

111 年技術型高級中等學校餐旅群科中心 日本飲食文化-不昧流茶道文化與松江和菓子的 法式融合研習實施計畫

- 一、計畫依據：教育部技術型高級中等學校餐旅群科中心 111 年度工作計畫辦理。
- 二、目的：為使108新課程綱要推動順利，故辦理此研習協助餐旅群教師增進相關知能，透過日本松江擁有超過147年歷史的著名老舖「彩雲堂」所製作之季節性和菓子，來對日本飲食文明進行回顧與反思；並透過法國葡萄酒的融入，使每一位參與講座之教師都能實際體驗到跨越邊界思維的餐酒佐搭技藝。
- 三、指導單位：教育部國民及學前教育署。
- 四、承辦單位：教育部技術型高級中等學校餐旅群科中心(新北市立淡水高級商工職業學校)。
- 五、研習時間：111 年 4 月 23 日(星期六)上午 10 時 10 分至下午 5 時。
- 六、報名對象：全國餐旅群學校餐飲及觀光科(學程)相關課程之專任教師，由各校推派且每校限 1 名參加，共計 30 名。
- 七、研習地點：台北城市科技大學飲和樓 2 樓烘焙專業階梯教室、圖資大樓 802 教室(台北市北投區學園路 2 號)。
- 八、研習課程表：

111 年 4 月 23 日(星期六)			
時間	活動內容	主持人/主講人	地點
9:50~10:10	報到	餐旅群科中心工作人員	飲和樓 2 樓 烘焙專業 階梯教室
10:10~10:30	開場	台北城市科技大學 馮美瑜 校長 市立淡水商工 于賢華 校長	
10:30~12:30	日法甜點融合~ 抹茶冰淇淋、榛果巧克力 、脆皮泡芙	講師：城市科大烘焙學程李國溢主任	
12:30~14:00	午餐	餐旅群科中心工作人員	圖資大樓 802 教室
14:00~14:50	「彩雲堂」與 松江和菓子文化	講師：KKH-BRIDGE 台灣支社事業推進部 賴鈺婷 部長	
14:50~15:00	休息	餐旅群科中心工作人員	
15:00~17:00	茶道文化產物與 法式餐酒文明之融合	講師：法國葡萄酒文化教育協會 葉志堅 理事主席	
17:00~		賦歸	

九、報名方式：

- (一)請至全國教師在職進修資訊網線上報名 (<http://www3.inservice.edu.tw>)，課程代碼：**3403478**，共計 30 名。
- (二)依課程性質考量，以各校推派之餐旅群教師為主，並按照報名系統優先順序錄取；

若教師經錄取後未到，則將該校隔次活動之錄取順位移至最後。若報名尚未額滿，則依報名時間依序錄取各校第 2 位報名之教師；以下皆依此原則錄取至報名人數額滿為止。

(三)為避免教育資源之浪費，錄取教師若屆時無法參加或全程參與，請務必提前告知本中心，研習無故未到將比照公民營研習規定停權 3 年，若有重大事故不便出席再請函文舉證至本中心，以免影響個人之權益。

(四)全程參加研習人員，給予研習時數 6 小時。

十、注意事項：

(一)請給予出席人員公差假及課務派代，其往返差旅費由各服務單位按相關規定報支。

(二)老師請於報名時登錄其他資訊。

(三)接駁車資訊：捷運忠義站 1 號出口，上午 9 時 40 分集合發車，逾時不候。

(四)防疫相關規定依據中央疫情指揮中心公告為原則。

十一、承辦人員姓名及聯絡電話：

承辦人員姓名：新北市立淡水高級商工職業學校專任助理王重乃先生、何心盈小姐。

聯絡電話：(02)2623-3664。

十二、交通路線圖：台北城市科技大學(台北市北投區學園路 2 號)。

