

# 111 學年度技術型高級中等學校餐旅群科中心 永續飲食趨勢與植物肉研習實施計畫

一、計畫依據：教育部技術型高級中等學校餐旅群科中心 111 學年度工作計畫辦理。

二、目的：

2015 年聯合國即提出「永續發展目標(SDGs)」，是目前全世界到 2030 年共同努力的目標；在觀光餐旅教育領域，教師教導學生可從日常飲食實踐永續做起；由生產者、消費者、餐飲業者共同攜手打造永續的旅遊餐食環境；最後養成永續的生活態度。

有鑑於此全球飲食趨勢，藉由辦理此研習，探討植物肉從環保、國際市場動態，再進一步談到植物肉和傳統素肉在原料、製程、風味與營養中有何不同，並示範中式料理結合植物肉菜餚的展現，讓餐旅群教師能夠增進相關知能，進而應用於 108 課綱課程。

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、協辦單位：景文科技大學觀光餐旅學院。

六、研習時間：112 年 3 月 24 日(星期五)上午 10 時至下午 3 時 30 分。

七、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 40 名。

八、研習地點：景文科技大學觀光餐旅大樓 H221 現代科學廚藝實驗室(新北市新店區安忠路 99 號)。

九、研習課程表：

112 年 3 月 24 日(星期五)			
時間	活動內容	主持人/主講人	地點
09:40~10:00	報到	餐旅群科中心工作人員	觀光餐旅大樓 H221 現代科學廚藝 實驗室
10:00~12:00	飲食新浪潮-植物肉 Neofoods 新創肉大解析	講師：大成集團趙敏夙經理 助教：大成集團高鈺瑄專員	
12:00~13:30	午餐	餐旅群科中心工作人員	
13:30~15:30	植物肉料理烹調示範	講師：景文科大張君同專技助理教授 助教：景文科大劉東宜選手	
15:30~	賦歸		

十、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：3750625，共計 40 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4小時。

#### 十一、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，如自行開車(機車、汽車)請於報名時註明車號。

(三)接駁車資訊：捷運新店站唯一出口，上午9時20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。

#### 十二、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何心盈小姐、王重乃先生。

聯絡電話：(02)2623-3664。

#### 十三、交通路線圖：景文科技大學(新北市新店區安忠路99號)。

