

檔號: ACA 04.403

保存年限: 3年

發文機關憑證逾期 (開始: 2001-05-02, 截止: 2003-05-02)



1056-4820

電子公文

裝

教務處

線

2 X

國立高雄餐旅學院 函

受文者: 國立暨南國際大學

速別: 普通件

密等及解密條件: 普通

發文日期: 中華民國九十三年四月二十一日

發文字號: 高旅中廚字第0930002042號

附件: 如文 (詳細議程暨報名表・doc) (詳細議程暨報名表・DOC, 共一個電子檔案)

主旨: 本校為擴展國內技專院校餐飲、廚藝教師關懷鄉土飲食文化, 強化本土小吃教育設計與理念, 進而造就具國際競爭力、優質的廚藝教育環境, 特舉辦「關懷鄉土飲食文化紀錄研討會——夜市小吃」, 請查照。

說明:

- 一、研習日期: 九十三年五月十九日 (星期三), 上午八點卅分至下午五點正。
- 二、研習地點: 本校行政大樓六樓國際會議廳暨實習大樓五樓中餐示範教室。
- 三、研習對象: 全國技專院校暨高中職餐飲廚藝科教師、夜市餐飲業界人士。
- 四、詳細議程、報名表如附件, 為確切統計人數, 敬請於五月五前完成報名程序。
- 五、本次研討會須繳交報名費二百元整, 請於報到現場繳交。
- 六、全程參與本研習課程者給予六小時公務人員終身學習時數, 敬請轉知所屬單位踴躍報名參加及投稿。

正本: 公私立大專院校、國立高級職業學校、高雄市立高中職、夜市餐飲業界人士
副本: 本校中餐廚藝系

機關地址: 高雄市小港區松和路一號
傳真: (07) 8062414
承辦人: 許惠珍
電話: (07) 8060505轉2702

擬辦:

一、將來文上傳文件公告系統, 公告周知。

二、文陳閱後存。



秘書徐朝

助理徐朝

組長宋育

93年4月22日暨收文總字第0930003014

號

國立高雄餐旅學院



國立高雄餐旅學院九十三年(一月至六月)技專校院教師在職進修活動

(一) 活動名稱：

關懷鄉土飲食文化紀錄研討會(一)——夜市小吃

(二) 主辦單位：教育部技職司

承辦單位：國立高雄餐旅學院中餐廚藝系

協辦單位：高雄市光華夜市管理委員會

高雄縣鳳山中華夜市管理委員會

臺灣康寶股份有限公司

國立高雄餐旅學院餐飲管理系

(三) 進修活動目的：

夜市是臺灣特有文化，每當漫遊其中，總被其豐富的地方色採及濃濃的人氣味兒感染得舒爽起來。台灣的夜市最早在城市的老都市中心出現，它們由小吃攤的聚集逐漸聚市而形成，現今都會區邊緣及鄉下盛行之流動夜市是七十年代後期都市夜市演進的現象，仍舊是以小吃攤為主的市集。所以，在夜市充斥著國家、媒體、資本家、小商店老闆、攤販、及消費者等具有不同想法、維護不同利益的團體。夜市一方面被描述成破壞市容及經濟秩序的「都市之瘤」，另一方面又被視為文化的傳統，為台灣最具代表性的大眾吃喝玩樂文化，正統餐飲文化常將夜市的樂趣描述為粗俗、低級，但夜市卻又處處流露平民文化的草根氣息，因此夜市餐飲文化的形象及地位一直在合法／非法、正當／不正當、現代／落後、傳統／粗俗等兩極之間流動。而也因為此種不確定性，夜市反而愈發引人遐想，在象徵的意義上也愈加顯著，本研討會針對臺灣夜市經營型態，分析其餐飲商品內容，歸納其特色以建構夜市餐飲文化，進而窺究臺灣餐飲文化在夜市的痕跡。並使國內技專院校餐飲、廚藝教育人員關懷鄉土飲食文化，強化本土教育設計理念，進而造就具國際競爭力、優質的廚藝教育環境。

(四) 進修對象：

1. 全國技專院校暨高中職校餐飲、廚藝相關科系專業教師
2. 臺灣夜市相關餐飲從業人員

(五) 進修活動形式：

依學者專家專題演講、國內夜市小吃點心研究專題發表、分組實作及綜合座談之方式進行。

(六) 進修活動時間：中華民國九十三年五月十九日（星期三）

進修活動地點：國立高雄餐旅學院國際會議廳及中廚示範教室

(七) 進修類別內容：

1. 國內學者專題演講：

(1) 邀請國立高雄餐旅學院潘江東教授演講

演講題目：台灣夜市餐飲文化(暫定)

