

仰德高中112年度第一學期三年級餐飲科教學計畫

一、教學目標	課程內容規劃讓學生弘揚大中華烹飪技藝，傳承大中華深厚的飲食文化，挖掘傳統菜餚的製作方法，力求翻新而不斷的發展出來，再現八大菜系美食的博大精深。學生更加認識中華烹飪技藝的特點技藝之精華。						
二、評量方式	期中考，期末考，期末書面報告。						
三、成績計算	出席率：30%，期中考(口頭報告)：30%，期末考 30%，期末書面報告 10%						
四、對學生的期望	讓 建立學生對於中餐烹飪進階概念。 ●使學生具備宴客菜餚之實務製作能力。 ●使學生能將烹飪概念與技能靈活運用。 ●上課學生能學習一技之長檢定或各式烹飪。						
五、教學進度 ●廣東菜烹調、●湖南菜烹調、●江浙菜烹調、 ●北平菜烹調、●四川菜烹調、●福建菜烹調、 ●安徽菜烹調、●台灣菜烹調。							
每週 節數	3 節	編定 教師	鄭 富 貴	書 名 出版社	自 編教材 自 編教材	科班	餐 僑 三
週次	日期起訖	教 學 內 容		作 業		備 註	
一	08/30-09/02	基礎刀工、煎豆腐		分組烹調示範教學		8/30 開學正式上課、112-1 始業式&新生輔導、友善校園宣導週	
二	09/04-09/08	芋頭掛霜、菜脯煎蛋		分組烹調示範教學		9/4 反毒宣導日	
三	09/11-09/15	蘇格蘭蛋、榨菜肉絲麵		分組烹調示範教學			
四	09/18-09/22	宮保雞丁、家常炒魷魚		分組烹調示範教學		9/18籃球週、防災預演 9/21國家防災日演練 9/22小論文甄選、112-1各科迎新活動、教室佈置評分、新竹物流職場參訪-電商二忠、僑生專班中秋聯歡會	
五	09/25-09/29	煎芋粿巧、火腿蛋炒飯		分組烹調示範教學		9/27112-1教師節海報票選活動 9/28112-1教師節感恩敬師活動	
六	10/02-10/06	梅子燒雞排、鍋塌豆腐		分組烹調示範教學		10/2 反毒宣導日 10/3 流感疫苗(上午)+新生體檢(下午)	
七	10/09-10/13	鍋巴蝦仁、蛋 包 飯		分組烹調示範教學			
八	10/16-10/20	期中考				10/18-10/20 期中考	
九	10/23-10/27	回鍋肉、炒新竹米		分組烹調示範教學		11/2運動會(預演)、高二實彈射擊活動(暫定) 10/28親職日 10/23拔河週	
十	10/30-11/03	脆皮炸雞捲、元旦草蝦		分組烹調示範教學		11/3 全校運動會 10/30 親職日補假一日	
十一	11/06-11/10	雀巢蝦球、芋頭米粉湯		分組烹調示範教學		11/10台北世貿資訊展參觀-電商科	
十二	11/13-11/17	紅麴三色蒸蛋、茶梅鱸魚捲		分組烹調示範教學		11/17 高一愛國歌曲競賽	
十三	11/20-11/24	醋溜魚片、炒銀針粉		分組烹調示範教學		11/22-11/23 高一/二校外校學、 11/22-11/24 高三畢旅	

十四	11/27-12/01	紙包嫩雞、東坡琇球	分組烹調示範教學	12/1-12/31 英文月活動
十五	12/04-12/08	糯米雞湯、蘆薈羅漢齊	分組烹調示範教學	
十六	12/11-12/15	黃燜雙冬、鳳梨燒素鴨	分組烹調示範教學	12/11-12/12 高三第一次模擬考
十七	12/18-12/22	煎蛋餃、魯肉飯	分組烹調示範教學	12/20 廚神大賽
十八	12/25-12/29	紅糟雞腿、培根福菜捲	分組烹調示範教學	12/29 越野賽跑
十九	01/01-01/05	廣東肉捲、醬爆雞丁	分組烹調示範教學	
二十	01/08-01/12	期末考	分組教學	1/8-1/10 期末考
二十一	01/15-01/19	休業式		1/19 休業式

※備註欄可填寫有關重大議題融入（所謂重大議題包含：性別平等、人權、環境、海洋、品德、生命、法治、科技、資訊、能源、安全、防災、家庭教育、生涯規劃、多元文化、閱讀素養、戶外教育、國際教育、原住民族教育等）及其他重要活動。