

普門中學113學年度第二學期高級中等學校

適性學習社區教育資源均質化

113-10「深耕在地·永續創新計畫」實施計畫

- 1、 依據：
 - 1、 教育部113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辦理。
 - 2、 教育部113.8.6臺教國署高字第1135404126號函辦理。
- 2、 計畫目的：
 - 1、 鼓勵並推動社區內合作學校與大專院校，進行跨校或支援開課與教師增能課程。
 - 2、 強化社區學校資源共享，增進學校特色發展。。
 - 3、 食農教育「古法釀製鳳梨醬豆豉」特色課程、教材及教案設計開發。
 - 4、 分享推廣本校食農教育特色課程，協助夥伴學校辦理具社區文化或產業特色課程。
- 3、 設計理念：

辦理「食農教育-古法釀製鳳梨醬豆豉」特色課程教案試教1研習活動。

課程設計理念：大樹在地特色產業「大樹粿」，作法有別於美濃粿條，通常大樹當地人吃大樹粿是直接沾大樹鳳梨仔(台語)或是蒜頭醬油，簡單的一道美味佳餚，吃了令人難忘，因此大樹有特色的「大樹粿」，如果再加上自製的古法釀製風味醬油，將碰撞出不同的味蕾，創造新的奇蹟，而其中的靈魂就是古法釀製豆豉，而風味醬油的半成品的豆豉也是製造大樹鳳梨仔(台語)的主角，透過過程的設計讓學生認識豆豉」。

本課程新教案-「食農教育-古法釀製鳳梨醬豆豉」產業特色之課程、教材及教案的設計開發，邀請國立高雄師範大學科學教育暨環境教育所蔡執仲教授及高師大產學合作專業講師蒞校指導。
- 4、 辦理單位：本校教務處設備組
- 5、 參加對象：高雄市四區各高中職校及鄰近國中
- 6、 辦理地點：餐管教室
- 7、 報名方式：

即日起，請逕至「全國教師在職進修資訊網」報名

<https://www3.inservice.edu.tw/>
- 8、 辦理時間與內容：

場次	上課日期	上課時間	課程內容	上課地點	課程代碼	授課教師
1	4/25(五)	13:20~16:10	食農教育「古法釀製鳳梨醬豆豉」特色課程試教1活動 1.豆豉的前世記憶中的孕種介紹(簡報20分鐘) 2.「古法釀製鳳梨醬豆豉」實作130分鐘) 3.「大樹粿」與大樹鳳梨仔(台語)的碰	餐管教室	4991777	普門中學：李如珍老師；指導老師：國立高雄師範大學科學教育暨環境教育所蔡執仲教授

			撞(20分鐘)			
2	5/9(五)	13:20~ 16:10	食農教育「古法釀製 鳳梨醬豆豉」特色課 程試教2活動 1.豆豉的前世記憶 中的孕種介紹(簡報 20分鐘) 2.「古法釀製鳳梨醬 豆豉」實作130分鐘) 3.「大樹粿」與大樹 鳳梨仔(台語)的碰 撞(20分鐘)	餐管教室	4991779	普門中學:黃 紫慶老師;指 導老師:國立 高雄師範大學 科學教育暨環 境教育所蔡執 仲教授

9、 經費概算表:如附件

本活動所需經費由「113 學年度第 2 學期高級中等學校適性學習社
區教育資源均質化實施方案」補助經費支應。

10、 其他:

- 一、請准予工作人員及參加研習人員給予公假登記。
- 二、因應嚴重特殊傳染性肺炎(COVID-19)及流感, 出席人員有發燒、嚴重咳嗽或呼吸急促症狀者請勿參加活動。

11、 本計畫經核定後實施, 修正時亦同。