

附件一

國立關西高級中學111學年度第1學期均質化計畫

「品味達人」教師專業社群研習實施計畫

一、依據：本校111學年度高級中等學校適性學習社區教育資源均質化實施方案。

二、目標：辦理「品味達人」跨校教師專業社群研習，邀請慢慢饅頭手工坊劉薰婷老師與具32年烘焙實務經驗且已出版16本烘焙書的魔法烘焙達人何國熙老師，帶領社群教師們利用關西在地食材，融入穀物加工與烘焙課程，開發特色產品並衍生教材。由於感官同時具有主觀與客觀的成份，故每個人感知與事實不盡然一致，也並非可以全然依靠，因此如何以最客觀、最有系統的知識體，了解消費者嗜好性即是一門重要的學問。藉由社群共備增進教師食品品評之專業知能，不僅可應用於108課綱專題實作課程，更透過嗜好性品評實務操作與省思，進一步開發食品烘焙之特色課程教材與教案。

三、時程內容一覽表

場次	課程名稱	課程內容	對象	主講	時間	地點	課程代碼
一	國產食材應用Ⅰ	實作並探討利用國產食材結合穀類加工課程發展教案之可行性	本校、社區及鄰近高中師(20人)	外聘 <慢慢饅頭手工坊> 劉薰婷	10/12 9:00-12:00 (一) (3小時)	加工一廠	3536698
二	客家食材	實作並探討以關西客家食材	本校、社區	外聘	10/12	加工	3536703

	應用 I	結合穀類加工課程發展教案之可行性	及鄰近高中師(20 人)	<慢饅頭手工坊> 劉薰婷	13:00-16:00 (一) (3 小時)	一廠	
三	食品感官品評	從實例認識三角試驗、成對三角試驗、順位法、評分試驗法	本校、社區及鄰近高中師(20 人)	外聘 <樞紐科技> 汪毓屏	11/23 13:00-16:00 (三) (3 小時)	加工科品評室	3536711
四	食品感官品評融入課	食品感官品評融入專題製作課程經驗分享	本校、社區及鄰近高中師(20 人)	內聘 吳建勳	11/30 13:00-16:00 (三) (2 小時)	加工科品評室	3536726
五	國產食材應用 II	實作並探討利用國產食材結合烘焙課程發展教案之可行性	本校、社區及鄰近高中師(20 人)	外聘 <烘焙達人> 何國熙	11/28 9:00-12:00 (一) (3 小時)	加工一廠	3536751
六	客家食材應用 II	實作並探討利用關西客家食材結合烘焙課程發展教案之可行性	本校、社區及鄰近高中師(20 人)	外聘 <烘焙達人> 何國熙	11/28 13:00-16:00 (一) (3 小時)	加工一廠	3536759

四、參加對象及人數： 本校教職員工及桃園、新竹、苗栗地區對課程有興趣

教師、學生預計20位。

五、認證時數:全程參與核與研習時數3小時。

六、活動費用:由計畫支應，參加研習人員免收費，中午有供餐。

七、報名方式:即日起至全國教師在職進修資訊網

https://www4.inservice.edu.tw/index_login.aspx 報名，依報名順序額滿為止。

八、其他事項

(一) 為響應環保， 請自備環保杯。

(二) 如當天無法參加研習， 請於三天前告知， 以利本校安排遞補人員。

(三) 防疫期間， 將進行體溫測量並請全程配戴口罩。

九、聯絡電話: 國立關西高級中學03-5872049-502 洽實習處官青誼老師

十、本計畫陳請校長核示後實施，修訂時亦同。