

## 114 年度「好豆趣創意料理-田媽媽專業技能研習班」課程資訊

一、依據：114年度農遊元素特色化及優化計畫

二、辦理目的：為強化田媽媽班員及業者綠色餐飲觀念、提升在地食材利用與開發創意料理能力，期能增加農遊特色餐飲品項。

三、辦理單位：農業部臺東區農業改良場

四、實施方法：

1. 辦理時間：114年12月10日(星期三)上午9時至下午3時30分

2. 辦理地點：關山米國學校廚藝教室(臺東縣關山鎮昌林路24之1號)

3. 參加對象：全國各田媽媽班員、臺東縣農會督導、鄉鎮地區農會指導員及家政班幹部等資格優先錄取，名額共計30人，額滿為止，不受理現場報名。

4. 課程時數：請務必全程參與，並於結訓後核予田媽媽班培訓時數6小時證明。

5. 報名方式：

(1)採線上報名(<https://forms.gle/KbUPiDLvF1irSlcf6>)，即日起至114年12月1日(星期一)下午5時止。預計錄取人數為30人，若報名人數額滿，則提早結束報名。主辦單位保有決定錄取學員名單之權利。



(2)主辦單位將於114年12月2日(星期二)完成甄選並以電子郵件寄發錄取通知，錄取學員請於培訓日準時報到，並全程參與課程。若無法參與，請於12月4日(星期四)17：00前通知本場(電話：089-325110轉1865或1883)，以利候補及後續行政安排。

五、課程表：

時間	課程	講師
08:30-08:50	報到	
08:50-09:00	主辦單位致詞	陳信言場長
09:00-10:50	在地食材創意研發教學	名展商業社 黃薇名老師 (助理講師：葉天佑、葉鎮華)
11:10-13:00	好豆料理實作與交流	名展商業社 黃薇名老師 (助理講師：葉天佑、葉鎮華)
13:00-13:40	午餐	
13:40-15:30	部落飲食文化體驗示範	少妮嬸手工烘焙坊 少妮嬸 翁芙樂
15:30-	賦歸	

說明：本單位保有課程內容與師資調整之權利