

原住民族創意料理學習營 實施計畫

壹、依據

依據教育部補助大專校院原住民族學生資源中心要點二、(二)區域原資中心任務及功能、1、共通性、(4)辦理跨校原住民族學生教育事務。

貳、計畫目的與內容

一、研習目的：

- (一) 藉由學習營，啟發並培養原住民學生對各族群飲食烹調的技巧與潛力，並激發更多文化創意料理。
- (二) 透過相互觀摩討論提昇原住民族學生對原住民飲食文化內涵的認識。
- (三) 除了透過料理的製作，更希望透過學習營，教導人們如何連結食物、文化、健康及環境之教育。

二、研習內容：

- (一) 指導單位：教育部、原住民族委員會
- (二) 主辦單位：國立高雄餐旅大學原資中心、大仁科技大學原資中心
- (三) 協辦單位：國立高雄餐旅大學西餐廚藝系、餐飲廚藝科
- (四) 辦理時間：106 年 11 月 17 日（星期五）08：00-18：00
- (五) 辦理地點：國立高雄餐旅大學第一實習大樓 C201、C202、C206、CB04
- (六) 參加對象：南區大專校院原住民族學生及教職員，以學生為優先，限額 40 名，依報名順序逐額通知活動訊息，並給予候補名單。
- (七) 預期成效：
 - 1、透過學習營，使學生更認識部落產業特色，增進創意發想能力。
 - 2、培養原住民族學生之料理能力，以達原住民族身、心、靈適性發展。

三、報名方式：

- (一) 請各校於 106 年 11 月 10 日前完成線上報名，報名網址：
<https://goo.gl/ykS4xd>，一律用網路報名。
- (二) 各校報名人員若不克出席，需於活動前一週告知承辦單位。
- (三) 報名通知與活動訊息，將 E-mail 予各參加人員，承辦學校不再以紙本通知。

四、報到方式：於 106 年 11 月 17 日上午 8 時 30 分前至高雄餐旅大學第一實習大樓二樓 C201 教室報到。

五、交通方式：

- (一) 搭乘本校交通車
 - ◎啟程：請於**上午 7 時 40 分**於高雄火車站一樓大廳集合，搭乘本校專車。
 - ◎回程：請於下午 6 時至本校大門口集合，搭乘本校專車至高雄火車站。
- (二) 自行搭乘大眾運輸工具
 - ◎台鐵：高雄火車站前站出口，轉搭捷運紅線至小港站下，至 4 號出口，搭乘接駁車 R1(紅 1)路，至高雄餐旅大學正門口下。
 - ◎高鐵：從高鐵左營站轉搭捷運紅線，至終點小港站下，至 4 號出口，搭乘接駁車 R1(紅 1)路，至高雄餐旅大學正門口下。

(三) 自行開車：需提供車牌號碼，以利申請通行證進入校園

◎從高速公路：高速公路→88 快速道路→由小港出口→鳳頂路→過埤路→高鳳路→營口路→博學路→松和路→本校(下 88 快速道路至本校約 10 分鐘)

六、聯絡窗口：

(一) 國立高雄餐旅大學學生事務處課外活動組

江麗華小姐，電話：07-8060505#1313

(二) 國立高雄餐旅大學秘書室校務發展中心

張惠嵐小姐，電話：07-8060505#1107

參、活動流程表

時間	活動內容	地點
08:00-08:30	報到	第一實習大樓 C201
08:30-08:40	開幕式 校長致詞 主持人：賴學務長正全	
08:40-12:00	主題：原民創意料理 主講人：周建華/國立高雄餐旅大學西餐廚藝系助理教授 料理示範：(1)樹豆紅藜排骨湯 (2)香蕉魚	
12:00-13:00	午餐	第一實習大樓 C206
13:00-15:30	主題：原民創意料理 主持人：屠國城/國立高雄餐旅大學西餐廚藝科主任 料理示範：(1)馬告霜降豬義大利麵 (2)柚香紅藜麥海鮮蔬食沙拉	第一實習大樓 C201
15:30-18:00	主題：認識排灣雜糧與手工餅乾製作 主講人：小民、慕尼/屏東縣小農餐桌	第一實習大樓 CB04
18:00-	賦歸	

肆、國立高雄餐旅大學校園平面圖

