115學年度技術型高級中等學校餐旅群科中心

AI科技運用暨飲食文化教師研習實施計畫

一、計畫依據：教育部技術型高級中等學校餐旅群科中心115學年度工作計畫辦理。

二、目　　的：隨著人工智慧（AI）、智慧設備與自動化技術逐漸導入餐飲產業，餐飲人才培育所需的能力亦逐步從傳統廚藝技能，延伸至智慧設備操作、標準化生產、數位工具應用及永續餐飲等面向。

本次研習以「智慧廚房、AI科技、永續餐飲」為核心，結合智能炒菜機實際操作、智慧烹調體驗、蒸烤箱應用及原住民族飲食文化參訪，引導參與研習之教師透過實務體驗，認識智慧廚房設備於餐飲產業之應用情境與發展趨勢，並進一步思考如何將智慧設備、AI科技及飲食文化與永續理念融入餐飲專業課程，轉化為具體的教學內容與學習活動，提升教師跨域教學與課程應用能力。

三、指導單位：教育部國民及學前教育署。

四、承辦單位：教育部技術型高級中等學校餐旅群科中心(新北市立淡水高級商工職業學校)。

五、協辦單位：臺北城市科技大學。

六、研習時間：115年11月20日(星期五)上午10時至下午4時30分。

七、參加對象：全國餐旅群學校餐飲及觀光科(學程)相關課程之專任教師，由各校推派且每校限1名參加，共計30名。

八、研習地點：臺北城市科技大學圖資大樓八樓戰略研究室(台北市北投區學園路2號)、芭達桑原住民主題餐廳(新北市八里區觀海大道111號)。

九、報名方式：

(一)請至全國教師在職進修資訊網線上報名（http://www3.inservice.edu.tw），課程代碼：5806995，共計30名。

(二)依課程性質考量，以各校推派之餐旅群教師為主，並按照報名系統優先順序錄取；若教師經錄取後未到，則將該校隔次活動之錄取順位移至最後。若報名尚未額滿，則依報名時間依序錄取各校第2位報名之教師；以下皆依此原則錄取至報名人數額滿為止。

(三)為避免教育資源之浪費，錄取教師若屆時無法參加或全程參與，請務必提前告知本中心，研習無故未到將比照公民營研習規定停權3年，若有重大事故不便出席再請函文舉證至本中心，以免影響個人之權益。

(四)全程參加研習人員，給予研習時數6小時。

十、注意事項：

(一)請給予出席人員公(差)假及課務派代，其往返差旅費由各服務單位按相關規定報支。

(二)接駁車資訊：捷運忠義站1號出口，上午9時30分集合，請務必準時，逾時不候；若接駁人數未滿12人，將取消接駁車服務，屆時將會發Mail至教師進修網登錄之信箱告知，

敬請留意；或可於報名結束 3 天後致電群科中心詢問，請依個人情況斟酌報名參加。

(三)請於報名時登錄餐食及其他資訊，素食餐點僅提供蛋奶素，請依個人情況斟酌報名參加。

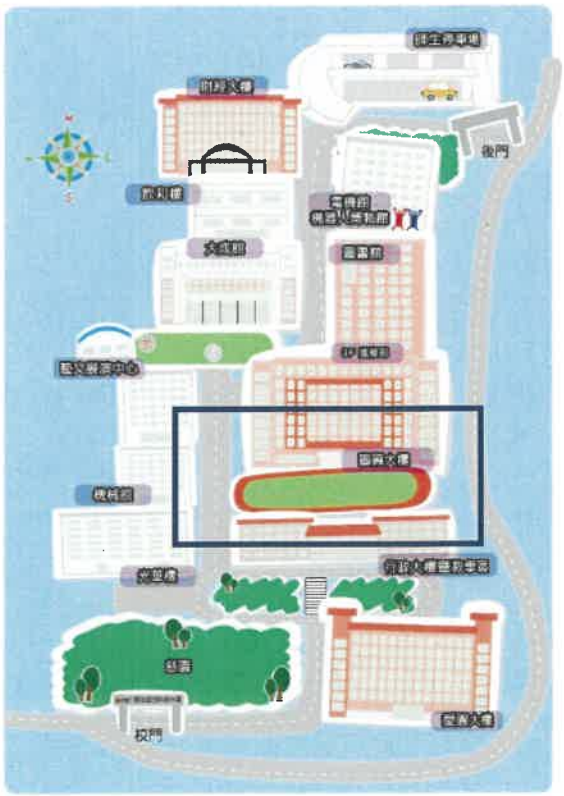
十一、研習課程表：

115 年 11 月 20 日(星期五)			
時間	**活動內容**	**主持/主講人**	**地點**
09:40-09:50	報到	群科中心工作人員	圖資大樓 8 樓 戰略研究室
09:50-10:00	開場	市立淡水商工潘泰伸校長	
10:00-11:00	智能炒菜機設備介紹	待聘	
11:00-12:00	智能炒菜機操作示範	待聘	
12:00-13:00	智慧出餐體驗	待聘	
驅車前往企業參訪(車程約 30 分鐘)			
13:30-14:30	原住民族飲食文化與餐飲環境介紹	待聘	芭達桑原住民主題餐廳
14:30-15:30	智慧蒸烤設備應用	待聘	
15:30-16:30	【永續餐飲實踐】 在地食材、智慧烹調、減少食材浪費	待聘	
16:30	賦歸		

十二、承辦人員姓名及聯絡電話：餐旅群科中心助理連德美小姐、何心盈小姐；(02)2623-3664。

十三、交通路線圖：臺北城市科技大學(台北市北投區學園路 2 號)





芭達桑原住民主題餐廳(新北市八里區觀海大道 111 號)

