

國立竹北高級中學 108 學年度

「從產地到餐桌--香草作物種植及料理」研習實施計畫

一、依據：本校「108 學年度均質化標準 108-3-1 藝術芬多精實施計畫」。

二、目的：

藉由活動的辦理，提升教師專業知能、引起學生興趣，激發跨校、跨領域合作之可能性。

三、參加對象：本校教職員工生、鄰近友校師生。

四、活動地點：本校工商大樓 6 樓家政教室、烹飪教室

五、活動內容：

*主題：「從產地到餐桌--香草作物種植及料理」研習

*活動日期時間：12/12(星期四)上午 9:00-13:00(共 4 個小時含中午午餐時間)

*行政業務負責：圖書館讀者服務組長/劉亞騏

*活動籌備人:家政科教師/黃璿芳

*報名方式:圖書館讀者服務組/劉亞騏 03-5517330-291 或 290、全國教師研習網報名 **2734183**。

時間	課程內容	主持人/地點
08:30-9:00	報到並領取材料	家政教師/黃璿芳
9:00-10:00	1. 認識香草作物 2. 香草作物栽種技巧 (實作一)香草作物栽種	講師/ 台中新社高中農場經營科 實習主任郭義汶主任
10:00-12:00	(實作二)香草作物料理製作.	
12:00-13:00	輕鬆分享教學經驗及享用午餐	

六、溫馨小提醒:

1. 研習當天午餐，提供西點餐盒。並別忘了攜帶個人水杯隨時補充水分。
2. 工商大樓為一年級教學大樓，從校門口進入後向右直行經基石大道，靠右邊緣條紋米白底大樓。
3. 全程參與者給予研習時數 3 小時。