

檔 號：

保存年限：

## 國立臺灣師範大學附屬高級中學 函

機關地址：10658臺北市信義路3段143號

聯絡人：余信萱

聯絡電話：02-27075215#804

傳真電話：02-27075218

受文者：國立中興大學

發文日期：中華民國115年5月25日

發文字號：附教字第1150006295號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：實施計畫(ATTCH1 a09530100u\_1150006295ax\_1.pdf)

主旨：檢送教育部國教署『自然中的風味探究：感官、野植與田野調查』教師增能研習工作坊實施計畫，敬請惠予轉知師資培育生參加，請查照。

說明：

- 一、依據教育部國民及學前教育署家政學科中心、北區探究與實作課程推動中心工作計畫辦理。
- 二、以「野植風味學」為基礎，邀請EMBERS主廚郭庭瑋先生分享野生植物田野調查經驗，透過風味、地方食材與感官體驗，引導教師重新觀察土地與環境的關係，並探討如何結合永續、飲食文化與探究實作，發展跨領域教學活動。
- 三、研習資訊：
  - (一)研習時間：6月23日(周二)13~17點。
  - (二)研習地點：國立臺師大附中(台北市大安區信義路三段143號)。
  - (三)詳細課程資訊及報名方式，如附件實施計畫。

正本：國立臺灣師範大學、國立彰化師範大學、國立高雄師範大學、國立政治大學、國立臺南大學、國立東華大學、國立嘉義大學、中國文化大學、中原大學、國立臺北大學、國立臺北科技大學、國立臺灣大學、國立臺灣科技大學、國立中興大學、國立成功大學、國立中山大學、國立中央大學、國立暨南國際大學、國立雲林科技大學、國立中正大學、國立屏東科技大學、國立臺灣海洋大學、國立陽明交通大學、國立清華大學、淡江大學學校財團法人淡江大學、輔仁大


國立中興大學



1150011033 115/05/25



學學校財團法人輔仁大學、東吳大學、東海大學、朝陽科技大學、靜宜大學、  
南臺學校財團法人南臺科技大學、銘傳大學、大葉大學、慈濟學校財團法人慈  
濟大學、國立屏東大學

副本：本校教務處 

裝

訂



# 114-2 教育部國民及學前教育署

## 【自然中的風味探究：感官、野植與田野調查】

### 教師增能研習工作坊實施計畫

#### 壹、依據

- 一、教育部國民及學前教育署高級中等學校課程推動工作圈及學科群科中心設置與運作要點。
- 二、教育部國民及學前教育署普通型高級中等學校家政學科中心、探究與實作課程北區推動中心工作計畫。



#### 貳、目標

- 一、建立跨學科合作的機制，融合不同學科之課程內容，幫助老師們更深入地了解探究的概念，並建構永續的生活態度。
- 二、透過跨領域教師協作，進行議題、教學策略、學習歷程檔案及跨科研習，並推廣不同領域之課程與教學交流。

#### 參、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：家政學科中心（臺南女中）、探究與實作課程北區推動中心（師大附中）、野植風味學。
- 三、協辦單位：國立臺灣師範大學附屬高級中學

#### 肆、研習簡介

工作坊將以《iá 野植風味學》為基礎，邀請米其林綠星餐廳 EMBERS 創辦人暨主廚郭庭瑋先生，分享走訪山林、海岸…野生植物田野調查經驗，重新理解臺灣土地、風味與環境之間的關係。

課程將透過常見野外植物的風味、地方食材與感官體驗來引導教師，以「風味」的角度重新觀察環境與文化的結合，進一步去探討如何將地方飲食、永續環境與田野觀察等議題，轉化為探究與實作課程。課程中將透過分享、體驗與課程討論，協助教師研發結合自然科學、社會領域、家政與跨領域探究之教學活動，以協助學生建立與土地、生活及環境之間的連結。



### 伍、研習日期、課程內容及地點

- 一、研習時間：115 年 06 月 23 日（二）13：00～17：00
- 二、研習地點：國立臺灣師範大學附屬高級中學(台北市大安區信義路三段 143 號)
- 三、課程內容與流程：

