

桃園市立楊梅高中 112 學年度高三多元選修課程簡介

編號：12

課程名稱：	中文名稱： 廚房裡的美味科學		
	英文名稱： Delicious science in the kitchen		
授課年段：	三上、三下	學分總數：2	
學習目標：	<ol style="list-style-type: none"> 1. 結合過去在廚房的料理經驗，探究科學的原理，有系統的了解食物烹調技巧運用，並能延伸運用在生活中，進而提昇家庭生活品質。 2. 透過實作料理，驗證科學原理，學習有智慧的料理過程，培養實用的生活能力。 3. 探討主題飲食的文化脈絡，連結多元文化的特質了解，關懷不同族群的飲食特色。 4. 運用剩材發揮巧思，學習蔬菜盆栽之種植，培養生活美感，以達珍惜食材之精神。 		
教學大綱：	週次/序	單元/主題	內容綱要
	一	修課說明	課程內容與實施方式
	二	食物製備原理說明	
	三	蒐集資料	分組 訂定研究主題 發展研究架構
	四	蒐集資料	分組 訂定研究主題 發展研究架構
	五	蒐集資料	分組 訂定研究主題 發展研究架構
	六	口頭報告	第一組主題
	七	實作	主題 延伸學習
	八	口頭報告	第二組主題
	九	實作	主題 延伸學習
	十	口頭報告	第三組主題
	十一	實作	主題 延伸學習
	十二	剩菜大復活	蔬菜盆栽種植
	十三	實作	主題 延伸學習
	十四	口頭報告	第五組主題
	十五	實作	主題 延伸學習
	十六	口頭報告	第六組主題
	十七	實作	主題 延伸學習
	十八	發表	學習檔案分享會
學習評量：	<ol style="list-style-type: none"> 1. 學習態度 25%。 2. 口語表達能力：簡報技巧 25%。 3. 小組活動能力 25%。 4. 學習檔案呈現 25%。 		