話：06-2640175#204