臺 北 市 私 立 喬 治 高 級 工 商 職 業 學 校

111學年度第1學期 台式料理I 教學計畫暨進度表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 一、教學目標 | | | | 1.使學生熟悉各式餐點的烹調法與原理  2.教學的內容包含衛生、個人服儀規範、工作道德及安全  3.瞭解與運用各式菜餚的烹調方法與技巧  4.應用不同的食材透過各種的烹調方式使學生了解不同的烹調方式對食材所產生的影響  5.認識與學習香料與調味料的運用  6.使學生習得各國料理基本技巧，進而創意出特別菜餚 | | | | | | | | | | |
| 二、評量方式 | | | | 多元評量 | | | | | | | | | | |
| 三、成績計算 | | | | 平時成績：40% | | | | 期中評量I： 15% | | | 期中評量Ⅱ：15% | | 期末Ⅲ評量：30% | |
| 學科、術科、學習單學習態度 | | | | 學科、術科、學習單學習態度 | | | 學科、術科、學習單學習態度 | | 學科、術科、學習單  學習態度 | |
| 四、對學生的期望 | | | | **~ 技術學習就像燉肉一樣，細火慢熬，方可達到爐火純金~**  *Technological learning is the same as stew meat, fine fire slowly cooked, to meet the fire of pure gold* | | | | | | | | | | |
| 五、教學進度 | | | | | | | | | | | | | | |
| 節數 | | 3 | 編定  教師 | 楊仁杰 | | | 科別 | | 餐飲管理科 | | | 部別 | | 日/進修部 |
| 時段 | | 星期二  2～4節 | 使用  書籍 | 自編教材 | | | | | | | | 年級 | | 三年級 |
| 課程專題 | | | 多元活化教學 | | 議題融入 | | | | | | | | | |
| 1.資訊融入教學  2.情境教學  3.校外教學  4.業師協同教學  5.其他 | | 1.性別平等教育 8.原住民族教育  2.人權教育 9.品德教育  3.環境教育 10.生命教育  4.海洋教育 11.法治教育  5.科技教育 12.資訊教育  6.能源教育 13.安全教育  7.家庭教育 14.防災教育 | | | | | | | 15.生涯規劃教育  16.多元文化教育  17.閱讀素養教育  18.戶外教育  19.國際教育  20.其他 | | |
| 週次 | 日期  起訖 | | 課程主題 | | | 教 學 內 容 | | | | 測驗、作業 | | 備 註 | | |
| 預備週 | 111/08/29  111/09/02 | | 1.教學計畫暨進度擬訂 3.確認教學教室  2.課程規範公約擬訂 | | | | | | |  | | 8/16(二)教學研究會I  9/2(五)開學典禮/領書 | | |
| 一 | 111/09/05  111/09/08 | | 課程介紹規則說明  分組實習討論 | | | 課程介紹規則說明  分組實習討論 | | | |  | | 9/5（一）正式上課  9/9（五）中秋節停課 | | |
| 二 | 111/09/12  111/09/16 | | 四川名菜：  水煮牛肉  夫妻肺片 | | | 示範講解  實際操作、成品檢討 | | | |  | |  | | |
| 三 | 111/09/19  111/09/23 | | 湖南名菜：  剁椒魚頭  左宗棠雞 | | | 示範講解  實際操作、成品檢討 | | | |  | |  | | |
| 四 | 111/09/26  111/09/30 | | 印度名菜：  燉洋蔥孜然雞翅佐扁圓麵餅 | | | 示範講解  實際操作、成品檢討 | | | |  | |  | | |
| 五 | 111/10/03  111/10/07 | | 印度名菜：  鷹嘴豆咖哩  附青豆飯 | | | 示範講解  實際操作、成品檢討 | | | |  | |  | | |
