



## 教學進度表

111 學年度	第 1 學期	綜合 領域	家政 科
教材版本	適用級別	進度擬定教師	進度擬定日期
翰林 版	八 年級	教師 張木財	111 年 08 月 30 日

週次	日期	重要行事	本週教材進度	段考 範圍	命題 教師
一	8/30-9/2	●8/30 註冊、開學	分享自己曾經的烹飪經驗。透過討論，覺察自己食物選擇的傾向與習慣。	專題「食在健康- 自食其果」 說明：運用健康料理的原則，維護自身與食品安全，安心享受自己製作的健康料理 繳交：實際 DIY 料理與同組同學享用，將所學與生活結合，製作學習歷程並於 12/12 前完成報告。 備註：若無法 DIY 料理，可改為健康菜單設計，製作學習歷程並於 12/12 前完成報告。	張木財
二	9/5-9/8	●9/6-9/7 九年級複習考(一) ●9/9-9/11 中秋連假	瞭解食材的挑選和清洗方式。		
三	9/12-9/16	●9/17 學校日	瞭解烹飪流程計畫的整體概念並嘗試做烹飪計畫。善用刀工與烹調法執行料理製備。		
四	9/19-9/23		瞭解烹飪流程計畫的整體概念並嘗試做烹飪計畫。善用刀工與烹調法執行料理製備。		
五	9/26-9/30		餐桌上的故事 1. 探索各地年節料理所代表的文化意義。 2. 分享自己家庭的年節料理與背後象徵的意義。		
六	10/3-10/7	●10/8-10/10 國慶日連假	家傳菜，手作情 1. 同學分享運用烹調能力，製作傳家料理之記錄過程。 2. 同學分享在製作、記錄與訪談家人的過程中探索家傳料理對自己與家庭的意義及價值。		
七	10/11-10/14	●10/13-10/14 定期評量(一)	<b>第一次段考</b>		
八	10/17-10/21	●10/17 英語文競賽	在餐桌上旅行 認識並表達不同國家食物與文化的關聯。		
九	10/24-10/28		「食」在有計畫 瞭解烹飪流程計畫的整體概念並嘗試做烹飪計畫。		

週次	日期	重要行事	本週教材進度	段考範圍	命題教師
十	10/31-11/4		「食」在有計畫 瞭解烹飪流程計畫的整體概念 並嘗試做烹飪計畫。		
十一	11/7-11/11	●11/12 112 學年度新生入學說明會	料理練功坊 依照烹飪計畫，善用刀工與烹調法執行料理製備。		
十二	11/14-11/18	●11/19 校慶	料理練功坊 依照烹飪計畫，善用刀工與烹調法執行料理製備。		
十三	11/22-11/25	●11/21 校慶補假	料理練功坊 依照烹飪計畫，善用刀工與烹調法執行料理製備。		
十四	11/28-12/2	●11/26 112 學年度新生入學說明會暨體驗會 ●11/30-12/1 定期評量(二)	<b>第二次段考</b>		
十五	12/5-12/9		健康菜單設計		
十六	12/12-12/16	●12/12-12/16 全校作業抽查	<b>學期報告</b>		
十七	12/19-12/23	●12/21-12/22 九年級複習考(二)	<b>學期報告</b>		
十八	12/26-12/30	●12/31-1/2 元旦連假	食品變身記 探究食品加工過程與常見之加工法，歸納加工食品之目的與方法並覺察其帶來的影響。		
十九	1/3-1/6		食品放大鏡 觀察並表達日常生活中加工食品的範圍，從食安新聞中瞭解食物從產地到餐桌所發生食安事件之危機與關係。		
二十	1/9-1/13		食品放大鏡 觀察並表達日常生活中加工食品的範圍，從食安新聞中瞭解食物從產地到餐桌所發生食安事件之危機與關係。		
二一	1/16-1/19	●1/17-1/18 定期評量(三) ●1/19 休業式	<b>第三次段考</b>		