

附件

普通型高級中等學校家政學科中心 114 學年度全國教師研習 家政學科專業知能研習_永續探究課程_食：黑金與白米的在地對話 實施計畫

壹、依據

- 一、依據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 114 學年度工作計畫」114 年 7 月 29 日臺教國署高字第 1145404141 號函辦理。
- 二、臺南市 114 學年度精進高級中等學校課程與教學計畫。

貳、目的

- 一、因應課綱推動與教學現場多元需求，提供教師專業支持與教學資源。推動探究與實作課程，結合飲食、衣著與生活管理等主題，落實課綱精神。
- 二、提升高中教師認識理解在地食材的生產與轉化歷程：認識稻米、大豆等作物從田間栽種、採摘到加工、發酵的關鍵步驟，深化對食物來源與製程的理解。
- 三、結合場域參訪與議題探究，推廣臺灣飲食文化與農業技術知識，進而引導教師發展具永續意識的課程設計能力。

參、辦理單位

- 一、指導單位：教育部國民及學前教育署
- 二、主辦單位：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）、臺南市政府教育局

肆、研習對象與預計人數

全國高中家政授課教師，含專任、代理、兼課教師，預計 40 人。

伍、研習時間與地點

- 一、日期：114 年 11 月 29 日（六）09:30~17:40
- 二、地點：屏東新園鄉一新豐碾米廠、皇琄醬油廠

陸、研習內容與流程

時間	課程內容	講者／主持／說明
09:30~09:40	報到(高鐵左營站)	主辦單位
09:40~10:30	車程 <i>*預計 09:40 準時發車，逾時不候*</i>	主辦單位

時間	課程內容	講者／主持／說明
10:30~12:10 (100 分鐘)	【一】白米的秘密—碾米廠場域參觀與米食製程保存	講師：新豐碾米廠林軒頡經理 助教：待聘
12:10~13:10	午餐饗宴	主辦單位
13:10~13:30	移動至皇琤醬油廠	主辦單位
13:30~15:30 (120 分鐘)	【二】黑金的秘密—醬油廠場域參觀與味噌實作 <i>*課前需先完成觀看 114/05/27 醬油專題講座—豆田裡的實驗室：一位釀醬職人的風味探索錄影檔*</i>	講師：皇琤醬油有限公司簡志斌 助教：皇琤醬油有限公司蘇家秀
15:30-15:40	移動至田間	主辦單位
15:40~17:10 (90 分鐘)	【三】田間行腳—從作物生命週期到輪耕自然農法，實踐循環經濟	講師：皇琤醬油有限公司簡志斌 助教：皇琤醬油有限公司蘇家秀
17:10~17:40	探究任務分享與回饋：學習單設計與反思	主辦單位
17:40~	賦歸	主辦單位

註：承辦單位有權視天氣、人員、場地、疫情、行政方式…等實際狀況隨時調整。

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11月17日(一)中午12時或額滿為止。
2. 承辦單位預計於11/19(三)前寄發「錄取通知」電子郵件、11/28(五)寄發「行前通知信」，故請務必留下正確（常用）之郵件信箱。
3. 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】家政學科專業知能研習_永續探究課程_食：黑金與白米的在地對話（114.11.29實體辦理）」<https://bit.ly/42O4sIk>（活動報名頁面 QR Code 如右）

捌、其他說明：

- 一、請務必自行攜帶保鮮盒、餐具、環保杯等個人物品。



- 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、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@tngs.tn.edu.tw）