

國立高餐大附中 106 學年度九年級第一學期 西餐實務課程計畫表

學習總目標：

1. 認識各種西餐器具、辛香料與食材的特性。
2. 能正確的使用西餐器具與瞭解西餐烹調法。
3. 認識西餐烹調的歷史
4. 學習西餐的擺盤技巧

週別	日期	學校行事活動	教學進度	學習目標	對應能力指標	配合重大議題	評量方式
1	08/30~ 09/01	8/30 正式 上課	西餐教室認 識	1. 認識西餐教室個設備器具 2. 操作環境清潔與整理	2-4-6	環境教育	1. 實際操作 2. 觀察
2	09/04~ 09/08		理論:西餐概 論	1. 度量衡、溫度、重量的換算 2. 認識西餐常用食品材料分類 3. 西餐調味料與香料認識	2-4-6 2-4-8 3-4-10	資訊教育 家政教育	1. 口頭詢問 2. 觀察
3	09/11~ 09/15		理論:西餐材 料	1. 瞭解並認識西餐的定義、起源與發展 2. 瞭解西餐工作人員必備條件	1-4-2 2-4-5 2-4-8 3-4-9	資訊教育 家政教育	1. 口頭詢問 2. 觀察
4	09/18~ 09/22		切割法介紹	1. 切割法介紹 2. 食物切割製作之原理原則 3. 衛生安全常識說明	1-4-1 2-4-6	資訊教育 家政教育	1. 口頭詢問 2. 觀察 3. 紙筆測驗
5	09/25~ 09/29		烹調製作實 習	1. 蔬菜、水果類切割練習 2. 美式華爾道夫沙拉 3. 培根、萵苣、番茄三明治	1-4-4 3-4-10	生涯教育 家政教育	1. 實際操作 2. 觀察
6	10/02~ 10/06		烹調製作實 習	1. 雞肉切割練習 2. 主廚沙拉附油醋汁 3. 總匯三明治.	1-4-4 3-4-10	生涯教育 家政教育	1. 實際操作 2. 觀察
7	10/9~1 0/13	第一次 段考					

週別	日期	學校行事活動	教學進度	學習目標	對應能力指標	配合重大議題	評量方式
8	10/16~ 10/20		烹調製作實習	1.蛋黃醬通心麵沙拉 2.美式炒蛋	1-4-4 3-4-10	生涯教育 家政教育	1.實際操作 2.觀察
9	10/23~ 10/27		烹調製作實習	1.牛排三明治 2.翠綠沙拉附藍紋乳酪降	1-4-2 2-4-5 2-4-8	資訊教育 生涯教育 家政教育	1.實際操作 2.觀察
10	10/30~ 11/03		烹調製作實習	1.肉醬義大利麵 2.奶油玉米濃湯	1-4-1 1-4-3 2-4-6 2-4-8	資訊教育 生涯教育 家政教育	1.實際操作 2.觀察
11	11/06~ 11/10		烹調製作實習	實作測驗	1-4-1 1-4-3 2-4-6 2-4-8	資訊教育 生涯教育 家政教育	1.實際操作 2.觀察
12	11/13~ 11/17		烹調製作實習	1.青醬製作 2.海鮮義大利麵製作	1-4-4 3-4-10	生涯教育 家政教育	1.實際操作 2.觀察
13	11/20~ 11/24		烹調製作實習	培根蛋黃斜管麵	1-4-4 3-4-10	生涯教育 家政教育	1.實際操作 2.觀察
14	11/27~ 12/01	第二次 段考					
15	12/04~ 12/08		烹調製作實習	1.檸檬橄欖油煎明蝦 2.鮪魚鮮蔬蛋黃麵	1-4-4 3-4-10	生涯教育 家政教育	1.實際操作 2.觀察

