

# 台南市光華高級中學教師參加校外各項研習會心得報告

報告人：徐慧玲

|      |                                |      |                                                |
|------|--------------------------------|------|------------------------------------------------|
| 研習主題 | 家政探究課程設計工作坊                    | 主辦單位 | 教育部國民及學前教育署<br>普通型高級中等學校家政學科中心<br>(國立臺南女子高級中學) |
| 日期   | 111 年 10 月 25 日 (二) 9:00~16:20 | 地點   | 臺南二中家政教室                                       |

## 壹、研習目標：

為使家政教師能在 108 課綱實施時具備創新教學知能以實踐新課綱精神，本學科透過研發小組進行各項教學資源的研究與探討，透過辦理相關研習，建置研發成果於學科中心網站分享教材，以幫助家政教師進行教學翻轉。111 學年度工作擬辦理 108 課綱家政課程素養導向教學資源研發、家政探究課程設計工作坊、家政專業知能研習、家政非專業授課教師增能等多元研習增能。

## 貳、研習內容：

### 【一】探究課程設計引導

講師：高中探究與實作課程推動中心 — 洪逸文執行秘書 / 教師

### 【二】家政探究課程設計教學示例：烘焙、香料及糖的奧秘

講師：臺南二中李佩真教師、高師大附中黃潔如教師

### 【三】家政課綱(飲食、衣著、家庭)探究課程設計研討

講師：臺南女中邱奕嫻教師教、善化高中宋美貴教師

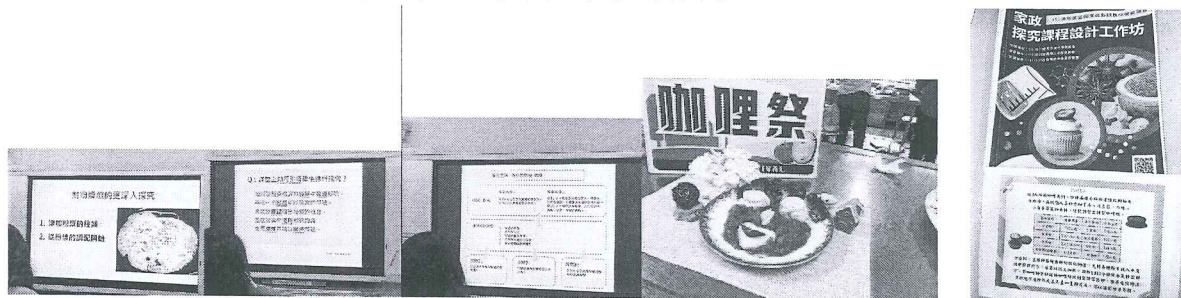
### 【四】家政探究課程設計教學示例實作與研討：香料的奧秘—咖哩 (一) (二)

講師：臺南二中李佩真教師、高師大附中黃潔如教師

### 【五】綜合座談 家政學科中心

## 參、感想：

1. 從台灣小吃蚵仔煎的粉漿、傳聲筒探究到咖哩香粉的探究及實作，我發現提問相當重要；例如洪逸文教師提出的現象：粉圓的 Q 度有差；知識：澱粉糊化轉化反應的影響因素、why 為什麼粉圓的 Q 度有差？why 實作時不同澱粉的糊化反應差異 how 探究教學粉圓的 Q 度是如何被影響的？what 溫度、水量與不同種類的如何影響粉圓的 Q 度？有哪些因素因素對粉圓 Q 度的影響？what 溫度、水量與不同種類的粉 對粉圓的 Q 度的影響？
2. 家政團隊向來可以分享許多教案成果，快速中有講義留存。實作之外，仍少不了分組報告即時分享主題探究的提問練習。例如我們組別從台灣各地小吃配對到異國家鄉菜烹煮時，思考如何取用當地食物找出台灣味的探究。



3. 小組實作咖哩雞飯及香料組合更體現老師們合作的效率、交誼的樂趣。

科主任：

幼兒保育科 主任 陳雅玲

教務主任：

教務主任 陳麗珠

校長：

校長 張敬川