

# 臺北市立大安高級工業職業學校

110 學年度

第 1 學期

\_\_ 食材處理實作 \_\_ 科

教學活動計畫

教學目標	1. 能分工合作完成烹飪前的前置作業 2. 能分工合作完成環境清潔工作 3. 能獨立完成個人烹飪料理 4. 能依照老師標準完成指定的刀工								
每週時數	3	教材	自編	出版社		班級	餐飲一	教師	黃詩姍 葉子華
教學進度及內容								教學要求	
週次	日期	預定教學進度			時數	預定作業 (平時考)	重大議題融入 (融入者請置換為■)	1. 準時上課，上課帶課本 2. 認真完成指定作業 3. 遵守烘焙教室管理與使用規則（含服儀、衛生、工作態度） 4. 遵守工廠安全規定 5. 環境清潔整理	
1	9/3	單元一：廚房安全 「讚」、廚房環境認識			3		<input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯發展 <input type="checkbox"/> 資訊教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家政教育 <input type="checkbox"/> 消費者保護教育 <input type="checkbox"/> 交通安全教育 <input type="checkbox"/> 世界母語日 <input type="checkbox"/> 性別平等教育		
2	9/10	單元一：廚房安全 「讚」、廚房環境認識			3				
3	9/17	單元二：食材醃調味			3				
4	9/24	單元二：食材醃調味、 食材處理報告撰寫說明			3			評量方法	
5	10/1	「煎」系列菜肴、白飯+ 調理包			3	食材處理報告	課堂操作+清潔 期末實作測驗	成績計算（預定） 平時成績（學習態度、清潔善後等）40% 職業道德20% 第一次段考20% 期末實作測驗20%	
6	10/8	「煎」系列菜肴、白飯+ 調理包			3	食材處理報告			
7	10/15	檢討段考考卷 單元三：「嘗」保新鮮			3				
8	10/22	單元三：「嘗」保新鮮			3				
9	10/29	「炒」系列料理-炒飯			3	食材處理報告			
10	11/5	「炒」系列料理-炒飯			3	食材處理報告			
11	11/12	單元四：烹調大師			3				
12	11/19	「炒」系列料理-炒麵			3	食材處理報告			
13	11/26	「炒」系列料理-炒麵			3	食材處理報告			
14	12/3	咖哩雞			3	食材處理報告			
15	12/10	咖哩雞			3	食材處理報告			
16	12/17	「羹」系列料理-酸辣湯			3	食材處理報告	親師配合		
17	12/24	「羹」系列料理-酸辣湯			3	食材處理報告			
18	12/31	期末測驗練習			3				
19	111.1/7	食材處理實作期末測驗			3		其他		
20	1/14	期末廚房清潔			3				

●將視實際教學情況及學生能力彈性調整教學進度及教學內容