

# 新竹縣 111 學年度精進高級中等學校課程與教學計畫

## 廚房中的科學-古法釀造，秘方熬醬油

一、依據：教育部國民及學前教育署補助地方政府精進高級中等學校課程與教學計畫。

二、目的：

- (一)辦理自然領域教師專業知能研習，提升教師專業且落實於課程設計與教學之中。
- (二)民以食為天，而廚房就是眾人生活的科學實驗室，名校哈佛大學的熱門通識課「Science and Cooking」，讓科學知識與生活細節產生了美妙的連結。其中，醬油在東方飲食文化中是廚房裡不可或缺的調味料，扮演美食料理中舉足輕重的關鍵角色，它的製程是透過微生物～麴菌的幫忙，經過時間的粹釀才能呈現鮮美甘甜的醞味。本主題落實新課綱探究與實作的精神，將科學的知識融入於生活當中，並期待可以從中發展出可探究的主題。

三、辦理單位：

- (一)指導單位：教育部國民及學前教育署。
- (二)主辦單位：新竹縣政府教育局。
- (三)承辦單位：新竹縣立湖口高級中學。
- (四)協辦單位：新竹市政府教育處。

四、研習時間：112 年 6 月 13 日(二) 13:00-16:00 (12:40~13:00 報到)。

五、研習地點：新竹縣立湖口高級中學 高中部教學大樓 1F 生物實驗教室  
(地址：新竹縣湖口鄉中正路二段 263 巷 21 號)。

六、主講人：孫君婉老師。

七、講師簡歷：古法釀造講師、教育部樂齡中心講師、工研健康養生教室老師、社區大學講師、農會家政班講師、淡水社區大學發起人、搶救淡水河八里發起人。

八、課程內容：

時間	課程主題
13:00~14:00	古法釀造緣起 製作工序 材料介紹
14:00~15:30	分組實作
15:00~16:00	Q & A

九、參加對象：桃竹苗縣市高中職自然科教師，名額 30 名，  
若有餘額亦可開放國中小自然科教師參加。

十、報名方式：請至全國教師在職進修網報名，課程代碼：3771174。

十一、報名時間：112 年 3 月 1 日(三)至 112 年 6 月 12 日(一)止。

十二、全程參與者核予 3 小時研習時數。

十三、經費來源：本縣高中精進計畫。

十四、校內可開放停車，惟停車位有限，不足時須停至校外停車場，請儘量搭乘公共運輸系統或共乘前往。

十五、為響應節能減碳，請出席者自備環保杯。

十六、因應新冠肺炎疫情，進校園請配合戴口罩、量體溫，若體溫達 37.5 度以上（含）請勿進入校園。

十七、交通方式：可參考附圖

(一)自行開車：國道一號高速公路下湖口交流道，往湖口方向，依路標往高速公路連絡道，再接往中湖路走竹 71 鄉道，右轉中美路，至宏真汽車百貨(右側)後向左轉，繼續走中正路二段，再右轉 263 巷即可到達。

(二)乘坐大眾運輸：坐火車至湖口站下車，在對面公車站牌坐往榮民所方向（便利超商前），至湖口高中站下車，紅綠燈下走行人穿越道至對面即為中正路二段 263 巷，直走約 2 分鐘即可到達。