(2) 邀請高雄縣鳳山中華街夜市管清和主任委員

暨高雄市光華二路夜市陳皇潮主任委員蒞校演講

演講題目：臺灣夜市經營管理面面觀

(3)邀請台灣康寶股份有限公司張義忠經理蒞校演講

演講題目：夜市常用調味品介紹

2. 國內夜市小吃點心研究專題發表：

徵求相關夜市小吃點心實務經營或相關研究之專題研究，於會議當天以海報論文發表，以供廚藝教育者教學參考。(論文範本如附件一，稿件請於四月三十日以前擲交，以未經發表論文為準，版權仍歸作者所有。)

3. 分組實習：

邀請高雄市光華二路夜市賴憲樞師傅賢伉儷蒞校演講示範

內容如下 ① 麻油腰花 ② 豬心冬粉

(八)進修活動課程：

時間	議程	地點
8:30 ~ 9:00	報到	國際會議廳
9:00 ~ 9:10	開幕式	國際會議廳
9:10 ~ 10:10	主講人：高雄縣鳳山中華街夜市 管清和主任委員 高雄市光華二路夜市 陳皇潮主任委員 演講題目：臺灣夜市經營管理面面觀	國際會議廳
10:10 ~ 10:20	休息	
10:20 ~ 11:20	主講人：國立高雄餐旅學院 潘江東教授 演講題目：台灣夜市餐飲文化(暫定)	國際會議廳
11:20 ~ 12:20	主講人：邀請台灣康寶股份有限公司 張義忠經理 演講題目：夜市常用調味品介紹	國際會議廳
12:20 ~ 13:50	午餐及專題研究發表 國內夜市小吃點心實務經營或相關研究 (海報發表與現場講解)	國際會議廳 外大廳
14:00 ~ 17:00	夜市小吃示範與實作內容如下 高雄市光華二路夜市 賴憲樞師傅賢伉儷 ① 麻油腰花 ② 豬心冬粉	實習大樓五 樓示範教室
17:00 ~ 17:30	綜合討論暨閉幕式	實習大樓五 樓示範教室

(九)宣傳方式：

本活動將透過海報文宣之印製進行書面宣傳，寄送給各有餐飲相關課程學校，並張貼此研討會訊息於相關網站。另透過技職教育家事類課程發展中心之電子報，主動發送訊息給全國各校教師。

(十)預期成效：

- 1.擴展國內技專院校餐飲、廚藝教師關懷鄉土飲食文化，強化本土小吃教育設計計巧與理念。
- 2.提昇餐飲、廚藝專業教師之專業知能
- 3.深耕國內廚藝技職教育課程的教學理念、強化傳統小吃廚藝教育的相容接軌。
- 4.進而造就具國際競爭力、優質的廚藝教育環境。

(十一)報名辦法：

報名截止日期:即日起至 5 月 5 日止

報名方法:

1. 傳真報名表(附件二)至國立高雄餐旅學院中餐廚藝系(傳真號碼如下)
2. 郵寄報名表至國立高雄餐旅學院中餐廚藝系(信封註明參加研討會)
3. 利用電子信箱傳回報名表(電子信箱如下)

報名費:200 元，請於報到時現場繳交並領取研討會論文集。

(十二)聯絡人：許惠珍 林致信

聯絡電話：(07) 8060505 分機 2701

傳真號碼：(07) 8032535

電子信箱：hsin@mail.nkhc.edu.tw

本校地址:高雄市小港區松和路一號 國立高雄餐旅學院中餐廚藝系

(十三)參加人員請 貴單位惠予公假。凡全程參與課程人員，以研習時數 6 小時計算。

附件二

關懷鄉土飲食文化紀錄研討會(一)——夜市小吃

主辦單位：行政院國科會國際合作處

承辦單位：國立高雄餐旅學院中餐廚藝系

研習日期：九十三年五月十九日

研習地點：國立高雄餐旅學院國際會議廳及實習大樓五樓示範教室

出席人員：全國大專院校及高中職老師約 50 人，每單位 1 至 2 人。

報名表

姓名：	性別：	出生： 年 月 日
服務單位：		職稱：
連絡住址：		電話： 分機： 傳真：
E-mail：		手機：
用膳情形： ☐ 一般 ☐ 素食		

※ 本報名表可自行影印使用

備註：

- 報名日期：即日起至 5 月 5 日止，請於截止日前郵寄至高雄市小港區松和路一號 中餐廚藝系收、傳真或 E-mail：hsin@mail.nkhc.edu.tw，依報名先後順序額滿為止。
連絡電話 07-8060505 轉 2701 或 2702。
傳真電話：07-8032535
連絡人：許惠珍、林致信
- 報名費：200 元，請於報到時現場繳交，並領取研討會論文集。
- 因欲估算實習材料總量，請報名者於研討會當日務必與會參加；錄取名單不另行通知。
- 感謝您參與本活動，讓本次研習會增添無限光彩！

國立高雄餐學院中餐廚藝系熱誠歡迎您