

新竹縣政府 115 年客語薪傳師培訓課程

場次六 學員錄取名單（依照姓氏筆畫排序）

第六場主題：客語教學融入客家文化實作（3 日共 18 節）

以五感體驗帶動語言學習，結合新竹在地的客家人文技藝與飲食文化。首先由「客家特色食物介紹與教學設計」，引領學員探討傳統擂茶的歷史源流，接著透過芎林紙寮窩「在地造紙介紹與實作」的實地訪視導覽與傳統抄紙體驗，培養薪傳師運用社區資源發展跨領域教學，最後結合「紙藝創作與教學設計」延續造紙主題設計特色教案。

【授課師資】（授課語言：華語、客語海陸腔）

潘運隆講師：「山城食坊」創辦人兼主廚，馬來西亞百年河婆客家新村子弟，定居新竹芎林，專精於河婆客家擂茶飯與客家風味肉骨茶等功夫料理。著作《山城河婆：跨海傳承，飄香百年客家味》。（地址：山城食坊：新竹縣芎林鄉文昌街 91 號。）

紙寮窩造紙工坊：為保存傳統的竹造紙產業，籌組「紙寮窩劉傳老造紙文化發展協進會」，於 2009 年正式啟用「紙寮窩造紙工坊」。現今工坊轉型為兼具「文化傳承、生態教學與休憩娛樂」的基地，積極開發手抄紙、植物拓印、絹印等體驗。（地址：紙寮窩造紙工坊：新竹縣芎林鄉文林村 10 鄰紙寮窩 10-3 號。）

范姜淑雲講師：教育部中央輔導團本土語文組組長，專長為國家教育研究院閩客語創新教學、素養導向課程設計。

日期／時間	課程	講師	地點
8/17(一)9:00-16:00	客家特色食物介紹與教學設計	潘運隆	山城食坊
8/18(二)9:00-16:00	在地造紙介紹與實作	紙寮窩	紙寮窩
8/19(三)9:00-16:00	紙藝創作與教學設計	范姜淑雲	B 棟 7 樓民政處會議室

1.	王○兆	11.	張○虹	21.	劉○芬
2.	王○枝	12.	張○香	22.	劉○晉
3.	朱○怡	13.	許○珠	23.	劉○琪
4.	李○欣	14.	郭○梨	24.	劉○義妹
5.	李○花	15.	郭○翰	25.	劉○融
6.	林○英 (手機後三碼 042)	16.	陳○珠	26.	黎○胡
7.	林○英 (手機後三碼 038)	17.	黃○金	27.	謝○玲
8.	范○海	18.	黃○媛	28.	謝○香
9.	范○惠	19.	葉○杏	29.	羅○生
10.	袁○紅	20.	葉○渝	30.	羅○霞