

## 113學年度課程進度規畫表

三年級 烹飪課程

學期	週次	進度	上課日
第二學期	1	刀具安全與清潔說明 老師示範:動手玩麵粉-做麵疙瘩	113.11.14
	2	學生自己做:動手玩麵粉-做疙瘩	113.11.21
	3	老師示範:動手玩麵粉-做麵條	113.11.28
	4	學生自己做:動手玩麵粉-做麵條	113.12.05
	5	老師示範:動手玩麵粉-蔥油餅	113.12.12
	6	學生自己做:動手玩麵粉-蔥油餅	113.12.19
	7	老師示範:動手玩麵粉-做煎包	113.12.26
	8	學生自己做:動手玩麵粉-做煎包	114.01.02
	9	大顯身手 學生自己創意玩麵粉1	114.01.09
	10	大顯身手 學生自己創意玩麵粉2	114.01.16

113學年度課程進度規畫表  
四年級烹飪課程-米食樂

學期	週次	進度	備註
第二學期	1	炒飯料理 -老師示範、介紹食材料理方式	
	2	炒飯料理-學生自己做	
	3	寧波年糕料理 -老師示範、介紹食材料理方式	
	4	寧波年糕料理-學生自己做	
	5	米粉料理 -老師示範、介紹食材料理方式	
	6	米粉料理-學生自己做	
	7	米紙料理 -老師示範、介紹食材料理方式	
	8	米紙料理-學生自己做	
	9	超市採買	
	10	創意實作	

113學年度課程進度規畫表  
 五年級 烹飪課程-中式料理

學期	週次	進度	備註
第二學期	1	豆腐料理-紅燒豆腐 #老師示範、介紹食材料理方式	可依主題「中式料理」調整授課內容。
	2	豆腐料理 #同學自己做	
	3	蜜汁滷豆干 #老師示範、介紹食材料理方式	
	4	蜜汁滷豆干 #同學自己做	
	5	三杯雞 #老師示範、介紹食材料理方式	
	6	三杯雞 #同學自己做	
	7	糖醋排骨 #老師示範、介紹食材料理方式	
	8	糖醋排骨 #同學自己做	
	9	超市採買	小組討論要做的料理，依預算採買。
	10	期末實作	

113學年度課程進度規畫表

六年級

烹飪課程-異國料理

學期	週次	進度	備註
第二學期	1	刀具安全與清潔說明 韓式紫菜飯捲 (김밥 / Kimbap) #老師示範、介紹食材料理方式	上課老師可依主題「異國料理」調整授課內容。
	2	韓式紫菜飯捲 (김밥 / Kimbap) #同學自己做	
	3	韓式泡菜煎餅 (김치전 / Kimchi Jeon) #老師示範、介紹食材料理方式	
	4	韓式泡菜煎餅 (김치전 / Kimchi Jeon) #同學自己做	
	5	韓式炸雞 #老師示範、介紹食材料理方式	
	6	韓式炸雞 #同學自己做	
	7	韓式炒年糕 (떡볶이 / Tteokbokki) 韓式雞蛋卷 (계란말이 / Gyeran Mari) #老師示範、介紹食材料理方式	
	8	韓式炒年糕 (떡볶이 / Tteokbokki) 韓式雞蛋卷 (계란말이 / Gyeran Mari) #同學自己做	
	9	第二屆食神大賽-菜單規劃(主題定調)	1主食+1配菜 預算?
	10	驗收-第二屆食神大賽	

