

## 永續食物的美味實作研習實施計畫

### 壹、依據

臺北市高級中學課程與教學發展工作圈 111 學年度工作計畫辦理。

### 貳、目的

透過專家示範與引導，教師進行實作與研討，精進 SDGs 的素養教學知能。

### 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）

### 肆、研習對象

高中家政教師，以臺北市教師優先。

### 伍、研習時間與地點

- (一)時間：112 年 3 月 14 日 (二) 9:00~12:30
- (二)地點：對味廚房料理實驗室  
(臺北市文山區指南路二段 64 號/由政治大學行政大樓正門口進入)

### 陸、研習主題與流程

時間	流程/主題	講者/主持
09:00~09:10	報到	臺北市家政學科平臺、家政學科中心
09:10~10:40 (2 節)	SDGs 永續飲食的理論與實踐 ~從學校到企業再到家裡的永續 飲食生態鏈	講師：對味廚房洪昭勝主廚 助教：成功高中鄭忍嬌教師
10:40~10:50	休息	--
10:50~12:20 (2 節)	廚房角落食材的美味實作 —冷凍吐司邊角美味青醬 —剩飯雞骨與菜皮兒的濃濃雞湯 —美味烤蔬菜	講師：對味廚房洪昭勝主廚 助教：成功高中鄭忍嬌教師
12:20~12:30	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 112 年 3 月 10 日前至全國教師在職進修資訊網報名，課程代碼：3737419。

或見「家政學科中心官網首頁下方-最新消息-研習公告-【策略聯盟】永續食物的美味實作」  
<https://tinyurl.com/2eadfjqy>



家政學科中心網頁

【策略聯盟】永續食物的美味實作

### 捌、補充說明：

- 一、交通資訊：請參考政治大學網站  
<https://www.nccu.edu.tw/p/426-1000-12.php?Lang=zh-tw>  
開車可以告知政大大門警衛「到對味廚房參加研習」，就會開放進政大，計費停車。
- 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 4 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@fsh.tp.edu.tw