

※食之美：義式餐桌，港都飄香

A. 課程概要：

慢食，常來自於義大利人對待食物的風土概念。透過教師的帶領，引領區內合作高中職教育夥伴瞭解餐飲管理學什麼、瞭解餐飲實務課程特色（本次課程體驗義式青醬製作、比薩製作與打造一個綠色餐桌為主），期盼藉此讓夥伴皆能感受「義國風味」，體驗「原食原味」。

*藉此開發食農食譜教材與幼保、家政、生活課程連結並培養夥伴授課能力

B. 辦理時間：109 學年下學期 1 場次，於 4/10(星期六)辦理

時間	教學內容	主講者/負責人	地點
08:20~08:40	報到	均質化承辦人	玄關
08:40~08:50	各科簡介	各科主任	各科教室
08:50~09:40	餐桌擺設-餐具、布巾 各項器具認識	三民家商餐管科 曾珮瑜老師 蘇育弘老師	餐管科 示範教室
09:40~10:30	餐桌花藝-口部摺疊與 布置與花材介紹	三民家商餐管科 曾珮瑜老師 蘇育弘老師	餐管科 示範教室
10:30~10:40	休息	均質化承辦人	
10:40~12:10	義式餐桌- 青醬田園比薩製作	三民家商餐飲科 曾珮瑜老師 蘇育弘老師	餐管科 西餐教室
12:10~13:00	午餐	均質化承辦人	
13:00~14:30	義式餐桌- 青醬田園比薩製作	三民家商餐飲科 蘇育弘老師 曾珮瑜老師	餐管科 西餐教室
14:30~14:40	休息	均質化承辦人	
14:40~16:10	義式咖啡飲品製作	三民家商餐飲科 蘇育弘老師 曾珮瑜老師	餐管科 示範教室
16:10~17:00	課程教材討論 綜合應用講評	區內夥伴教師群與講師	各科教室
17:00~	賦歸		