

普通型高級中等學校家政學科中心113學年度全國教師研習
「台灣味雙語教育專題研習」暨「家政學科專業知能研習_食物探究
課程/踏查_場域踏查：在地食材辨識選購課程設計」實施計畫(草案)

壹、依據

- 一、國家發展委員會「Cooking Stars Taiwan 台灣味雙語教育研發計畫」。
- 二、教育部國民及學前教育署「普通型高級中等學校家政學科中心 113 學年度工作計畫」
113 年 7 月 15 日臺教國署高字第 1130079731 號函辦理。

貳、目的

- 一、提升高中教師於家政與語文課程中的雙語教學能力，結合「台灣味」的飲食特色與雙語學習元素，幫助教師掌握教授雙語技巧，透過探究式學習活動實作活動與案例分享，激發對本土飲食文化的認同感，同時培養其國際視野與語言能力。
- 二、針對食物探究課程/踏查議題分別辦理三大主題講座，增進家政教師學科探究課程設計之專業知能，並與教師進行交流反饋。透過探討野菜知識文化、生物動力農法及踏查活動，提升家政教師對臺灣在地食材的理解與教學應用。

參、辦理單位

- 一、指導單位：國家發展委員會、教育部國民及學前教育署
- 二、承辦單位：晨星樂廚股份有限公司（Cookinn Taiwan）、普通型高級中等學校家政學科中心（國立臺南女子高級中學）
- 三、協辦單位：國立花蓮女子高級中學

肆、研習對象與預計人數

全國國中、高中家政授課教師（離島、宜花東地區教師優先錄取），含專任、代理、兼課教師，預計35人。

伍、研習時間與地點

- 一、時間：114年03月15日（六），08:40-17:10
- 二、地點：國立花蓮女子高級中學藝能大樓2F 烹飪教室

陸、研習內容與流程

時間	內 容	主持/講師/助教
08:40-09:10	報到	主辦單位
09:10-09:20	開幕式	國立花蓮女中詹滿福校長 國立臺南女中洪慶在校長
09:20-10:50 (90分鐘)	Cooking Stars Taiwan 台灣味雙語教材示例說明	CookInn 旅人料理教室負責人 蔡佩君教師
10:50-11:00	中場休息	主辦單位
11:00-12:30 (90分鐘)	滷肉飯+檸檬愛玉探究/實作課程	CookInn 旅人料理教室負責人 蔡佩君教師

時間	內 容	主持/講師/助教
12:30-13:30	午餐饗宴	主辦單位
13:30-15:00 (90分鐘)	認識台灣常見野菜及原住民飲食文化	台灣原住民慢食廚師聯盟發言人樂舞詩•拉后
15:00-15:10	中場休息	主辦單位
15:10-16:40 (90分鐘)	與原住民辛香料的療癒之旅	台灣原住民慢食廚師聯盟發言人樂舞詩•拉后
16:40-17:10	教師共備：在地食材辨識選購課程設計	主辦單位
17:10-	賦歸	主辦單位

※本中心有權更動、調整活動

柒、報名方式

一、採網路報名，相關時程如下：

1. 報名自即日起至114年3月2日(一)中午12時或額滿為止。
2. 承辦單位預計於03/03(一)前寄發「錄取通知」電子郵件、03/14(五)寄發「行前通知信」，故請務必留下正確（常用）之郵件信箱。

二、報名資訊見「家政學科中心官網首頁下方-最新消息-研習公告-【全國研習】家政學科專業知能_食物探究課程/踏查_場域踏查：在地食材辨識選購課程設計暨台灣味雙語教育專題研習（114.03.15實體辦理）」

<https://bit.ly/3Csk9Lz>（活動報名頁面 QR Code 如右）



捌、注意事項

- 一、請務必自行攜帶保鮮盒、餐具、環保杯等個人物品，本場次研習恕不提供一次性塑膠免洗餐具。
- 二、完整參與並完成填寫「研習回饋」者，依實際授課時數，核予教師在職進修網研習時數。
- 三、敬請各校核予參加人員以公（差）假登記，往返路程差旅費由原服務學校依規定支給。
- 四、本場次研習恕不提供校內停車，請參加人員盡量搭乘研習接駁專車。
- 五、請於報名時仔細閱讀網路相關資訊，若有任何疑問，先透過電子郵件與主辦單位聯繫，我們將盡快回覆您。（電子信箱：hometngs@tns.edu.tw；連絡電話：06-2146659）