

113學年度高級中等學校學習以群招生資源挹注計畫

子計畫編號：**D1-1 智慧餐旅、活化實施計畫**

一、計畫目標

- 1.透過結合學思達教學法及數位科技，提升國中教師在餐飲專業課程中的教學能力，培養學生的自我表達及自主學習能力。
- 2.藉由系統化的課程設計，透過與國中端教師共享共備，實現數位、科技、活化及創新的整合教學，並提升教師與學生的學習效果。

二、工作內涵及對象

- 1.推動教師專業社群，引導教師學思達數位增能，透過科技活化教學。
- 2.課程名稱：學思達教學法運用課堂(綜合領域)
- 3.藉由課程多元化課程設計，結合學思達教學提升學生學習興趣及意願。
- 4.教學內容融入數位科技創新元素及素養導向教學。
- 5.推動創新教學模式，翻轉舊有教學模式。
- 6.對象：雲嘉南區國中教師，研習人數上限為40人，若超過則以報名優先順序為主。

三、報名方式：免費報名，全程參與者核予以研習時數3小時，線上報名，請務必事先報名。
報名網址：請掃描右下方 QR code 或點選連結報名

<https://forms.gle/TE96hwpablzvX9kc9>

四、報名日期：第一場報名至114年3月4日止(第一場)，第二場報名至114年3月25日止。

第一場研習日期：114年3月5日(星期三)研習時間：9:00-12:00

研習地點：興華高中茶藝教室

第二場研習日期：114年3月26日(星期三)研習時間：9:00-12:00

研習地點：興華高中數位行動教室(二)建議攜帶電腦現場亦可提供



五、活動課程與時間表

第一場研習日期：114年3月5日(星期三)

報名QR code

時間	課程內容	主講人
09:00-09:10	報到、長官致詞	興華高中餐旅群教師
09:00-10:00	學思達教學法運用 1. 認識咖啡單元 2. 咖啡烘焙原理課堂操作 3. 數位科技融入教學互動軟體	興華高中王品涵老師
10:00-10:10	中場休息	興華高中餐旅群教師

10：10-12：00	咖啡實務課程操作 1. 咖啡烘豆操作 2. 咖啡掛耳包裝 3. 手沖咖啡實務	興華高中林絮涵老師 興華高中王品涵教師 興華高中餐旅群教師
-------------	---	-------------------------------------

第二場研習日期：114年3月26日(星期三)

時 間	課程內容	主講人
09：00-09：10	報到、長官致詞	興華高中餐旅群教師
09：00-10：00	學思達教學法運用 閱讀理解策略與AI實踐	竹北高中黃璿芳老師
10：00-10：10	中場休息	興華高中餐旅群教師
10：10-12：00	學思達烹飪課程實務操作 運用AI Perplexity 結合 AI NotebookLM及Felo實務 操作	竹北高中黃璿芳老師 興華高中餐旅群教師

六、預期效益

1. 藉由與國中綜合領域教師合作辦理研習，增加與社區鄰近學校連結，建立良好之合作夥伴關係，讓本校師生與國中端師生能有互動交流之機會，營造互助支援合作共好的學習環境。
2. 透過學思達教學課程，結合數位科技與課堂機制專業課程活動，促進國中端教師對本校餐旅群科特色課程的興趣與了解。