

教育部國民及學前教育署-推動學校午餐專案辦公室
108 年在地水產食材創意料理廚藝研習活動

壹、依據

教育部國民及學前教育署 108 年度「推動學校午餐專案辦公室」計畫

貳、目的

- 一、藉由在地食材創意料理廚藝研習活動的實施，以水產為主題，透過餐飲食材之要求，強調新鮮、在地、當季生產；將飲食文化建立和保存之重要性融入教育中；參與者藉由飲食料理之親身體驗，來達到學習的目標。
- 二、將食農教育-農業、飲食和環境教育，這三種教育內涵融合於課程設計中，針對學校廚工透過廚藝研習，提升廚工廚藝技能，促進學童食用水產的意願，達到均衡飲食效果。

參、辦理單位

- 一、主辦單位：教育部國民及學前教育署
- 二、承辦單位：國立中興大學（推動學校午餐專案辦公室）
- 三、執行單位：國立花蓮高級農業職業學校

肆、參加對象及人數

- 一、參加對象：全國國中小學廚工。
- 二、參加人數：上、下午二梯次，每梯次 50 人，共計 100 人。
- 三、錄取名單公布:預計 108 年 6 月 21 日 17:00 前於本校首頁公告錄取名單，若錄取人員無法如期參加者，請於 108 年 6 月 24 日下午 5:00 以前，致電 03-8312326 告知；若無事先告知，專案辦公室將取消未來參與活動之資格。

伍、辦理地點及時間

- 一、活動時間：108 年 6 月 29 日（星期六）
- 二、上課地點：花蓮高農餐飲管理科
- 三、實作地點：餐飲管理科中餐教室

陸、活動課程表：

時間	活動內容	主講人	地點
08:30-09:00	報 到	花蓮高農實習處	花蓮高農餐飲管理科 中餐教室 共分 6 組進行課程
09:00-10:00	在地水產食材介紹	鄉園餐館主廚楊銘文 林政仁主任	
10:00-12:00	在地水產食材創意料理實務操作	林秀英主任 陳天德技士	
12:00-13:00	午 餐	花蓮高農實習處	花蓮高農餐飲管理科 中餐教室
13:00-13:30	報 到	花蓮高農實習處	花蓮高農餐飲管理科 中餐教室

13:30-14:30	在地水產食材介紹	鄉園餐館主廚楊銘文 林政仁主任 林秀英主任 陳天德技士	共分 6 組進行課程
14:30-16:30	在地水產食材創意料理實務操作		
16:30-18:00	經驗分享暨綜合座談	專案辦公室 花農梁宇承校長 鄉園餐館主廚楊銘文	花蓮高農餐飲管理科 中餐教室

柒、報名方式

即日起至 108 年 6 月 20 日(星期四)至報名網址 <https://reurl.cc/7WKny> 進行報名，請自行勾選上、下午場參加，每場次超過報名人數，按報名先後順序由承辦單位自行調配。



捌、活動經費

- 一、本計畫經費由國立中興大學委託國立花蓮高級農業職業學校辦理 108 年「學校午餐品質提升與環境友善食材推廣活動」經費支應。
- 二、本活動報名者不須支付費用。

玖、其他

- 一、為響應環保，享受低碳生活，請自帶環保水杯。
- 二、如遇颱風或不可抗力之災害發生致活動必須取消或改期時，將公告於國立花蓮高級農業職業學校網站 http://www.hla.hlc.edu.tw/ischool/publish_page/0/
- 三、聯絡人:就業組長陳家韻、實習主任林政仁(連絡電話：03-8312326)。