

國立竹北高級中學 113 學年度第 2 學期均質化

「運用學思達教學法進行烹飪課程」實施計畫

一、依據：「113 學年度均質化標竿 113-1 文藝復興，博古曉地計畫」辦理。

- 二、目的：
1. 體驗一堂運用學思達教學法進行的烹飪課程
 2. 認識「化學膨脹劑在蛋糕的運用」與實作
 3. 了解「閱讀理解策略」在食譜解讀上的運用

三、參加對象：

1. 跨校教師專業社群成員及合作學校教師自由報名參加
2. 桃竹苗家政共備社群教師
3. 對本教學議題有興趣的老師

四、活動內容：

1. 【研習主題】運用學思達教學法進行烹飪課程～以「化學膨脹劑在蛋糕運用」為例
2. 【講座講師】黃璿芳老師 新竹縣國立竹北高中家政科
學思達關鍵思維與基礎能力認證通過教師

3. 研習活動訊息

【講座時間】114 年 6 月 3 日，9:00-12:00（共 3 小時），敬備午餐。

【報名截止日】114 年 5 月 26 日，請至全國教師在職進修網報名。

【實體研習】16 人

【講座地點】國立竹北高中家政教室 工商大樓 6 樓

【講座內容】

- (1)運用「閱讀理解策略」解讀食譜，完成烹調前置作業準備的檢核，及小組料理工作分配的方法
- (2)體驗以運用學思達教學進行烹飪課程，培養學生閱讀自學、思考、討論、表達能力進行的方式
- (3)實作活動，以「化學膨脹劑在蛋糕的運用~優格巧克力蛋糕」為例

4. 辦理單位：

(1)指導單位：教育部國教署

(2)主辦單位：國立竹北高中

(3)協辦單位：區域策略聯盟/普通型高級中等學校家政學科中心

區域策略聯盟/桃竹苗區家政共備課程團隊

5. 活動提辦人：黃璿芳 師

五、所需經費：

1. 內聘講師費 $1000*3=3000$
2. 材料費 $200*16=3200$
3. 物品費：耳機 $350*3=1050$

六、【補充說明】

1. 當天膳費 16 位參加人員+2 位工作人員，共 18 份便當，由「協辦單位：區域策略聯盟/普通型高級中等學校家政學科中心」支付，本場次便當由黃璿芳師聯繫處理。
2. 為發揮研習效益及跨校參予，感謝「區域策略聯盟/普通型高級中等學校家政學科中心」協助跨校行政事務，讓更多有興趣本議題的老師參予共備、一起共好。

七、本校「均質化 113-1 文藝復興，博古曉地」項下支付。

八、本計畫奉 校長核定後實施，修正時亦同。