週別	日期	學校行事活動	教學進度	學習目標	對應能力指標	配合重大議題	評量方式
16	12/11~ 12/15		烹調製作實習	1. 白醬焗烤蔬菜飯 2. 起司鑲烤馬鈴薯	1-4-4 3-4-10	生涯教育 家政教育	1.實際操作 2.觀察
17	12/18~ 12/22		烹調製作實習	1.火腿起司蛋捲 2.蟹肉巧達湯	1-4-4 3-4-10	生涯教育 家政教育	1.實際操作 2.觀察
18	12/25~ 12/29		烹調製作實習	1.洋菇煎豬排 2.馬鈴薯變化料理	1-4-4 3-4-10	生涯教育 家政教育	1.實際操作 2.觀察
19	01/01~ 01/05		烹調製作實習	期末實作測驗	1-4-4 3-4-10	生涯教育 家政教育	1.實際操作 2.觀察
20	01/08~ 01/12		烹調製作實習	1.期末反思 2.期末大掃除	1-4-4 3-4-10	生涯教育 家政教育	1.實際操作 2.觀察 3.紙筆測驗
21	01/15~ 01/19	第三次 段考					

國立高餐大附中 106 學年度九年級第二學期 西餐實物課程計畫表

學習總目標：

- 1.讓學生實際操作瞭解各國西餐食物特色與做法。
- 2.瞭解各國飲食習慣與文化

週別	日期	學校行事活動	教學進度	學習目標	對應能力指標	配合重大議題	評量方式
1	01/22~01/24	01/22 正式上課(補2/12~2/14的課)	各國菜色介紹	認識美國、法國、英國、義大利、德國、西班牙、瑞士、俄羅斯、墨西哥等代表菜餚	2-4-5 2-4-8 3-4-9 3-10-11	資訊教育 家政教育 生涯教育	1.口頭詢問 2.觀察
2	02/19~02/23	2/19~2/20 年假 2/21 開學典禮	烹調製作實習-美國	牛排與曼哈頓巧達湯	1-4-4 3-4-10	家政教育 生涯教育	1. 實際操作 2. 觀察
3	02/26~03/02		烹調製作實習-美國	美式漢堡製作、酥炸薯條	1-4-4 3-4-10	家政教育 生涯教育	1.實際操作 2.觀察
4	03/05~03/09		烹調製作實習-法國	大蒜麵包製作 普羅旺斯香草烤雞腿	1-4-4 3-4-10	家政教育 生涯教育	1.實際操作 2.觀察
5	03/12~03/16		烹調製作實習-英國	英式海鮮派、牧羊人派製作	1-4-4 3-4-10	家政教育 生涯教育	1.實際操作 2.觀察
6	03/19~03/23						
7	03/26~03/30	第一次段考	烹調製作實習-瑞國	牛奶起司鍋製作	1-4-4 3-4-10	家政教育 生涯教育	1.實際操作 2.觀察
8	04/02~04/06		烹調製作實習-義大利	披薩、義式漁夫湯	1-4-4 3-4-10	家政教育 生涯教育	1.實際操作 2.觀察
9	04/09~04/13		烹調製作實習-義大利	米蘭番茄起司豬排	1-4-4 3-4-10	家政教育 生涯教育	1.實際操作 2.觀察
10	04/16~04/20		烹調製作實習-德國	德式馬鈴薯、德式香腸起酥捲	1-4-4 3-4-10	家政教育 生涯教育	1.實際操作 2.觀察
11	04/23~04/27		烹調製作實習-西班牙	西班牙海鮮飯	1-4-4 3-4-10	家政教育 生涯教育	1.實際操作 2.觀察

週別	日期	學校行事活動	教學進度	學習目標	對應能力指標	配合重大議題	評量方式
12	04/30~ 05/04						
13	05/07~ 05/11	第二次 段考	期中測驗	理論筆試 實際操作測驗	1-4-2 2-4-5 2-4-8 3-4-9	環境教育 資訊教育 家政教育 生涯教育	1.實際操作 2.觀察 3.紙筆測驗
14	05/14~ 05/18		烹調製作實 習-墨西哥	莎莎醬製作 墨西哥捲餅	1-4-4 3-4-10	家政教育 生涯教育	1.實際操作 2.觀察
15	05/21~ 05/25		烹調製作實 習-俄羅斯	羅宋湯製作 魚子醬水煮蛋冷盤	1-4-4 3-4-10	家政教育 生涯教育	1.實際操作 2.觀察
16	05/28~ 06/01		烹調製作實 習	1.期末反思	1-4-4 3-4-10	生涯教育 家政教育	1.實際操作 2.觀察 3.紙筆測驗
17	06/04~ 06/08		烹調製作實 習	1 期末大掃除	1-4-4 3-4-10	生涯教育 家政教育	1.實際操作 2.觀察
18	06/11~ 06/15	畢業週					