

※食之美：盛夏饗宴，黃金滋味

A. 課程概要：

飲食的開始，常來自於土地的認識。透過食農教師的帶領，引領區內合作高中職教育夥伴瞭解餐飲管理科學什麼？瞭解餐飲實務課程特色(本次課程食物原貌體驗、健康蔬食製作、發酵認識為主)，期盼藉此讓夥伴皆能感受「食材原貌」，體驗「自然好味」。

B. 辦理時間：109 學年上學期 1 場次

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	開幕式	三民家商校長 陳當木校長	2樓小禮堂
08:50~09:40	在地飲食- 食農教育體驗講座 「醬」是好風味	清淨母語 林慧雯老師 李美甄老師	餐管科 示範教室
09:40~10:30	在地飲食- 食農教育體驗講座 醬油的發酵	清淨母語 林慧雯老師 李美甄老師	餐管科 示範教室
10:30~10:40	休息	均質化承辦人	
10:40~12:10	在地飲食- 食農教育體驗講座 另一種發酵食	清淨母語 林慧雯老師 李美甄老師	餐管科 示範教室
12:10~13:00	午餐	均質化承辦人	
13:00~14:30	尋找食物原味 時蔬與醬汁搭配	三民家商餐飲科 方幸君主任 蘇育弘老師	餐管科 西餐教室
14:30~14:40	休息	均質化承辦人	
14:40~16:10	尋找食物原味 健康食材之應用	三民家商餐飲科 方幸君主任 蘇育弘老師	餐管科 西餐教室
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	2樓小禮堂
17:00~	賦歸		