

2011 臺北市內湖區 辦理新移民烹飪課程及學習成果驗收同樂會實施計畫

一、目的：為落實政府照顧、輔導新移民措施，增進新移民生活樂趣、提高其烹飪技巧、健全家庭飲食健康管理，並促進多元文化交流，共創和諧社會。

二、指導單位：臺北市政府民政局

主辦單位：臺北市內湖區公所、內湖社區大學

三、上課時間：100 年 11 月 7 日至 11 月 28 日，每週一晚上 7 時 0 分至 9 時 40 分，共計 4 堂課，12 小時。

四、上課地點：內湖社區大學

(臺北市內湖路 1 段 520 號內湖高工烹飪教室，電話：8751-1587)

五、課程內容：

11/7	翡翠炒飯	茄汁豬排	肉羹蚵仔麵線
11/14	肉絲炒麵	糖醋排骨	酸辣湯
11/21	銀芽炒板條	辣子雞丁	玉米濃湯
11/28	香菇肉絲炒米粉	紅燒魚	三絲豆腐羹

六、授課講師：謝佩娟老師。謝老師具有中餐、烘焙、調酒丙級技術士證照及經國家考試合格之營養師資格，目前任教智光商工餐飲管理科暨內湖社區大學烹飪課程。

七、參加資格：配偶設籍臺北市之新移民，採限額報名方式**免費**參加本活動。

八、報名方式：填寫報名表並檢附本人及配偶身分證影本與照片 1 張，親送或郵寄本所人文課，即日起受理報名，額滿為止（**活動簡章及報名表詳如附件**）。

九、費用：原則免費，但得視老師上課教材所需自付材料費用。

十、辦理方式：

(一) 名額：招生 24 人。

(二) 研習內容：學習簡易烹飪技能及實用家常菜

(三) 於 100 年 12 月 (擇日)，假本行政中心 8 樓禮堂舉辦「新移民烹飪班

結業式暨學習成果驗收同樂會」，邀請長官、新移民及其親友、本區各里里長、本所員工、志工共同參與，會中頒給學員結業證明書、全勤獎品，並請新移民學員分享學習心得、在臺灣的生活體驗等；學員2人1組，每組提供1道拿手菜，本所給予每組食材補助費1,000元；期望於美食饗宴的歡樂時光中自然達到多元文化交流暨族群融合之目的。

十一、本計畫奉區長核定後實施，修正、補充時亦同。