115學年度課程進度規畫表

三年級　　烹飪課程

學期	週次	進度	備註
第二學期	1	刀具安全與清潔說明 老師示範:動手玩麵粉-甜餅	
	2	學生自己做:動手玩麵粉-甜餅	
	3	老師示範:動手玩麵粉-蛋餅	
	4	學生自己做:動手玩麵粉-蛋餅	
	5	老師示範:動手玩麵粉-捲餅	
	6	學生自己做:動手玩麵粉-捲餅	
	7	老師示範:動手玩麵粉-高麗菜煎餅	
	8	學生自己做:動手玩麵粉-高麗菜煎餅	
	9	老師示範:麵疙瘩	
	10	學生自己做:動手玩麵粉-麵疙瘩	

115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	米食樂:炒飯 -老師示範、介紹食材料理方式	刀具使用與清潔說明
	2	炒飯料理 -學生自己做	
	3	米食樂:烤飯糰 -老師示範、介紹食材料理方式	
	4	烤飯糰 -學生自己做	
	5	米食樂:米紙蘋果捲 -老師示範、介紹食材料理方式	
	6	米紙蘋果捲 -學生自己做	
	7	米食樂:年節米食料理 -老師示範、介紹食材料理方式	
	8	發糕料理 -學生自己做	
	9	超市食材採買	
	10	不一樣的米食-創意實作	環境/冰箱整理

115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-麻婆豆腐 #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-麻婆豆腐 #同學自己做	
	3	蒼蠅頭 #老師示範、介紹食材料理方式	
	4	蒼蠅頭 #同學自己做	
	5	豆乳雞 #老師示範、介紹食材料理方式	
	6	豆乳雞 #同學自己做	
	7	京醬肉絲 #老師示範、介紹食材料理方式	
	8	京醬肉絲 #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	

115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 番茄通心麵 #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	番茄通心麵 #同學自己做	
	3	白醬筆管麵 #老師示範、介紹食材料理方式	
	4	白醬筆管麵 #同學自己做	
	5	泡菜豆腐鍋 #老師示範、介紹食材料理方式	
	6	泡菜豆腐鍋 #同學自己做	
	7	港式雲吞乾撈麵 #老師示範、介紹食材料理方式	12/25行憲紀念日
	8	港式雲吞乾撈麵 #同學自己做	1/1元旦
	9	豬肉壽喜丼 #老師示範、介紹食材料理方式	
	10	豬肉壽喜丼 #同學自己做	