

高三戊~壬.誠家政課程大綱

高三戊

小老師：23 林宏歡

日期	課程名稱	值日組
2/14	打掃、課程簡介、小老師確認	1
2/21	烹飪設備的使用與安全(每組輪流上課，帶作業或書來)	2
2/28	放假	
3/7	珍珠丸子(蒸；切末、切粒)	3
3/14	白醬雞肉義大利麵(煮、切塊)	4
3/21	滑蛋牛肉燴飯(燴；切片)	5
3/28	pizza(烤；切丁)	1
4/4	放假	
4/11	沙拉麵包(蒸；泥)	2
4/18	創意料理實做考試	全
4/25	學期成績結算完畢，延伸課程：婚姻愛情與家庭，服裝洗滌與保養，打領帶，縫鈕扣，食品營養，從產地到餐桌	
5/1		
5/8		
5/15		
5/22		
5/29		

分組名單：

組別	座號
一	5. 6. 11. 13. 16. 17
二	3. 4. 8. 12. 14. 15. 34
三	21. 24. 25. 28. 29. 30. 33
四	1. 7. 9. 10. 18. 19. 20
五	2. 22. 23. 26. 27. 32.
六	31

學期成績評量：烹飪課分組成績 20%

烹飪課互評成績 20%

創意料理考試 15%

期末考 30%

上課態度 15% (缺曠 遲到 上廁所 滑手機 進食 睡覺皆列入評量)