

醱酵食品實作與應用研習實施計畫

壹、依據

臺北市高級中學課程與教學發展工作圈 113-1 學年工作計畫辦理。

貳、目的

透過專家示範與引導，教師進行實作與研討，精進醱酵食品的教學知能。

參、辦理單位

- 一、指導單位：臺北市政府教育局、教育部國教署
- 二、承辦單位：臺北市高中家政學科平臺（臺北市立復興高級中學）
- 三、協辦單位：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）
臺北市立百齡高級中學

肆、研習對象

高中家政教師，以臺北市教師優先，上限 25 人。

伍、研習時間與地點

- (一)時間：113 年 11 月 05 日（二）9:00~12:30
- (二)地點：臺北市立百齡高中至真樓 4 樓家政教室一
（臺北市士林區承德路四段 177 號）

陸、研習主題與流程

時間	流程/主題	講者/主持
09:00~09:20	報到	臺北市家政學科平臺、家政學科中心
09:20~10:10 (1 節)	微生物之醱酵原理與運用	講師：普羅旺斯烘焙坊 陳心絨老師
10:10~10:20	休息	--
10:20~12:00 (2 節)	鹽麴、甘酒、酒釀示範與實作	講師：普羅旺斯烘焙坊 陳心絨老師 助教：百齡高中 郭敏惠教師
12:00~12:30	Q&A	臺北市家政學科平臺

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、報名方式與報名時間：

請於 113 年 10 月 30 日前至全國教師在職進修資訊網報名，課程代碼：4732247。

或見「家政學科中心官網首頁下方-最新消息-研習公告」

<https://reurl.cc/DIMWam>



捌、補充說明：

- 一、交通資訊：請參考百齡高中網站
<https://www.blsh.tp.edu.tw/nss/p/A07>
校內不提供停車。請參加人員搭乘大眾交通工具前往或於附近停車場自費停車。
- 二、研習會議不提供免洗用具，請自行攜帶環保杯及餐盒餐具。
- 三、研習核發 3 小時研習時數，請於報名時詳閱網路相關資訊，疑問請聯繫家政學科平臺，
0281@fhsh.tp.edu.tw