

臺北市教師研習中心
臺北市 113 年度國民中小學領域知能研習(綜合領域)
「多元文化體驗-賞析優雅迷人之法式甜點」夏季班
實施計畫

一、研習依據：本中心 113 年度研習行事曆。

二、研習目標

(一)協助綜合領域教師精進教材教法，運用各式媒材，提供實用之教學資源。

(二)提供教師融入教學之實例，鼓勵教師透過活動提升學生多元文化觀與增進學生人文素養。

三、研習對象：臺北市公立中小學綜合領域或對本研習有興趣之教師。

四、研習人數：每期 20 人，每校 1 人為限。

五、研習時間

(一)第 1 期：113 年 6 月 13 日（星期四）。

(二)第 2 期：113 年 6 月 20 日（星期四）。

六、報名時間：即日起至 113 年 6 月 2 日（星期日）截止，額滿提前截止報名。

七、研習地點：臺北市大同區大橋國民小學配膳室（臺北市大同區重慶北路三段 2 號），本研習
不提供停車位，請搭乘大眾運輸前往。

八、研習內容：如課程表，實際課程及授課講座若有更動以網路公布為準。

九、研習方式：講授與實作。

十、研習時數

全程參與者核發 6 小時研習時數，請假超過研習總時數五分之一，不核給研習時數。

十一、報名方式

(一)請於報名截止日前登入臺北市教師在職研習網 (<https://insc.tp.edu.tw>) 報名，並經行政
程序核准後，由學校研習承辦人於報名截止日前完成薦派報名。

(二)本中心將依報名順序遴選，遴選結果、課程資訊、課程異動等將至遲於開課前，以各研
習員登錄於研習網之電子郵件信箱通知（請保持開通及擁有足夠雲端空間）。

十二、注意事項

(一)課程講義

1、講義以提供電子檔為原則，不列印紙本。

2、研習期間請自備能連網、掃描 QR code、下載觀看檔案之電子裝置，或於研習前先行
下載/列印/備妥，以利掌握研習內容。

(二)出/缺席

1、參加研習之學員請準時出席，遲到或早退超過 20 分鐘以上者須請假 1 小時。

2、完成報名程序之學員倘因故無法參加，請於教師在職研習網/首頁最新公告(免登入)/
下載並填妥取消研習表後，掃描寄至本中心研習承辦人電子信箱，逾期或程序未完成
仍以無故缺席登記。如為研習當日突發事件，亦請於 3 日內完成補假程序。

3、研習期間若有發燒、呼吸道症狀（咳嗽、喉嚨痛）等身體不適情形，建議請假在家休
養或請全程佩戴口罩。

(三) 相關資訊

1、交通方式

(1)公車：搭 2、9、215、246、223、250、255、274、288、302、304、601、641、重慶幹線至重慶北路、民權西路口

(2)捷運：搭新莊線或是三重蘆洲線至大橋頭站

2、哺集乳室：如需使用可於研習當日逕洽研習班輔導員。

3、無障礙協助及其他，請務必於研習前先行洽詢研習承辦人。

4、本研習為烘焙課程，如怕弄髒衣服請自備圍裙。

十三、聯絡方式：陳雅惠組員，電話：(02)2861-6942 轉 218，傳真：(02)2861-6702

電子信箱：bv4885@gov.taipei。

十四、研習經費：由本中心研習經費項下支應。

十五、其他：本研習計畫陳本中心主任核可後辦理，修正時亦同。

「多元文化體驗-賞析優雅迷人之法式甜點」研習班-夏季班

課程表

日期	時間	研習內容	講座
第 1 期 113/6/13 (星期四) 及 第 2 期 113/6/20 (星期四)	09:00- 12:00	1. 法式點心製作體驗-塔皮 2. 法式點心製作體驗-檸檬塔、櫻桃塔內餡 (成品以講座提供實作內容為主) 	烘焙達人林妘雪老師 / 助講座 2 位
	13:30- 15:30	1. 法式點心製作體驗-蒙布朗 2. 法式點心製作體驗-檸檬塔、櫻桃塔組合裝飾 (成品以講座提供實作內容為主) 	
	15:40- 16:30	1. 成果分享啜飲優雅，品嚐迷人的法式風情 2. 研習心得運用於綜合領域教學分享 	