臺 北 市 私 立 喬 治 高 級 工 商 職 業 學 校

112學年度第1學期 中餐烹調實習 教學計畫暨進度表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 一、教學目標 | | | | 1.使學生了解台灣料理之範圍  2.瞭解與運用各式菜餚的烹調方法與原理技巧  3.教學的內容包含衛生、個人服儀規範、工作道德及安全  4.用不同的食材透過各種烹調方式使學生了解不同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 | | 日間/進修部 |
| 時段 | | 星期三  2～4 | 使用  書籍 | 自編教材 | | | | | | | | 年級 | | **一年級** |
| 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 | 112/08/28  112/09/01 | | 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 | | | | | | |  | | 9/1(五)開學典禮/領書 | | |
| 一 | 112/09/04  112/09/08 | | 課程介紹 | | | 課程介紹規則說明  分組實習討論 | | | |  | | 9/4（一）正式上課 | | |
| 二 | 112/09/11  112/09/15 | |  | | | 水花片教學、練習 | | | |  | |  | | |
| 三 | 112/09/18  112/09/22 | | 301A | | | 青椒炒肉絲  茄汁燴魚片  乾煸四季豆 | | | |  | | 9/23 (六) 國慶日補課 | | |
| 四 | 112/09/25  112/09/29 | | 301B | | | 燴三色肉片  五柳溜魚條  馬鈴薯炒雞絲 | | | |  | | 9/29（五）中秋節停課 | | |
| 五 | 112/10/02  112/10/06 | | 301C | | | 蛋白雞蓉羹  菊花溜魚球  竹筍炒肉絲 | | | |  | |  | | |
| 六 | 112/10/09  112/10/13 | |  | | | 術科測驗 | | | |  | | 10/9-10雙十節停課 | | |
| 七 | 112/10/16  112/10/20 | | 301D | | | 黑胡椒豬柳  香酥花枝絲  薑絲魚片湯 | | | |  | | **10/16（一）、10/17（二）段考I**  10/18（三）、10/19（四）高三模擬考Ⅰ | | |
| 八 | 112/10/23  112/10/27 | | 301E | | | 香菇肉絲油飯  炸鮮魚條  燴三鮮 | | | |  | | 10/27（五）校慶停課 | | |
| 九 | 112/10/30  112/11/03 | | 301F | | | 糖醋瓦片魚  燜燒辣味茄條  炒三色肉丁 | | | |  | |  | | |
| 十 | 112/11/06  112/11/10 | | 301G | | | 榨菜炒肉絲  香酥杏鮑菇  三色豆腐羹 | | | |  | |  | | |
| 十一 | 112/11/13  112/11/17 | | 301H | | | 脆溜麻辣雞球  銀芽炒雙絲  素燴三色杏鮑菇 | | | |  | |  | | |
| 十二 | 112/11/20  112/11/24 | | 301I | | | 五味炸肉條  三色煎蛋  三色冬瓜捲 | | | |  | |  | | |
| 十三 | 112/11/27  112/12/01 | |  | | | 術科測驗 | | | |  | |  | | |
| 十四 | 112/12/04  112/12/08 | | 段考Ⅱ | | | 停課 | | | |  | | **12/6（三）-12/7（四）段考Ⅱ** | | |
|  | 112/12/11  112/12/15 | | 301J | | | 涼拌豆干雞絲  辣豉椒炒肉丁  醬燒筍塊 | | | |  | | 12/11（一）、12/12（二）高三模擬考Ⅱ | | |
| 十六 | 112/12/18  112/12/22 | | 301K | | | 燴咖哩雞片  酸菜炒肉絲  三絲淋蛋餃 | | | |  | |  | | |
| 十七 | 112/12/25  112/12/29 | | 301L | | | 雞肉麻油飯  玉米炒肉末  紅燒茄段 | | | |  | |  | | |
| 十八 | 113/01/01  113/01/05 | |  | | | 菊花溜魚球  三色煎蛋  三絲淋蛋餃 | | | |  | | 1/1（一）元旦停課 | | |
| 十九 | 113/01/08  113/01/12 | |  | | | 術科考試 | | | |  | |  | | |
| 二十 | 113/01/15  113/01/19 | | 期末考 | | | 停課 | | | |  | | **1/17（三）-1/18（四）期末考** | | |
| 二十一 | 113/01/22  113/01/26 | |  | | |  | | | |  | | 1/24（三）總成績輸入結算 | | |

@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8/30前上傳至雲端資料夾：

<https://drive.google.com/drive/folders/1apgGSgOcE1xncNodzPc81Zm_AnJ25POv?usp=sharing>