

日期	課程名稱	值日組
9/2	課程內容與分組、打掃、小老師確認	
9/9	烹飪設備的使用與安全	
9/16	珍珠丸子(創 1b-V-2、1b-V-3)	
9/23	白醬雞肉義大利麵(創 1b-V-2、1b-V-3)	
9/30	沙拉麵包(創 1b-V-2、1b-V-3)	
10/7	滑蛋牛肉燴飯(創 1b-V-2、1b-V-3)	
10/14	第一次段考	
10/21	什錦炒米粉(創 1b-V-2、1b-V-3)	
10/28	布列塔妮酥餅(創 1b-V-2、1b-V-3)	
11/4	法式鹹派(創 1b-V-2、1b-V-3)	
11/11	高三模擬考	
11/18	煙燻培根司康(創 1b-V-2、1b-V-3)	
11/25	堅果塔(創 1b-V-2、1b-V-3)	
12/2	第二次段考	
12/9	高三模擬考	
12/16	家傳菜 (創 1b-V-1)	
12/23	家傳菜 (創 1b-V-1)	
12/30	期末考	

分組名單：

組別	座號
一	
二	
三	
四	
五	

學期成績評量：烹飪課分組成績 20%

烹飪課互評成績 20%

傳家菜報告與製作 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)