



南附新訊 111 期

115 年 06 月 25 日

南大附中的大小事

發行單位：國立臺南大學附中
發行地址：台南市永康區中山南路948號

專門學程模擬面試

為能夠幫助專門學程在甄選入學第二階段面試準備順利，輔導處於 6 月 4 日舉辦模擬面試，邀請 19 位教授蒞臨本校指導，以及針對學生志願，開設 13 個不同場次，除了面試外，教授亦提點學生審查資料時之注意事項，學生在面試過程中積極投入，且針對面試過程中之疑問，認真向教授提問，



在籌辦過程中，特別感謝家長會支持與經費贊助，讓籌辦過程順利及圓滿落幕。

順延更顯溫馨！畢業園遊會盛大登場 畢業生以校友身分齊聚同樂

6 月 6 日盛大舉辦「畢業園遊會」。現場除由在校同學精心設攤、提供多樣化創意美食外，更邀請眾多校內外優秀社團帶來精彩絕倫的舞台演出。活動當日校園湧入大量人潮，氣氛熱絡，展現青春學子的蓬勃朝氣。



今年度畢業園遊會原訂於 5 月 1 日舉行，惟因適逢勞動節彈性放假，形成 3 天連續假期，多數

師生家庭早已規劃家族旅遊行程。

為了不影響親師生的既定時程安排，並兼顧校內各處室行事曆活動之順暢推動，校方秉持以人為本的精神，體貼地將園遊會時間順延至 6 月 6 日辦理，此一彈性調整亦獲得家長與學生的一致好評。



值得一提的是，雖然園遊會舉辦時三年級同學已正式畢業，但仍紛紛以「校友」的嶄新身分重返母校「回娘家」，傳承校園情誼。此舉不僅未減少活動的精彩程度，反而為校園增添了溫馨的傳承意義。畢業學長

姐與學弟妹在各攤位與舞台前熱烈互動、共同歡慶，在絡繹不絕的人潮與歡笑聲中，為本屆畢業系列活動畫下完美且難忘的句點。

攜手國中端教師研習共學葡萄乾戚風蛋糕捲與金牛角麵包烘焙技藝

為促進高中與國中教師專業交流，提升技職教育實作教學能量，食品加工學程辦理教師增能研習活動，邀請國中端教師共同參與「葡萄乾戚風蛋糕捲



捲」及「金牛角麵包」實作課程。透過理論與實務並重的教學方式，讓參與教師深入

了解烘焙產品製作技巧與食品加工課程特色。

研習課程由食品加工學程專業教師蘇啟賢主任帶領，首先進行葡萄乾戚風蛋糕捲製作，從蛋白打發、麵糊攪拌到蛋糕捲整型，每個步驟皆仔細說明操作重點，協助教師掌握戚風蛋糕組織細緻柔軟



的製作關鍵。課程中特別分享葡萄乾前處理技巧及蛋糕捲製要領，讓成品兼具美觀與口感。



利用空檔時間則進行金牛角麵包實作課程，教師們親自體驗麵糰攪拌、發酵、整型及烘焙過程，學習如何製作外酥內軟、香氣十足的金牛角麵包。透過實際操作，參與教師不僅提升烘焙技能，也進一步了解食品加工領域的專業知識與教學應用。



技職教育重視做中學、學中做的精神，透過跨校教師

研習活動，不僅能促進高中與國中教師間的交流合作，更能讓國中教師深入認識食品加工學程特色，作為未來課程發展及學生生涯探索重要參考。

參與教師紛紛表示，此次研習內容豐富且實用，不僅學習到烘焙專業技能，也獲得許多教學靈感，期待未來能持續透過跨校合作與專業增能，共同提升技職教育品質，培育更多具備實作能力與創新精神的優秀人才。



攜手國中端教師研習-「從產地到餐桌－豬肉加工實作」體驗活動

為推廣技職教育特色並深化國中教師對綜合高中課程的認識，畜產保健學程於近日辦理「高職優質化－展現技職課程特色計畫」，邀請臺南市各

國中國中教師蒞校參與「從產地到餐桌－豬肉加工實作」體驗活動，透過實作與參觀，深入了解本校的辦學特色及畜產保健學程的教學成果。



此次活動以食農教育與畜產加工為主軸，由畜產保健學程教師團隊帶領教師親手製作燒腩(脆皮豬肉)，從豬肉處理、調味到烘烤製程，體驗畜產品加工的專業技術與實務應用，感受技職教育結合理論與實作的學習特色。

此外，亦安排牧場特色導覽，帶領與會教師參觀校內畜牧教學場域，認識牛、羊、豬、雞及馬等動物的飼養管理環境，了解學生平日的實習課程內容與專業訓練方式。透過實地參訪，教師們對畜產保健學程完善的教學設備、多元課程規劃及專業師資留下深刻印象。



藉由本次活動，讓國中教師更深入了解綜合高中的課程特色，以及畜產保健學程在專業技能培育、證照輔導與升學規劃等方面的成果，進而協助學生依據興趣與能力選擇適性發展的升學進路，開創多元未來。