新竹市香山區南隘國小 107 年度教師精進專業進修研習計畫

一、依據：依本校 107 學年度校務計畫辦理。

二、目標：

(一)提升教師對於食品安全的認知。

(二)認識非基因改良食品，透過實際體驗學習製作豆漿豆腐的方法。

三、參加對象：本校所有教職員。

四、實施期程、方式及辦理地點：

(一)實施日期：107 年 9 月 19 日(三)下午 13：00～16：00

(二)辦理方式：實地走訪、實作體驗。

(三)辦理地點：穿龍老屋豆腐坊。

五、活動時間及課程內容：

活動時間	課程內容	講師
13:30~14:00	台灣黃豆的故事	陳店長
14:00~14:40	豆製食品的製作方式	
14:40~16:00	實作豆漿、豆花	

六、本計畫呈校長核定後實施，修正時亦同。