

暑假餐飲達人營課程規劃表

節次/時間	課程內容	課程要點	師資
Day1 星期一			
第一節 8:30-9:15	果菜市場採買蔬果	認識常見蔬果種類與季節性、學習挑選新鮮食材技巧、了解市場交易與基本禮儀	三民國中 楊斯雲老師 三民國中 程永同老師
第二節 9:25-10:10	料理實作 手作餅乾 芒果奶酪	認識食材與器具使用、學習基本料理流程與衛生安全觀念	三民國中 楊斯雲老師 三民國中 程永同老師
第三節 10:20-11:05	料理實作 手作餅乾 芒果奶酪	練習食材比例與步驟控制、培養動手操作能力與團隊合作	三民國中 楊斯雲老師 三民國中 程永同老師
第四節 11:15-12:00	料理實作 手作餅乾 芒果奶酪	完成料理製作、學習擺盤美感與成果分享、進行簡單自我評量	三民國中 楊斯雲老師 三民國中 程永同老師
結束			
Day2 星期二			
第一節 8:30-9:15	西式餐禮儀	認識西式餐桌禮儀與用餐流程、學習餐具正確使用方式、培養良好用餐習慣與禮貌態度	仰德高中 陳叡謙老師
第二節 9:25-10:10	料理實作 滑蛋培根義大利麵 玉米濃湯	認識西式料理食材與器具、學習基本烹調技巧與火候控制、建立廚房安全與衛生觀念	仰德高中 陳叡謙老師
第三節 10:20-11:05	料理實作 滑蛋培根義大利麵 玉米濃湯	練習料理步驟操作與時間掌控、培養分工合作與實作能力	仰德高中 陳叡謙老師
第四節 11:15-12:00	料理實作 滑蛋培根義大利麵 玉米濃湯	完成料理製作、學習擺盤呈現與成果分享、進行簡單回饋與自我評量	仰德高中 陳叡謙老師
結束			