

子計畫2.原味再現，食力增進



執行策略1.原住民飲食專業實務研習

透過相關研習活動，提升校內學生專業廣度，也協助餐旅群教師於專業課程中融入原住民教育。



廚藝增能專業成長社群

5/13辦理原味米食點心製作研習活動

9/28辦理野味·時蔬·小米原味創意菜餚製作研習

校內
社群活動
2場次82人次

學生學習
成果實踐
3場次85人次

協助高中職
餐飲科教學
12場次332人次



10/18帶領協成國小師生
進行原住民飲食體驗

10/27、11/24 帶領德瑪汶
部落廚房之博屋瑪國小學生
進行特色飲食教育活動



5/10至苗栗特教學校餐飲服務科進行原住民特色餐點研習

執行策略2.原住民飲食相關教材建構

透過相關教材的建構，提供校內學生學習、技術高中餐旅群教師教學之參考，相關業者之技術應用



泰雅族風味團餐



小米蛋捲
樹豆和菓子



吉貝耍部落於部落體驗行程中安排的餐點



輔導業者以小米、藜麥、鹹豬肉研發飯糰



建構教材

1份團餐9道菜
1份點心7款式

部落應用
業者研發

議題融入
共備課程
教案優等獎



與高職教師共同參與教案競賽獲得優等獎

餐旅專業課程融入原住民教育議題



執行策略3. 原住民部落之餐飲業者專業輔導

透過各職業工會與部落發展協會，
提供相關專業諮詢與輔導活動



與臺灣原住民族學院促進會合作，進行台中梨山泰雅族風味團餐輔導，上圖為輔導成果之一



吉貝耍部落特色飲食推動與部落學堂
課程規劃與推行



大臺中廚師業職業工會、大臺中餐飲業職業工會