

苗栗縣 113 學年度高中精進計畫高中輔導團 「跨領域(餐飲及歷史)—因殖民而帶入或受殖民影響的料理」 實施計畫

壹、計畫目的

- 一、建立新課綱核心共識及經驗交流分享，聚焦願景，落實本計畫執行。
- 二、藉由縣內教師的增能，建置互動共好教學平台、促進十二年國民基本教育推展與精進。

貳、計畫依據：教育部國民及學前教育署補助苗栗縣政府 114 學年度精進高中課程計畫。

參、辦理單位：

- 一、指導單位：教育部國民及學前教育署。
- 二、主辦單位：苗栗縣政府教育處。
- 三、承辦人員：苗縣政府教育處課程督學郭品禎 037-727018、0934-251177
苗栗縣栗三義高中賴怡年老師

肆、參加對象：(人數上限 20 人)

- 一、苗栗縣高中精進計畫兼任輔導員。
- 二、對本議題有興趣的各領域教師。

伍、行程安排：

- 一、時間：114 年 12 月 12 日 (星期五) 11 時-15 時
- 二、地點：三義高中涵美樓西餐教室

時間	項目	主持人/主講人
10:50~11:00	報到	
11:00~11:50	日常生活中因殖民而帶入或受殖民影響的料理	劉佳鑫 (Jason) 主廚
11:50~13:20	殖民料理示例與實務操作 _越南法國麵包 (Bánh Mì) 及印度烤餅 (Naan)	劉佳鑫 (Jason) 主廚
13:30~15:00	殖民料理示例與實務操作 _印度黃油雞 (Butter Chicken)	劉佳鑫 (Jason) 主廚
講師介紹： 大餐大西廚系畢業 酒食無雙-主廚、文華東方 Lugano-副主廚、De Nuit-主廚、Mamasang 餐酒館-副主廚		