

永續 ESG 食農教育 -

美國馬鈴薯及美國乳酪-全國師資培訓研習

- 一、 計畫依據：由美國馬鈴薯協會與美國乳品出口協會提出此計畫，以提升師資對於多元食材、營養價值、產地管理與 ESG 概念的整合，進一步支持教學現場之內容創新與國際接軌。
- 二、 目的：本研習以推動永續發展（ESG）理念下的食農教育為核心，結合美國馬鈴薯與美國乳酪兩項具代表性的優質食材，協助參與教師深入瞭解其營養價值、食材特性、產地來源、品種分級及品評應用方式。透過本次課程設計與實作體驗，強化教師在食材教學與實務應用上的專業能力，培育具備永續意識與國際視野之食農教育師資，並為校園食農教學課程注入多元且國際化的內容。本研習旨在永續 ESG 食農教育，配合美國馬鈴薯及美國乳酪為主題，學習對於營養知識、原料、產地來源、品種分級、品嚐方式等，進而達成師資培訓。
- 三、 承辦單位：景文科技大學 餐飲管理系。
- 四、 研習時間：114 年 06 月 21 日（星期六）上午 9 時到下午 4 時。
- 五、 報名對象：全國餐旅群高中職及大專院校，教授廚藝相關課程之專任教師，由各校推派（每校限二名），共計 30 名（額滿為止）。
- 六、 研習地點：台北 W Hotel（台北市信義區忠孝東路五段 10 號 11 樓）。



七、 報名方式：Google 表單填寫報名，共計 30 名。

<https://forms.gle/Aw6QFtJ1fsHDPSyeA>

(以教授廚藝相關課程之高中職及大專院校教師為主要對象)

活動前兩周以 E-mail 或 LINE 通知，報名成功者及提供行前說明。

如未收獲通知者則表示未成功報名。



八、 研習費用：免費

九、 研習證明：全程參與將給予美國馬鈴薯協會及美國乳品出口協會研習證書各乙張。

十、 承辦人員姓名及聯絡方式：

景文科技大學 餐飲管理系 高世達專技副教授。

聯絡電話：0931-965550

LINE ID：98111116



十一、研習課程表：

114 年 06 月 21 日（星期六）			
時間	活動內容	主持人/主講人	備註
09：00-09：30	報到	景文科技大學 餐飲系工作人員	
09：30-09：40	研習開場	美國馬鈴薯協會、美國乳品出口協會 景文科技大學黃榮鵬校長、院長、主任 致歡迎詞	
09：40-10：00	美國馬鈴薯永續農業	美國馬鈴薯協會代表	
10：00-10：20	美國馬鈴薯教學應用	景文科技大學 餐飲管理系 專技副教授 高世達	
10：20-10：30	休息		
10：30-11：00	美國馬鈴薯營養知識	李婉萍營養師	
11：00-11：30	主廚分享對學生未來 發展的觀察與建議	W 飯店行政主廚：許政堂	
11：30-12：00	美國馬鈴薯 主題競賽介紹與 參與策略	年輕廚師協會祕書長：張佑正	
12：00-12：10	Q&A 及問卷		
12：10-13：30	午餐	W 飯店	
13：30-14：00	乳酪的製作歷史 美國的乳酪製作	美國 The USA Cheese Guild™ 華語授證講師：何信緯	
14：00-14：30	乳酪家族 美國原創乳酪	美國 The USA Cheese Guild™ 華語授證講師：何信緯	
14：30-15：00	美國乳酪的搭配 和展示	美國 The USA Cheese Guild™ 華語授證講師：何信緯	
15：00-15：30	測驗		
15：30		交流&賦歸	

