

選修課程計畫

科目名稱：	美食高手		
開設年級/學期：	高二下	學分總數：	2
師資來源：	內聘		
教學目標：	1.增進健康的飲食知能，建立合宜的飲食態度。 2.具備基本的烹調技能，從事簡易的食物製備。 3.尊重多元的飲食文化，培養飲食創作的興趣。 4.探索個人潛力，發展自我能力。		
教材大綱與進度：	1.第 1 週：課程概念及食物製備原理。 2.第 2 週：中餐食材的認識、調理、烹調方法與實作。 3.第 3 週：中餐食材的認識、調理、烹調方法與實作。 4.第 4 週：中餐食材的認識、調理、烹調方法與實作。 5.第 5 週：中餐食材的認識、調理、烹調方法與實作。 6.第 6 週：西餐食材的認識、調理、烹調方法與實作。 7.第 7 週：西餐食材的認識、調理、烹調方法與實作。 8.第 8 週：西餐食材的認識、調理、烹調方法與實作。 9.第 9 週：西餐食材的認識、調理、烹調方法與實作。 10.第 10 週：中式點心的認識、調理方法與實作。 11.第 11 週：中式點心的認識、調理方法與實作。 12.第 12 週：中式點心的認識、調理方法與實作。 13.第 13 週：西式點心的認識、調理方法與實作。 14.第 14 週：西式點心的認識、調理方法與實作。 15.第 15 週：西式點心的認識、調理方法與實作。 16.第 16 週：飲料調製的認識、調理方法與實作。 17.第 17 週：飲料調製的認識、調理方法與實作。 18.第 18 週：成果發表		
評量方式：	1.課程參與 20% 2.實作報告 30% 3.專題報告 30% 4.成果發表 20%		
資源配合：	1.中、西式烹飪、點心製作及飲料調製設備及相關器具。 2.高中烹飪教室。		
預期效益：	1.增進學生健康飲食的能力。 2.建構多元的飲食文化之涵養。 3.提升食物製備的知能。 4.增進學生對健康飲食、多元文化的尊重、環境保護、海洋資源與家庭資源管理等相關概念的融入。 5.提升探索個人潛力，發展自我能力。		
受益對象：	高二學生		

