

檔 號：R1100206
保存年限：5

桃園創新科技學校財團法人桃園創新技術學院 函

地址：32091桃園縣中壢市中山
東路3段414號
聯絡人：蔡孟君
電子信箱：js@tiit.edu.tw
聯絡電話：03-4361070#7402
傳真電話：(03)4380076

受文者：國立暨南國際大學

發文日期：中華民國101年4月10日

發文字號：桃園通識字第1010003046號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：在地食材創意料理學生推廣班_活動說明（在地食材創意料理學生推廣班_活動說明.PDF，共1個電子檔案）

主旨：本校謹訂於民國101年5月3日辦理「桃園農產行銷達人」

培訓：在地食材創意料理學生推廣班活動，敬邀 貴校學生踴躍報名參加，請 查照。

說明：

一、依據教育部辦理大專校院未來想像與創意人才培育計畫之「縮短食物里程小革命」計畫辦理。

二、演講資訊：

（一）活動時間：101年5月3日 08:30-12:00。

（二）活動地點：本校餐旅大樓5樓Q510中餐教室。

三、自即日起至101年4月30日止受理報名，採線上報名作業
(https://websys.tiit.edu.tw/meeting_list.aspx)。

四、惠請 貴校鼓勵學生踴躍參加，並給予公差假。

五、本次活動全程參加者，核發研習證書。

六、檢附活動說明1份。

正本：公私立大專校院

副本：擬辦：

101/04/10
14:24:23

一、將來文上傳本校公文系統，
公告週知。

二、文陳閱後存。

專員王淑娟

助理教授兼推廣服務組組長 戴榮賦

教授兼研發長 尹邦嚴

第1頁 共1頁

教授兼研發長 尹邦嚴

決代
行處

101.年 4.月 10日暨收文總字第

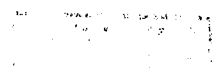
01000488號



4951-1894

研究發展處

1/4



教育部辦理補助大專校院未來想像與創意人才培育計畫

A 類「大學小革命」推動計畫

縮減食物里程小革命

「桃園農產行銷達人」培訓：
在地食材創意料理學生推廣班

指導單位：教育部未來想像與創意人才培育計畫

領航子計畫大學小革命辦公室

主辦單位：桃園創新技術學院 通識中心、教資中心

協辦單位：桃園創新技術學院 餐飲廚藝管理系

活動日期：101 年 05 月 03 日

活動地點：桃園創新技術學院 餐旅大樓 5 樓 Q510 中餐教室

一、活動議程：

序號	5月3日(.週四) 時程	主 題
1	08:30~09:00	報到
2	09:00~09:10	開幕典禮
3	09:10~09:30	1.「縮減食物里程小革命」計畫理念說明 2.在地食材介紹 有機農場主人 謝明宏 先生
4	09:30~10:10	「在地食材創意料理」解說與示範演練 講師：黃寶元 老師 (醒吾技術學院專任技術級副教授)
5	10:10~11:20	學員動手實作
6	11:20~11:40	評分
7	11:40~12:00	1.頒獎 2.閉幕典禮



二、講師簡介：

黃寶元老師：醒吾技術學院專任技術級副教授

1.學歷：朝陽科技大學；日本和果子專門學校；巴黎藍帶烹調廚藝專業技術學院；日本
Home Made 有樂町分校

2.經歷：

- LAKE HOTEL — EXECUTIVE CHEF
- 台灣區鴛鴦協會產品研發推廣講師
- JASONS MARKET 產品研發推廣講師
- 交通部觀光局美食推廣講師
- 行政院九二一重建區社區總體營造—文化產業研習講師
- 雲林縣古坑鄉休閒園區農產品美食研習班講師
- 季諾廚藝學園西餐講師
- 名師廚藝學舍西餐講師
- 巧思廚藝教室—西餐講師
- 永豐餘瘋作菜有機廚藝教室—美食教授
- 美國吉拉索蘆薈—台灣區產品研發推廣講師
- 台北市政府農委會—顧問諮詢委員
- 台北市政府社會局—顧問諮詢委員
- 台灣區火雞協會產品研發推廣講師
- 財團法人桃園縣社區大學—西餐實作講師
- 美國稻米協會—餐飲技術講師



- 德霖技術學院—西餐實作講師
- 銘傳大學—西餐實作講師
- 馬偕護理專科學校—客座教授
- 花蓮光復高中—客座教授
- 啟英高中西餐實務專題製作—指導老師
- 台北市立仁愛國中—各國餐飲文化客座教授
- 國立中央大學—禮頤饗宴客座教授
- 台北真理大學—客座教授
- 開南大學—客座教授
- 行政院勞工委員會職業訓練局—西餐職類講師
- 醬油世家豆油伯—產品研發推廣講師
- WMF 德國達恩福餐廚精品—示範主廚
- 泰奧菲 OLIVIERS & CO—示範主廚
- 德國寶迪鍋具—示範主廚
- 瑞士精品廚具 SPRING—餐飲技術顧問
- 丹麥精品廚具 SCANPAN—餐飲技術顧問
- 美式幼兒學校—營養食品技術顧問
- 研究發展教育事務基金會—餐飲技術顧問
- 健康美顏概念中心—營養食品技術顧問

2.研究計畫與學術活動：

- 「榮耀世紀—法國國力賽佛爾瓷窯 1740-2008」
- 歐式下午茶推廣研發—計畫主持人
- 桂冠食品競賽活動對產品推廣之效益評估研究—計畫主持人
- 桂冠食品產品推廣行銷策略研究—計畫主持人
- 2007 年國產養火雞推廣行銷創意商品策略研究—共同主持人
- 小磨坊香辛料之推廣研究—計畫主持人
- 「非分之想—陶瓷與異質媒材特展」
- 英式下午茶推廣研發—計畫主持人
- 2009 國際美食創意行銷之研究—共同主持人
- 分子料理於現代廚藝之運用研究—計畫主持人
- 台灣農漁畜產品之推廣研究—共同計畫主持人
- 烘焙食品創意行銷之研究—計畫主持人
- 台灣手工醬料菜色研發推廣之研究—共同計畫主持人
- 社團法人貧困家庭協會興趣團體美食研究案—共同計畫主持人

三、活動備註事項：

1. 學員以 4 人為一組，如無組別現場分配。
2. 全程參與之學員，給予研習證書。
3. 「在地食材創意料理」評選獲獎者頒發獎狀乙紙。

