

# 107 南區原住民族學生技藝課程研習-原住民族創意料理學習營

## 實施計畫

### 壹、依據

依據教育部補助大專校院原住民族學生資源中心要點二、(二)區域原資中心任務及功能、1、共通性、(4)辦理跨校原住民族學生教育事務。

### 貳、計畫目的與內容

#### 一、研習目的：

- (一) 藉由學習營，啟發並培養原住民學生對各族群飲食烹調的技巧與潛力，並激發更多文化創意料理。
- (二) 透過相互觀摩討論提昇原住民族學生對原住民飲食文化內涵的認識。
- (三) 除了透過料理的製作，更希望透過學習營，教導人們如何連結食物、文化、健康及環境之教育。

#### 二、研習內容：

- (一) 指導單位：教育部、原住民族委員會
- (二) 主辦單位：大專校院南區原住民族學生資源中心
- (三) 承辦單位：國立高雄餐旅大學原住民族學生資源中心、  
大仁科技大學原住民族學生資源中心
- (四) 協辦單位：國立高雄餐旅大學西餐廚藝系
- (五) 辦理時間：107 年 11 月 2 日（星期五）08：00-18：00
- (六) 辦理地點：國立高雄餐旅大學第一實習大樓 C201、C202、C206
- (七) 參加對象：南區大專校院原住民族學生及教職員，以學生為優先，限額 40 名，依報名順序逐額通知活動訊息，並給予候補名單。
- (八) 預期成效：
  - 1、透過學習營，使學生更認識部落產業特色，增進創意發想能力。
  - 2、培養原住民族學生之料理能力，以達原住民族身、心、靈適性發展。

#### 三、報名方式：

- (一) 請各校於 107 年 10 月 26 日前完成線上報名，報名網址：<https://goo.gl/forms/oxYwSx1JPu0wd6Sd2>，一律用網路報名。
- (二) 各校報名人員若不克出席，需於活動前一週告知承辦單位。
- (三) 報名通知與活動訊息，將 E-mail 予各參加人員，承辦學校不再以紙本通知。

四、報到方式：於 107 年 11 月 2 日上午 9 時至高雄餐旅大學第一實習大樓二樓 C201 教室報到。

#### 五、交通方式：

- (一) 搭乘接駁車
  - ◎啟程：請於 **上午 7 時 30 分** 於高雄火車站(後站)一樓大廳集合，搭乘接駁車。
  - ◎回程：請於 **下午 6 時 20 分** 至本校大門口集合，搭乘接駁車至高雄火車站。
- (二) 自行搭乘大眾運輸工具

◎台鐵：高雄火車站前站出口，轉搭捷運紅線至小港站下，至4號出口，搭乘接駁車 R1(紅1)路，至高雄餐旅大學正門口下。

◎高鐵：從高鐵左營站轉搭捷運紅線，至終點小港站下，至4號出口，搭乘接駁車 R1(紅1)路，至高雄餐旅大學正門口下。

(三) 自行開車：需提供車牌號碼，以利申請通行證進入校園

◎從高速公路：高速公路→88 快速道路→由小港出口→鳳頂路→過埤路→高鳳路→營口路→博學路→松和路→本校(下 88 快速道路至本校約 10 分鐘)

#### 六、聯絡窗口：

(一) 國立高雄餐旅大學 學生事務處 原住民族學生資源中心  
鍾立緹小姐，電話：07-8060505#1302

(二) 大仁科技大學 原住民族學生資源中心  
芭妲羔·杜達里茂小姐，電話：08-7624002#1312

#### 參、活動流程表

時間	活動內容	地點
08:00-08:30	報到	第一實習大樓 C201
08:30-08:40	開幕式 校長致詞 主持人：徐學務長永鑫	
08:40-12:40	主題：原民創意料理 主講人：打卡腦 老師 料理示範：(1) 紅藜手工肉包饅頭	
12:40-13:40	餐敘	第一實習大樓 C206
13:40-17:40	主題：原民創意料理 主持人：周建華 老師 料理示範：(1) 馬告香料烤雞 (2) 酒醉探戈-俗辣辣	第一實習大樓 C201
17:40-18:00	心得交流	第一實習大樓 CB04
18:00-	賦歸	

肆、國立高雄餐旅大學校園平面圖

