



美味有「異」思 教學計畫簡案

教學主題	多元飲食文化	教學時間	300 分鐘(6 節課)
課本章節	家政(全)單元 12 安全美食通、家政(下)單元 1 飲食聯合國		
教學目標	了解多元文化料理的特色與食材運用		
教學方式	分組討論、分組報告		
先備知識	學生具基本的烹飪知能		
所需教材	1. 吉寶課程：「各國飲食文化」 連結 2. 訪談基本知識、美味有「異」思訪談單 連結 3. 海報：「亞洲餐桌風景」		
教學評量	美味有「異」思訪談單、口頭報告		
補充資源	1. 吉寶課程：「各國飲食文化：同場加映」 連結 2. 海報：「臺灣各大夜市巡禮」		

教學流程	
週 數	教學內容
第一週	1. 介紹數種臺灣常見的異國料理，包含日本、韓國、泰國、越南、印尼、義大利、法國等。 2. 異國餐廳採訪說明(美味有「異」思訪談單)，並分組認領國家。 3. 訪談基本知識介紹。
第二週	1. 介紹中、西式餐桌禮儀，並討論餐桌禮儀背後的文化意涵，以及是否有不合時宜或是需要「在地化」的部分。 2. 探討數種因應在地需求而口味或食材有所調整的異國料理。 3. 各組回報訪談進度。
第三週	小組訪談報告與回饋。
■ 小組訪談報告說明： - 各組選一間和該組第一週選擇的主題相符的餐廳，並至餐廳進行訪談，完成訪談單。 - 將訪談資料整理成簡報檔，於第三週上臺報告，每組約 5 分鐘。 ※教師可自行增加其他課程，延長學生訪談準備時間。 - 報告內容包含： - 訪談餐廳基本資訊。 - 訪談內容摘述與發現。 - 組員訪談心得。	