

114 年度「田媽媽專業技能訓練-風土餐飲設計」工作坊課程資訊

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9月12日(星期五)上午9時至下午3時
2. 辦理地點：本場區域教學中心2樓會議室(臺東縣臺東市中華路一段675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，共計30人，報名額滿為止。
4. 報名方式：請逕予上網報名(<https://forms.gle/aD3GCUcuKrkor0Kr9>)



五、課程表：

時間	課程	講師
08:30-09:00	報到	
09:00-09:10	主辦單位致詞	陳信言場長
09:10-10:40	在地食材創意湯飲調製教學與實作(一)	臺東專科學校 鄒慧芬副教授
10:50-12:20	在地食材創意湯飲調製教學與實作(二)	
12:20-13:30	午餐	
13:30-15:00	說菜的藝術-美食故事書寫課程	美食旅遊記者 陳志東老師
15:00-	歸賦	

說明：本單位保有課程內容與師資調整之權利