2017-2023臺東慢食學院課程總覽

主軸項目	日期	課程內容	講師	地點
慢食組織培力	2017/4/11	主婦聯盟食育分享 - 在地餐飲店家與食農教育?	王南琦 (主婦聯盟基金會董事)	臺東生活美學館
	2017/4/27	臺東慢食 - 臺東花草醃漬X餐廳運用案例分享	徐仲 (義大利慢食碩士)	Mata家屋(臺東縣原住民文化會館)B1會議室
	2017/6/21	跟著產餐遊臺東 - 如何開發體驗活動	周季禪 (野上野下)	Mata家屋(臺東縣原住民文化會館)
	2023/3/9	當代慢食人的早餐風景— 臺東晨食共創工作坊	謝仕淵 (國立成功大學歷史學系副教授、《坐南朝海 - 島嶼回味集》作者	伊塔原旅
風土料理研發	2017/4/19	在地食材創意研發 - 臺東的樹豆和輪胎苦瓜	努亞 阿海納 (環境料理自由廚師)	臺東大學灶空間
	2017/4/27	醃漬瓶裝美感X餐桌擺盤	徐仲X徐銘志 (艾瑞克廚房料理人)	Mata家屋(臺東縣原住民文化會館) 1樓餐廳
	2017/8/28	從採集到餐桌 - 飽滿的風土料理	小馬 (生活藝術家料理魔法師)	Mata家屋(臺東縣原住民文化會館)
	2020/7/6	農廚交流工作坊 - 勇健樹豆	謝孟琳 (拉勞蘭部落小米田管理人) 利曉鳳 (拉勞蘭小米工坊主廚) 陳君明 (客家電視台記者)	TTICC農產實驗室
	2022/3/17	法餐南霸天簡天才 與臺東山海食材的相遇	簡天才 (LA ONE品牌創辦人暨廚藝總監)	伊塔原旅

農食旅 產業鏈結	2017/5/11	縱谷慢食店家 學長姐交流之旅	烏尼囊文化工作坊、舒食男孩、芭洋Amis美饌、宜興園民宿	池上、延平、關山
	2017/5/16	產地餐桌見學之旅	阿婆婆米食館、宏昌客家菜館、麵包山工作坊、山谷裡的一家人	池上、關山、鹿野
	2017/8/29	長濱野市集交流	慕樂諾斯自然農法農場、永福野店、阿貴手工黑糖;花格格蓮花凍、弓作室等	長濱鄉境內
	2017/9/25	南迴慢食部落風情	太麻里八穀農糧、拉勞蘭小米工坊、講蜜蜜小餐館、打個蛋文旅	太麻里鄉境內
	2018/1/7-8	高雄美濃食材見學之旅	葉杏珍 (台南綠色餐廳湯食家負責人) 與各單位負責人	高雄境內
食品安全 自主管理	2017/5/2	從「料理風險」談起	好食機X邱一真 食品自主管理講師	Mata家屋(臺東縣原住民文化會館)B1會議室
	2017/6/27	餐桌完全真相 - 一起來找安心食材	葉杏珍 (台南綠色餐廳湯食家負責人)	縱谷鹿野飛行學校
	2017/9/4	餐桌完全真相 - 基改、油品、添加物	姜淑禮 (食品技師/主婦聯盟食安講師)	海線-32鄉咖啡
	2017/10/17	餐桌完全真相 - 食安店自主把關實作	吳書瑀 (食物設計師 / 1982 de glacée法式冰淇淋創辦人)	南迴-益台灣餐廳
	2021/6/16	慢食餐廳必修課 - 餐廳食品衛生安全	余秀清 (中華HACCP食品安全管制系統協會北區執行長)	線上課程

	2021/6/17	慢食餐廳必修課 - 食品標示規範	余秀清 (中華HACCP食品安全管制系統協會北區執行長)	線上課程
	2022/2/23	走進慢食三星餐廳 烏尼囊多元文化工作坊廚房 - 食材選擇與廚房管理必修課	王美華 (烏尼囊多元文化工作坊主廚) 葉杏珍、王南琦 (台東慢食評鑑初審委員)	烏尼囊多元文化工作坊
	2022/3/2	走進慢食三星餐廳Sinasera 24廚房 - 食材選擇與廚房管理必修課	楊柏偉 (Sinasera 24主廚) 葉杏珍、王南琦 (台東慢食評鑑初審委員)	Sinasera 24
慢食理念 深化與推廣	2021/3/23	什麼是慢食？ - 邁向慢食餐廳的必修課	許宮璉 (國際慢食組織台灣青年代表)	TTICC農產實驗室
	2021/4/13	食材生產面面觀 - 認識農法的必修課	葉杏珍 (台南綠色餐廳湯食家負責人) 廖正忠 (麗園農場負責人)	麗園農場
	2022/2/15	認識慢食&慢魚 - 邁向慢食餐廳的必修課	孫繼智 (資深海洋環境教育研究員) 許宮璉 (國際慢食組織台灣青年代表)	野室咖啡
產地 踏查課程	2023/3/1	好蛋才能做出好早餐 - 放牧雞蛋農場踏查	陳世豪 (返鄉青年、晨希牧場主人)	晨希牧場