

國立臺南大學 文化與自然資源學系

2026 文化部文化資產學院人才培育計畫——「推廣群組_『挑擔古早味』—臺南挑飯擔文化教育與實作體驗」

活動報名簡章

一、活動課程表

天數	時間	課程主題	課程內容／時間／講師
第一天	8:00～ 16:00	「文化導入」與挑飯擔」器具解密之課程講授	(1) 導讀 (8:00-9:00) / 戴文鋒教授 (2) 課程講解 (9:00-12:00、13:00-16:00) / 周文鳳老師
第二天	9:00～ 16:00	「挑飯擔」傳統「鹹飯」米食製作技藝之課程講授與實作體驗	(1) 課程講解 (9:00-16:00) / 張耘書老師 (2) 實作體驗 / 臺南大坑聖母宮場域 (12:00-16:00) / 張耘書老師、盧正治師傅

(1)7/1(三) 8:00-16:00 南大附小
7/2(四) 9:00-12:00 南大附小、12:00-16:00 臺南大坑聖母宮

(2)7/6(一) 8:00-16:00 關廟國小
7/7(二) 9:00-12:00 關廟國小、12:00-16:00 臺南大坑聖母宮

(3)7/8(三) 8:00-16:00 新化國小
7/9(四) 9:00-12:00 新化國小、12:00-16:00 臺南大坑聖母宮

(4)7/13(一) 8:00-16:00 口埠國小
7/14(二) 9:00-12:00 口埠國小、12:00-16:00 臺南大坑聖母宮

二、活動地點與日期：

- (一) 115 年 7 月 1 日 (星期三) 至 7 月 2 日 (星期四)：國立臺南大學附設實驗國民小學
- (二) 115 年 7 月 6 日 (星期一) 至 7 月 7 日 (星期二)：臺南市關廟區關廟國小
- (三) 115 年 7 月 8 日 (星期三) 至 7 月 9 日 (星期四)：臺南市新化區新化國小
- (四) 115 年 7 月 13 日 (星期一) 至 7 月 14 日 (星期二)：臺南市新化區口埠國小

三、主辦單位：國立臺南大學文化與自然資源學系

四、師資介紹：

- (一) 計畫主持人由本校文化自然資源學系教授兼任臺南學研究中心主任戴文鋒擔任，戴教授學經歷如下：

學 歷：國立中正大學歷史研究所博士

現 職：本校文化與自然資源學系專任教授兼任臺南學研究中心主任

專 長：臺灣文化資產、臺灣民俗及民俗文物、臺灣史、臺灣民間信仰、臺灣傳統藝術。

教授課程：研究方法、臺灣史專題研究、臺灣民間信仰與田野調查專題研究、臺灣無形文化資產專題研究、臺灣國定民俗專題研究、臺灣民俗文化研究理論與方法、臺灣傳統表演藝術專題研究、臺灣傳統工藝專題研究、臺南廟宇與祀神專題研究

(二) 本計畫共學師資群：

1. 張耘書老師：

現職：大學講師／大臺南文化研究員／文史研究者

臺南大學兼任講師、臺南大學推廣教育樂齡大學授課老師、2017 臺南大學推廣教育文化資產學院人才培育計畫「無形文化資產學程—臺灣傳統工藝專題研究」專題授課教師、2018 臺南大學推廣教育107年度「無形文化資產—傳統工藝主題」講師、2020 臺南大學「高教深耕計畫子計畫—Hub-1〈文資聲影 臺南傳承〉」、「高教深耕計畫- Hub1〈文資聲影 臺南傳承〉」專題授課教師、2021 臺南大學「高教深耕計畫子計畫—〈傳統工藝影像紀錄與實務〉」現地教學授課講師、2021 崑山科技大學「教育部教學實踐計畫—〈強化餐飲系學生與在地連結的飲食文化觀與敘事力：探尋府城百年傳統市場的風華〉」外聘講師。

