**台灣首府大學餐旅管理學系2015教師成長研習**

* **活動目的：**為提升餐飲教師教學技巧與教學的水準，邀請中餐、西餐、飲調等相關領域之專家進行示範教學，期望藉由此活動能促進教師自我成長，提升教學品質。
* **參加對象：**本校及高中職餐飲相關教師
* **地點：**台灣首府大學　致毅樓　餐旅管理學系示範教室 ( TB105 )
* **報名方式：**即日起請以正楷填妥報名，以電子郵件方式寄至e-mail：fabmd@tsu.edu.tw
* **公告網站：**台灣首府大學餐旅管理學系<http://hm.tsu.edu.tw/bin/home.php>
* **聯絡電話**：台灣首府大學餐旅管理學系06-5718888 771 or 772。
* **每場次全程參與者將於會後頒發3小時研習證明**
* **活動流程：**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **活動時間** | **活動內容** | **主持人 / 講師** |
| **9：00～9：20****13：30～13：50** | **報 到** |
| **9：20～9：30****13：50～14：00** | 開幕式致詞 | 周嵐瑩主任 |
| **9：30～11：30****14：00～16：00** | 示範教學 | 各場次講師 |
| **11：30～12：00****16：00～16：30** | 經驗交流 Q ＆ A |

**台灣首府大學餐旅管理學系2015教師成長研習時程表**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 場次 | 日期 | 時間 | 課程主題 | 講師 | 經歷 |
| 1 | 9/22(二) | 13:30-16:30 | 印度風味餐 | 鐘國芳 | 前環華企業家聯誼會行政主廚台灣首府大學餐旅系 |
| 2 | 10/5(一) | 13:30-16:30 | 創意蔬食 | 葉宗奇 | 前高雄圓山飯店主廚高雄市餐飲業職業工會理事 |
| 3 | 10/22(四) | 9:00-12:00 | 米食推廣 | 許煜忠 | 前台南大飯店主廚台灣首府大學餐旅系 |
| 4 | 11/5(四) | 9:00-12:00 | 食材捏作 | 劉川水 | 中華民國烹飪協會理事中華美食交流協會榮譽理事 |
| 5 | 11/25(三) | 9:00-12:00 | Beaujolais nouveau薄酒萊旋風 | 林儒蘊 | 台灣首府大學餐旅系 |
| 6 | 12/1(二) | 9:00-12:00 | 時尚義大利麵 | 鄭博文 | 台南大飯店經理 |
| 7 | 12/17(四) | 9:00-12:00 | 藝術盤飾 | 劉川水 | 中華民國烹飪協會理事中華美食交流協會榮譽理事 |
| 8 | 12/29(二) | 9:00-12:00 | 異國料理 | 鄭博文 | 台南大飯店經理 |

**台灣首府大學餐旅管理學系2015教師成長研習報名表**

* **主辦單位：**台灣首府大學餐旅管理學系
* **舉辦地點：**台灣首府大學　致毅樓　餐旅管理學系示範教室( TB105 )
* **報名方式：**請以正楷填妥報名email至fabmd@tsu.edu.tw
* **報名洽詢：**(06)571-8888轉771 or 772

|  |
| --- |
| **台灣首府大學餐旅管理學系2015教師成長研習報名表 課程報名表** |
| 服務學校： |
| 地址：  |
| 姓名 | 科系 | 職稱 | 連絡電話 | 電子郵件(請以正楷書寫) |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **參加場次** 🞎 場次1. 印度風味餐 🞏 場次2. 創意蔬食 🞏 場次3. 米食推廣  🞏 場次4. 食材捏作 🞎 場次5. 薄酒萊旋風 🞏 場次6. 時尚義大利麵 🞏 場次7. 藝術盤飾 🞏 場次8. 異國料理 |

* 請email至**fabmd@tsu.edu.tw**