

行政院農業委員會桃園區農業改良場

111 年度田媽媽班養成與培育研習工作坊

一、依據：111 年度農遊元素特色化與優化計畫(111 農再-2.2.4-2.1-輔-011)

二、辦理目的：

因應消費者對於餐飲消費習慣改變，調訓各田媽媽班班員、轄下指導員、督導、青農及有興趣之休閒農場餐飲業者，藉由田媽媽餐廳、休閒農場等應用當季在地的食材(供應端)，連結到友善農法、生產履歷、綠色農業(生產端)，促使消費者瞭解食材之生產環境、加工儲存、安全把關等之重要性(需求端)，引發國民重視食安衛生、飲食健康，並對農村農業農民產生興趣，進而採取農遊行動(休閒端)。另也運用在地特色農產品，及可追溯食材概念等，研發具特色農產料理、伴手禮，協助餐飲上菜速度與菜色多樣變化等，並能扣合成本概念等，以因應餐飲消費模式之變革並提升餐廳經營效益。

三、辦理單位：

1. 主管機關：行政院農業委員會

2. 執行機關：行政院農業委員會桃園區農業改良場

四、辦理方式及地點：

(一) 本工作坊以實體課程及部分視訊課程辦理。

(二) 上課地點：依課程內容調整。

五、參加對象：田媽媽班班員、指導員、督導、青農及有興趣之休閒農場餐飲業者，每梯次人數依場域調整，報名額滿為止。

六、時間及報名方式：

(一) 辦理時間：

1. 雜糧麵包烘焙研習：111 年 10 月 28 日(星期五) 1 天。

<https://forms.gle/ucu4Ap9soobu3ZTg9>

2. 田媽媽品牌與經營管理研習(一)：111 年 11 月 4 日(星期五)1 天。<https://forms.gle/oge8z9Xr2FXT8Rdm7>

3. 田媽媽品牌與經營管理研習(二)：111 年 11 月 15 日(星期二)。
<https://forms.gle/aZPralJg7Xn7Fygw7>

4. 調醬製作研習：111 年 11 月 17 日(星期四) 1 天。
<https://forms.gle/vRZjnXjiywVcfU4C8>

5. 和菓子製作研習：111 年 11 月 25 日(星期五) 1 天。
<https://forms.gle/vflyNu2uz36WejMk9>

(二) 課程表詳如附件 1。

(三) 報名方式：本次工作坊一律採線上報名，相關網址連結如上。

五、其他

1. 本培訓篩選錄取名額與條件，將由本場保留最終審定權，確定錄取後，本場將電話通知，並以電子郵件方式寄送課程連結。填寫線上報名表時，個人聯絡資料（含電子郵件）請務必填寫正確和完整。未來相關培訓資料，將透過 E-mail 方式發送。
2. 為珍惜訓練資源，參訓人員請全程參與，如不克參加或未能全程參與，請提前通知本場，俾便安排候補事宜。
3. 如遇颱風等天然災害，當日桃園市不上班，則本工作坊暫停，重新辦理日期另行通知。
4. 聯絡人農業推廣課 傅智麟小姐 (0952-105383)；洽詢電話：03-4768216#430；傳真電話：03-4760435 e-mail: fugu5691@gmail.com

附件 1

111 年度田媽媽班養成與培育研習工作坊 雜糧麵包烘焙研習

上課地點：桃園市楊梅區耀輝牧場點心坊

(桃園市楊梅區楊湖路 1 段 654 巷 81 弄 88 號)



報名 QRCode

日期/時間	111 年 10 月 28 日(星期五)	主持人/講師
9:30-12:00	雜糧食材與組合搭配技巧	台灣養生創意美食發展協會/理事長 余沛荭
12:00-13:00	中午休息	
13:00-16:00	實務示範與演練- 鮮奶雜糧麵包、養生南瓜麵包、 芝麻湯種吐司、鮮奶麻糬、南瓜饅頭	台灣養生創意美食發展協會/理事長 余沛荭

備註：因場地關係除楊梅耀輝牧場點心班班員外，僅再開放 10 人報名。

111 年度田媽媽班養成與培育研習工作坊

調醬製作研習

地點：本場農業推廣課交誼廳及三樓料理教室。

(桃園市新屋區東福路二段 139 號)



報名 QRCode

日期/時間	111 年 11 月 17 日(星期四)	主持人/講師
9:30-12:00	調醬食材與組合搭配技巧	福容大飯店餐飲營運部/副總經理 李杰奎
12:00-13:00	中午休息	
13:00-16:00	實務示範與演練- 糖醋、君度澄花汁、泰式椒麻醬 味水、魚露	福容大飯店餐飲營運部/副總經理 李杰奎

備註：本研習採實體課程，每梯次人數 40 人以內，報名額滿為止。

111 年度田媽媽班養成與培育研習工作坊

和菓子製作研習

地點：本場農業推廣課交誼廳及三樓料理教室。

(桃園市新屋區東福路二段 139 號)



報名 QRCode

日期/時間	111 年 11 月 25 日(星期五)	主持人/講師
9:30-12:00	和菓子緣由與食材組合搭配技巧	台北城市科技大學 /兼任教師 朱秋樺
12:00-13:00	中午休息	
13:00-16:00	和菓子製作手法與技巧 實務示範與演練	台北城市科技大學 /兼任教師 朱秋樺

備註：本研習採實體課程，每梯次人數 40 人以內，報名額滿為止。

111 年度田媽媽班養成與培育研習工作坊
田媽媽品牌與經營管理研習(一)

上課地點：視訊課程，以 Google Meet 方式進行

時間：11 月 4 日（星期五）· 上午 9:30 - 下午 4:00

視訊通話連結：<https://meet.google.com/ruh-ynaz-rav>



報名 QRCode

日期/時間	111 年 11 月 4 日(星期五)	主持人/講師
9:30-12:00	田媽媽餐廳如何推動食農教育	世新大學觀光碩專班/(兼任)副教授 陳墀吉
12:00-13:00	中午休息	
13:00-16:00	餐飲成本的控制與管理	國立嘉義大學行銷與觀光管理系 張耀仁/副教授

備註：本研習採視訊方式，每梯次人數不限。

111 年度田媽媽班養成與培育研習工作坊
田媽媽品牌與經營管理研習(二)

上課地點：視訊課程，以 Google Meet 方式進行

時間：11 月 15 日（星期二）· 下午 1:00 - 4:00

視訊通話連結：<https://meet.google.com/rdx-fdhm-mfa>



報名 QRCode

日期/時間	111 年 11 月 15 日(星期二)	主持人/講師
13:00-16:00	田媽媽品牌精神如何展現	台品集國際行銷顧問有限公司/執行長黃俊仁

備註：本研習採視訊方式，每梯次人數不限。