2. 周文鳳老師

現職：臺南市新化區口埤實驗小學教導主任

經歷：從事教育工作近25年，有以下的教學經驗：

- (1) 桃園市東門國小，教授四年級導師一年
- (2) 屏東縣土庫國小，教授中年級導師四年，低年級導師八年
- (3) 屏東縣大光國小，學務組長一年，低年級導師二年
- (4) 臺南市仁德國小，註冊組長二年，教學組長一年
- (5) 臺南市口埤實小，教導主任六年

目前於臺南市新化區的口埤實小，擔任教導主任。於89年8月任職至今，年資25年多。周老師喜歡學生，喜歡教學也喜歡和孩童們相處。樂於和他們互動，並替他們解答。喜歡教授的過程，會因為他們能了解並回答而感到驕傲，也很享受學生們在聽完解決問題後豁然開朗的驚呼。和孩子們交流使我感到快樂，不僅僅是在教學上，以及生活中的所見所聞分享都能讓彼此的人生經歷更加豐富。

3. 盧正治師傅（總舖師）

寶味珍創意料理團隊的行政總廚。團隊專攻以各國的食材及烹調技術來展現創意料理美食，盧師傅本人到過馬來西亞～泰國～菲律賓等國參加廚王爭霸賽都獲得個人「特金獎」和「金牌」。主要經歷如下：

- (1) 國家中餐烹調乙級證照擔任主廚。
- (2) 臻饌食堂擔任總廚、行政總廚。
- (3) 2023 菲律賓世界名廚精英賽世界創新料理：金牌擔任主廚。
- (4) 2023 菲律賓世界名廚精英賽中式料理：特金獎擔任主廚。
- (5) 慈幼高級商工中餐老師擔任主廚。
- (6) 2022 國際青年創意美學競賽：評委老師擔任主廚。
- (7) 2022 國際青年創意美學競賽：傑出國際金牌名廚主廚擔任主廚。
- (8) 2022 國際青年創意美學競賽：金帽名廚獎擔任主廚。
- (9) 2012 江蘇華西世界廚王爭霸賽個人賽：金牌擔任主廚。

2026 文化部文化資產學院人才培育計畫——「推廣群組_『挑擔古早味』—臺南挑飯擔文化教育與實作體驗」

活動須知

- (一) 本活動每一場次為期二天，全程**免費參加**，請學生務必**全程參與課程**，如有特殊情形無法參加，請提前請假告知主辦單位。
- (二) 請學生於活動當日**準時報到**，並依照現場老師及工作人員之指導參與活動。
- (三) 本活動包含文化講解、器具認識及米食製作實作體驗，請學生穿著**輕便服裝及運動鞋**參加，以利課程操作與活動安全。
- (四) 第二天課程將安排至**臺南大坑聖母宮**進行文化場域體驗與「挑飯擔」鹹飯製作實作，活動過程請遵守現場師長與工作人員之指導與秩序。
- (五) 因課程包含料理與米食製作體驗，請學生注意**個人衛生與飲食安全**，並配合講師指導使用相關器具。如學生有**食物過敏或特殊飲食需求**，請家長於報名時事先告知主辦單位。
- (六) 活動期間請學生**自備水壺並適時補充水分**，如身體有任何不適，請立即告知老師或工作人員。
- (七) 為維護活動安全與課程品質，學生須遵守活動秩序與分組安排；如出現影響活動進行或安全之行為，主辦單位將通知家長協助處理，必要時請家長將學生帶回。
- (八) 本活動可能進行**照片或影像紀錄**，相關資料將作為文化教育推廣及成果報告使用。
- (九) 請學生自行攜帶以下用品：
安全剪刀、膠水、彩色筆（或色鉛筆、粉蠟筆）、水壺。
- (十) 活動期間請學生妥善保管個人物品，貴重物品請勿攜帶。
- (十一) 本活動屬文化資產教育推廣課程，請參與學生尊重文化場域及相關器具，並愛惜課程材料與教學設備。