

國立高餐大附中 107 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. 透過理論及實作課程，增進生涯發展基本能力。
2. 讓學生實際操作瞭解各國西餐食物特色與做法。
3. 瞭解各國飲食習慣與文化。
4. 培養學生應用與分析西餐知能、創造思考、問題解決、溝通合作的能力，以及終身學習的態度。
5. 欣賞、包容個別差異，尊重自己與他人的權利，遵守團體的規則，踏實兩性和諧、尊重、平等的互動學習模式。

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~ 08/31	08/30 正式上課	期初西餐教室 打掃	1. 認識並操作西餐教室 設備器具打掃方式 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	09/03~ 09/07		西餐教室認 識	1. 認識西餐教室個設備 器具 2. 分組及工作分派	2-4-6	西餐教室 認識	1. 口頭詢問 2. 觀察
3	09/10~ 09/14		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	理論:西 餐概論	1. 口頭詢問 2. 觀察
4	09/17~ 09/21		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	09/24~ 09/28		烹調製作實 習	1. 蔬菜、水果類切割練習 2. 燻雞肉凱薩沙拉 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	10/01~ 10/05		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	10/08~ 10/12		烹調製作實 習	1. 培根蛋黃斜管麵 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
8	10/15~ 10/19	第一次 段考	實習考術科	1. 南瓜濃湯 2. 焗烤白醬海鮮燉飯	1-4-4 3-4-10	生涯教育 家政教育	1. 實際操作 2. 觀察
9	10/22~ 10/26	10/22- 24 校外 教學	烹調製作實 習	1. 青醬義大利麵 2. 巧達蛤蜊濃湯	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	10/29~ 11/02		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

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
11	11/05~11/09		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	11/12~11/16		烹調製作實習	1. 紅酒燴牛肉 2. 義式蔬菜湯	1-4-4 3-4-10	生涯教育 家政教育	1. 口語評量 2. 觀察評量 3. 總結評量
13	11/19~11/23		烹調製作實習	1. 葡國雞 2. 馬鈴薯球佐越橘醬	1-4-4 3-4-10	生涯教育 家政教育	1. 口語評量 2. 觀察評量 3. 總結評量
14	11/26~11/30	第二次段考	第二次段考	1. 紙筆測驗。	1-4-4 3-4-10	生涯教育 家政教育	1. 口語評量 2. 觀察評量 3. 總結評量
15	12/03~12/07		烹調製作實習	1. 蒜脂焗烤明蝦 2. 培根起司鑲烤牛番茄	1-4-4 3-4-10	生涯教育 家政教育	1. 實際操作 2. 觀察
16	12/10~12/14		烹調製作實習	佛羅倫斯烤羊排 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	12/17~12/21		烹調製作實習	1. 米蘭式炸豬排 2. 培根磨菇濃湯	1-4-4 3-4-10	生涯教育 家政教育	1. 實際操作 2. 觀察
18	12/24~12/28		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	12/31~01/04		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	01/07~01/11		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	01/14~01/18	第三次段考 1/18 課程結束	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

國立高餐大附中 107 學年度九年級第二學期 西餐實務課程計畫表

學習總目標：

1. 透過理論及實作課程，增進生涯發展基本能力。
2. 讓學生實際操作瞭解各國西餐食物特色與做法。
3. 瞭解各國飲食習慣與文化。
4. 培養學生應用與分析西餐知能、創造思考、問題解決、溝通合作的能力，以及終身學習的態度。
5. 欣賞、包容個別差異，尊重自己與他人的權利，遵守團體的規則，踏實兩性和諧、尊重、平等的互動學習模式。

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	02/11 ~02/15	02/11 開學典禮	課程介紹	課程介紹、分組。 實作教室期初大掃除整理。	2-4-6 2-4-8 3-4-10	資訊教育 家政教育	1. 口語評量 2. 觀察評量
2	02/18 ~02/22		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
3	02/25 ~03/01		烹調製作實習-美國	1. 牛排 2. 曼哈頓巧達湯	1-4-4 3-4-10	家政教育 生涯教育	實際操作 觀察
4	03/04 ~03/08		烹調製作實習-美國	1. 美式漢堡製作 2. 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
5	03/11 ~03/15		烹調製作實習-法國	1. 大蒜麵包製作 2. 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
6	03/18 ~03/22		烹調製作實習-英國	1. 英式海鮮派 2. 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
7	03/25 ~03/29	第一次段考					
8	04/01 ~04/05		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
9	04/08 ~04/12		烹調製作實習-義大利	1. 披薩 2. 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
10	04/15 ~04/19		烹調製作實習-西班牙	1. 西班牙海鮮燉飯 2. 西班牙麵包香蒜湯	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
11	04/22 ~04/26		烹調製作實習-德國	1. 德國豬腳 2. 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
12	04/29 ~05/03		烹調製作實習-酒會小點心及凍飲	1. 燻鮭魚魔鬼蛋 2. 冰釀水果茶	1-4-4 3-4-10	家政教育 生涯教育	1. 實際操作 2. 觀察
13	05/06 ~05/10	第二次段考					
14	05/13 ~05/17		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
15	05/20 ~05/24		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
16	05/27 ~05/31		烹調製作實習	1 期末大掃除	1-4-4 3-4-10	家政教育 生涯教育	1. 實際操作 2. 觀察
17	06/03 ~06/07	畢業週					