

107-2 康橋國際學校外聘社團課程大綱

課程所需教本與教材：無

課程所需校方採購材料：無-如有需要會另外申請

學生須自備物品：無-如有需要會另外申請

授課教師	陳佳愉	授課項目	週四魔法點心屋
授課時間	小學課後(週一至週五課後時間 17:00-18:30·小學樂團為週二、週四)		
課程目標	透過料理來開發孩子的五感:觸覺、嗅覺、視覺、味覺及聽覺。經由各種料理,帶入生活常識,例如文化地理餐桌禮儀等。		
教學方式	用最自然、最有趣的方式讓孩子學習獨立自主。		
備註	課程內容會視班級學習狀況做些微調整		
教學大綱			
週次	教學主題	課程內容	
第一週	蔬菜春捲		
第二週	可樂餅		
第三週	起司培根恐龍蛋		
第四週	日式漢堡排		
第五週	蛋包飯		
第六週	鱒魚餃子		

第七週	日式便當
第八週	炒烏龍麵
第九週	紫菜包飯
第十週	大阪燒
第十一週	健康燉飯
第十二週	照燒五花肉
第十三週	米漢堡
第十四週	和風筆管麵
第十五週	拉絲吐司棒
第十六週	辣炒年糕
第十七週	奶油蘑菇麵
第十八週	韓式炒冬粉
第十九週	馬鈴薯煎蛋
第二十週	南瓜牛肉粥