

國立水里高級商工職業學校

教職員工出差研習心得建言表

100 年 08 月 12 日

研習主題：創意教學知能研習									
研習時間	100 年 08 月 2-3 日	研習地點(單位)	主辦：教育部 地點：國立頭城家商						
<p>一、課程主題</p> <ol style="list-style-type: none">1. 創意教學面面觀 (鄭衍基/阿基師名廚)2. 創意美學果醬製作 (洪美芳/橘之鄉總監)3. 創意戲劇人物造型 (陳秀足/屏科大教授)4. 參訪蘭陽博物館 <p>二、課程與心得分享</p> <ol style="list-style-type: none">1. 創意教學面面觀：<p>阿基師由個人在職場上四十年的工作經驗分享，將做菜原理原則比喻為做人處事之道理，鼓勵教師教學，應教導學生敬業態度及適應環境能力，而非著重於學術科能力之養成。目前整個社會處處充滿不公平現象，師者，不要急著帶領學生改變環境，要先帶領學生適應環境，教導學生如何自食其力，如何在環境中自得其樂。成功，就是要塑造學生在職場中創造自己具有他人無法取代的價值。</p>2. 創意美學果醬製作<p>學習果醬類之加工原理，是利用水果中所含的果膠質與有機酸及糖，經加熱濃縮處理後相互作用而形成凝膠狀的食品。注意事項如下：</p><ol style="list-style-type: none">(1) 果膠質、糖和酸三者要達到適當的比例才可以行成果凍。一般成凍條件如下：<table><tr><td>果膠質</td><td>1%以上</td></tr><tr><td>糖</td><td>50~60%以上</td></tr><tr><td>酸度</td><td>0.3%以上 (PH3.0 最佳)</td></tr></table>(2) 柑橘類因含豐富原果膠，長時間加熱可變為果膠，在加入適當的糖煮沸濃縮即可製成果醬。(3) 鳳梨因果膠含量少，若要製成果醬，必須另外添加果膠質粉末，或搭配含有豐富果膠之蘋果一起製作。				果膠質	1%以上	糖	50~60%以上	酸度	0.3%以上 (PH3.0 最佳)
果膠質	1%以上								
糖	50~60%以上								
酸度	0.3%以上 (PH3.0 最佳)								

研習主題：創意教學知能研習			
研習時間	100 年 08 月 2-3 日	研習地點(單位)	主辦：教育部 地點：國立頭城家商
<p>3. 創意戲劇人物造型</p> <p>透過彩繪化粧教學課程，運用色彩、線條描繪、造型設計等方式，啟發學生創意能力。人體彩繪化妝之類別包含：(1) 藝術彩繪 (2) 戲劇彩繪 (3) 商業彩繪 (4) 宗教彩繪 (5) 節慶彩繪 (6) 趣味彩繪 (7) 特效彩繪。彩繪基本工具材料包含：(1) 人體彩繪水性及油性顏料 (2) 彩繪不同類型與材質之筆刷 (3) 彩繪輔助用品如亮片及亮粉等。</p> <p>4. 蘭陽博物館建築景觀特色</p> <p>(1) 獨特單面山幾何造型，屋頂與地面夾角 20 度，尖端牆面與地面成 70 度，似由土地中成長茁壯，並和地景融合。</p> <p>(2) 與環境共生：顧及烏石礁遺址溼地生態之完整，本著「與環境共生」、「與自然融合」之核心精神，保留最大面積的溼地生態公園。</p> <p>(3) 人文歷史：民國 89 年行政院核定在烏石漁港區興建蘭陽博物館，連結海洋文化設施、頭城舊市區歷史空間及東北角風景區，扮演人文旅遊之窗口，展現宜蘭自然與人文的多元空間。</p> <p>(4) 自然紋理：呈現烏石基地之溼地生態、低海拔原生樹種，以及森林景觀等多樣的自然生態環境，亦是眺望龜山島的最佳位置。</p> <p>透過創意教學以增進學生想像力、思考力及創造力，養成學生研究精神，並鼓勵學生將創意發明具體化、商品化。</p> <p>三、建議事項：無</p>			
出差(研習)人：李敏蕙		單位主管：	校長：

附註：1、請於研習(出差)結束一星期內繳交核派之業務單位主管。

2、本表格請至各處室領用或上本校網站下載使用。