

高雄市立前鎮高中 113 學年度第二學期高中優質化教師增能研習

【從甜點到科學——探究台灣傳統點心的凝固密碼】

一、 依據：國教署高中優質化計畫

二、 主辦單位：高雄市立前鎮高級中學

三、 承辦單位：前鎮高中家政科李錦芳老師

四、 講題：【從甜點到科學——探究台灣傳統點心的凝固密碼】

五、 講師： 高雄市立文山高中 王譽蓁教師

六、 時間：114 年 06 月 06 日(五) 13:30~16:30 (3 小時)

七、 地點：

1. 實體：前鎮高中工藝樓二樓家政教室

2. 線上：<https://meet.google.com/cor-hjym-zik>

八、 研習綱要：

1. 了解台灣傳統甜點（菜燕、粉粿、麻糬）背後的食物凝固原理。

2. 增進教師將生活文化與自然科學結合的教學設計能力。

3. 提升教師糧食教育、跨領域教學的實作與應用技巧。

九、 研習代碼：5029109

十、 研習對象：高雄市高中職教師(本校教職員優先)

十一、 研習人數：20 人為限，額滿為止。

十二、 報名方式：無論參加實體或線上，皆請上教師進修網站報名。

十三、 活動內容

13:20~13:30	報到
13:30~14:30	食物凝固原理介紹/傳統點心科學解說
14:30~16:00	菜燕、粉粿、麻糬示範與實作
16:00~16:30	經驗分享與綜合討論

十四、 活動聯絡人：07-8226841 分機 106 林組長或分機 118 莊助理