

科教館 2021 廚房科學種子教師工作坊 即日起開放報名

世界各國不僅成立食品科學相關研究所，更推廣「廚房科學」為通識教育課程，本館與國立臺灣大學專業團隊，共同設計跨域科學「廚房科學」課程、推廣科學基礎知識，透過實作與生活建立連結，課程從日常的米、麵、豆、奶認識構成生物的大分子與其特性，並藉由發酵、蒸煮、烘焙了解大分子的化學性質與在烹調過程中發生的變化。「廚房科學」課程的設計將兼顧科學與文化的融合，在每一個主題下以食物的美味強化知識的學習，完成色香味俱全的知識饗宴。

本次推出兩項主題，每一主題為期 2 日全天工作坊，活動資訊如下：

對象：現任職於公私立高級中等學校、國民中學、國民小學之教師（含代理、代課教師）以及有興趣/熱誠之教育工作者

名額：25 人為限(每一主題)

地點：本館 5 樓未來廚房

費用：每一場次酌收費用 800 元 (課程材料所用)

講師/策劃團隊：

國立臺灣大學生命科學系丁照棣教授

國立臺灣大學科學教育發展中心主任 于宏燦

國立臺灣大學農藝學系教授 董致韡

國立臺灣大學植物病理與微生物學教授 沈湯龍教授

嶼魚廚房 陳長奕主廚 (英國與臺灣知名餐廳經歷)

國立臺灣科學教育館 跨域策展小組

主題一：民以食為天：米麵的科學

7 月 13-14 日(二、三) 09:30-17:00

報名網址：https://reurl.cc/YWKeXl

Day1

09:10-09:30 報到(1F 大廳)

09:30-10:00 開場破冰、課程說明

10:00-12:10 發酵的科學/酵母菌觀察、實作 TIME

12:10-13:30 分組討論/午餐

13:30-15:00 從單元到聚合/分子模型、

15:10-17:00 實作 TIME、分組討論

Day2

09:30-12:00 米的起源與演化/米的多樣性觀察、煮飯的科學

12:00-13:30 分組討論/午餐

14:00-16:00 壽司不求人/科學教案分組討論、

16:00-17:00 活動回饋

主題二：從溫飽到品味：奶蛋的科學

7 月 15-16 日(四、五) 09:30-17:00

報名網址：https://reurl.cc/4yVopL

Day1

09:10-09:30 報到(1F 大廳)

09:30-10:00 破冰活動、課程介紹

10:00-12:10 蛋白質的科學/實作：豆腐和起司

12:10-13:30 午餐/分組討論

13:30-16:00 從乳製品談乳糖酶基因的演化/實作(優葛、孢子印)

16:00-17:00 分組討論

Day2

09:30-11:00 真菌的科學

11:00-12:00 實作：中西合璧之起司、豆腐料理

12:10-13:30 午餐/分組討論

14:00-16:00 實作：顯微鏡下的真菌/科學教案、分組討論

16:00-17:00 活動回饋

*活動以現場或本館網站公告為準，本館保留活動最終調整的權利，感謝您的配合。

洽詢資訊：高小姐 shkao@mail.ntsec.gov.tw