| 六 | 111/10/11  111/10/14 | | 印度名菜：  德國燉牛肉 | | | 示範講解  實際操作、成品檢討 | | | |  | | 10/10雙十節停課  **10/12（三）、10/13（四）段考I** | | |
| 七 | 111/10/17  111/10/21 | | 印度名菜：  喀什米爾風烤雞 | | | 示範講解  實際操作、成品檢討 | | | |  | | 10/20（四）、10/21（五）高三模擬考Ⅰ | | |
| 八 | 111/10/24  111/10/28 | | 土耳其名菜：  烤地中海鱸魚 | | | 示範講解  實際操作、成品檢討 | | | |  | | 10/24-28教學研究會議II  10/28（五）校慶 | | |
| 九 | 111/10/31  111/11/04 | | 印度名菜：  芥末烤魚  附孜然米飯 | | | 示範講解  實際操作、成品檢討 | | | |  | |  | | |
| 十 | 111/11/07  111/11/11 | | 印度名菜：  帕拉克芝士佐米飯 | | | 示範講解  實際操作、成品檢討 | | | |  | |  | | |
| 十一 | 111/11/14  111/11/18 | | 西班牙名菜：  西班牙海鮮飯  西班牙馬鈴薯烘蛋 | | | 示範講解  實際操作、成品檢討 | | | |  | |  | | |
| 十二 | 111/11/21  111/11/25 | | 泰國名菜：  泰式打拋豬肉  紅咖哩 | | | 示範講解  實際操作、成品檢討 | | | |  | |  | | |
| 十三 | 111/11/28  111/12/02 | | 段考Ⅱ | | |  | | | |  | | **11/28（一）-11/29（二）段考Ⅱ**  12/1（四）段考Ⅱ補考 | | |
| 十四 | 111/12/05  111/12/09 | | 德國名菜：  爐烤脆皮德國豬腳 | | | 示範講解  實際操作、成品檢討 | | | |  | |  | | |
| 十五 | 111/12/12  111/12/16 | | 畢業製作 | | |  | | | |  | | 12/14（三）、12/15（四）高三模擬考Ⅱ | | |
| 十六 | 111/12/19  111/12/23 | | 新加坡名菜：  炒粿條  肉骨茶 | | | 示範講解  實際操作、成品檢討 | | | |  | |  | | |
| 十七 | 111/12/26  111/12/30 | | 韓國名菜：  韓式炸雞  辣炒年糕 | | | 示範講解  實際操作、成品檢討 | | | |  | |  | | |
| 十八 | 112/01/03  112/01/06 | | 韓國名菜：  韓國春川炒雞  韓式煎蛋捲 | | | 示範講解  實際操作、成品檢討 | | | |  | | 1/2（一）元旦補假停課 | | |
| 十九 | 112/01/09  112/01/13 | | 廣東名菜：  [避風塘炒蟹](http://r.search.yahoo.com/_ylt=AwrtHy.eMmFcD3gA4T9r1gt.;_ylu=X3oDMTE0a2o3NmZiBGNvbG8DdHcxBHBvcwM0BHZ0aWQDU0hQREQwMV8xBHNlYwNzcg--/RV=2/RE=1549902622/RO=10/RU=http%3a%2f%2fmei007003.pixnet.net%2fblog%2fpost%2f464908523-%25e9%2581%25bf%25e9%25a2%25a8%25e5%25a1%2598%25e7%2582%2592%25e8%259f%25b9/RK=2/RS=jFBhPGf9hpd96yQSrXXYsL9il7M-)  臘味飯 | | | 示範講解  實際操作、成品檢討 | | | |  | |  | | |
| 二十 | 112/01/16  112/01/19 | | 期末考 | | |  | | | |  | | **1/11（三）-1/12（四）期末考**  1/16（一）期末考補考  1/17（二）總成績輸入結算、  期末教學研究會議 | | |

@教學計畫暨進度表需由召集人收齊電子檔，請以教學研究會為單位，於8/23前mail給教務處幹事，存檔備查。