| 時間          | 內容   | 講師                             |
|-------------|--|--------------------------------|
| 13:00-13:20 | 報到   | 工作團隊                           |
| 13:20-13:30 | 開幕式  | 工作團隊                           |
| 13:30-14:20 | <b>【向土地提問的味覺旅程】</b><br>從《ia 野植風味學》談臺灣野植文化與地方風味。如何透過植物的指認與土地建立連結，重新理解臺灣地方飲食文化與風土故事。（分組實作及討論）        | EMBERS 餐廳主廚 郭庭瑋 Wes, 野植風味學共同作者 |
| 14:20-14:30 | 休息   | 工作團隊                           |
| 14:30-15:20 | <b>【那些被忽略的味道】</b><br>地方食材與風味體驗：重新認識臺灣在地食材與地方飲食文化，並探討當代飲食與環境永續議題。（分組實作及討論）                          | EMBERS 餐廳主廚 郭庭瑋 Wes, 野植風味學共同作者 |
| 15:20-16:10 | <b>【生活議題如何轉化為學校的探究與通識課程】</b><br>如何將採集行動、風味生成與在地生活圈爬梳轉化為高中生的自主探究課題，如何引導學生觀察自身與環境的侵入性/共生關係。（分組實作及討論） | EMBERS 餐廳主廚 郭庭瑋 Wes, 野植風味學共同作者 |
| 16:10-17:00 | 綜合座談   | 工作團隊                           |

### 陸、報名資訊：統一線上報名

- 1、報名網址、時間及錄取公告時程：

**報名時間：**即日期起至 06 月 11 日（四）中午 12 時止。

**報名連結：**<https://reurl.cc/lpAY2Y>

**錄取公告：**06 月 12 日（五）17 時後，公告於網站並以電子信件通知。

- 2、建議以 Chrome 瀏覽器複製貼上網址開啟或掃描 QR Code，填寫 Google 表單報名（可能須先登入 Gmail 帳號，方可繼續報名）。



### 3、錄取名單公告：

(一) 錄取名單以通知信件為準，錄取公告將以 e-mail 個別通知 (敬請留意 [ccip@gs.hs.ntnu.edu.tw](mailto:ccip@gs.hs.ntnu.edu.tw) 的信件) 及公告於主辦單位官方網站，恕不另行函知。

家政學科中心：<https://ghresource.k12ea.gov.tw/nss/p/HomeEconomics>

北區探究中心：<https://shs.k12ea.gov.tw/site/ccip-north>



家政學科中心



北區探究中心

(二) 未錄取者不另行通知，歡迎主動來信洽詢。

4、全程參加本工作坊者，於全國教師在職進修資訊網核予教師研習時數 4 小時，恕不另發其它證明；師培生如需「研習紀錄與時數」，請自行攜帶相關紙本文件至活動場地，由中心研究教師或該場次講師簽章證明。



### 柒、報名及參加者注意事項

一、高級中等學校教師、實習教師、各大專院校在學中等教育階段師資培育生及國民中、小學教師，如報名情形踴躍，每校限 3 名，每場總限額 30 名。

若報名踴躍，優先錄取條件排序如下：

- (一) 探究與實作北區推動中心、家政學科中心教學資源研發/研究/種子教師。
- (二) 高級中等學校現職教師優先。
- (三) 網路報名優先順序決定錄取及備取順位。

二、本研習為協助學校探究與實作課程發展之推動，歡迎各校有意願之教師報名參加。

三、如報名截止時人數未達 10 名，主辦單位保有取消該場次之權利。

四、為考量工作坊品質及資源充分運用，參與者須自行登記公(差)假及課務排代，且先確認無課務安排，再行報名：

- (一) 教育資源有限，敬請錄取者儘量避免缺席。
- (二) 如已獲錄取但確實無法出席者，請最遲於工作坊辦理前三日工作天來信告知並提供理由(如遇臨時事件也請於工作坊開始前聯繫

告知)，以避免延誤備取遞補作業。

(三) 請勿自行尋人頂替出席，經發現者取消被頂替者該場錄取資格，並謝絕核予研習時數。

(四) 請參加教師務必出席及全程參與，若無故缺席或早退者，將會影響時數登錄及貴校後續相關研習活動之錄取次序。

五、主辦單位保有最終調整之權利。

### 捌、經費與注意事項

一、辦理研習所需經費由承辦單位及協辦單位經費支應。

二、敬請各校核予參加人員以公(差)假登記，往返路程差旅費由原服務學校依規定支給。

三、為響應環保，請參與者自行攜帶環保杯。

四、請與會人員多加利用大眾運輸工具前往，恕無提供接駁車及停車位。

五、進入各校園時，敬請配合接受及遵守各校相關規定。

六、活動聯絡人：

家政學科中心：[hometngs@tngs.tn.edu.tw](mailto:hometngs@tngs.tn.edu.tw)

北區探究中心：[ccip@gs.hs.ntnu.edu.tw](mailto:ccip@gs.hs.ntnu.edu.tw)



*June 23, 2026 Seeking answers from the land.*

ia'

Flavorology of Wild Plants  
野植風味學

書名「ia'」 源自阿語的「野」

Flavor is a way of knowing the land

風味，是理解土地的一種方式。

自然中的風味探究：  
感官、野植與田野調查工作坊