

台南應用科技大學 養生休閒管理學位學程

2020 養生餐飲暨多元服務技能教師研討會計畫書

一、 研習主題：2020 養生多元創意餐飲服務技能教師研討會

二、 研習時間：

109 年 11 月 05 日(星期四) 下午 15:00~17:00

109 年 11 月 13 日(星期五) 下午 14:00~17:00

三、 研習地點：本校家政館 H202 養生飲調教室及 L103 餐飲教室

四、 活動目的：

本校以打造文創產業發展為願景，致力於建構文化創意優質的學府，養生休閒管理學位學程此次研習活動，以兼顧學校文化創意之願景及活化健康休閒生活之系培育目標，結合目前飲食趨勢「有機」設立為此次研習之主軸，根據國立宜蘭大學有機產業中心建置之有機農業全球資訊網報導，於過去十年來，全球有機食品市場每年成長 20 至 25 %，2000 年全球有機食品市場超過 200 億美金，另於英國研究機構 Organic Monitor 的研究報告指出，台灣 2013 年有機食品產值達 46.8 億元，無論全世界與台灣都朝向有機農畜的飲食習慣發展，藉此機會邀請業界對於有機產品應用有相關經驗的專家蒞校，進行有機餐飲議題的演講與實作示範，期望於研習之後，相關授課之教師能將研習相關知識技能導入教學，提升教師教學之素質，讓教師授課內容與市場趨勢吻合。

(一) 講師經歷：

所屬單位	姓名	現職職稱	經歷
新竹豐邑喜來登大飯店	許德正	行政副主廚	台南大億麗緻、新竹豐邑喜來登大飯店
Bonnie House	沈美秀	管理部經理	中華國際自然療法暨養生健康促進學會秘書長
嘉南藥理大學 餐管系	鄧杞祝	專技助理教授	五洲調酒班專任講師、中華民國國際調酒協會監事、常務監事、高雄市勞工局博訓中心講師、行政院退輔會兼任講師

五、 研習參與對象：歡迎對此次主題有興趣之相關領域校內師生及高中職觀光餐旅相關科別有校外實習需求之學校任教老師。並請至本校線上系統報名，名額有限。

<http://action.tut.edu.tw/Activity/ManageActivity?p=1>

六、 活動流程：

(一) 109 年 11 月 05 日(星期四) 下午 15:00~17:00

時間	活動內容	地點	研習講師
15:00~15:10	活動開幕	L103 教室	旅遊學院院長
15:10~16:40	有機養生餐實作	L103 教室	許德正師傅
16:40~17:00	校內老師與講者互動 Q&A	L103 教室	

(二) 109 年 11 月 13 日(星期五) 下午 14:00~17:00

時間	活動內容	地點	研習講師
14:00~14:10	活動開幕	H202 教室	旅遊學院院長
14:10~15:00	有機精油在餐飲的應用	H202 教室	沈美秀經理
15:00~16:40	有機精油創意飲調實作	H202 教室	鄧杞祝老師
16:40~17:00	校內老師與講者互動 Q&A	H202 教室	