

臺北市濱江實驗國民中學 112 學年度第 1 學期
教學進度表



112 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
南一 版	八 年級	教師 張木財	112 年 9 月 1 日

週次	日期	重要行事	本週教材進度	段考 範圍	命題 教師
一	8/30-9/1	●8/30 開學日	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 12/11 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	9/4-9/8	●9/5-9/6 九年級第一次複習考-翰林(國英數社 1-2 冊、自然 1,3 冊)	瞭解食材的挑選和清洗方式。		
三	9/11-9/15	●9/16 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	9/18-9/23	●9/23 補課日(補 10/9 週一) ●9/21-9/23 九年級畢業旅行	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	9/25-9/28	●9/29 中秋連假	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	10/2-10/6		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	10/11-10/13	●10/9-10/10 國慶連假 ●10/12-10/13 第一次段考	第一次段考		
八	10/16-10/20		在餐桌上旅行 認識並表達不同國家食物與文化的關聯。		
九	10/23-10/27		「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	10/30-11/3		「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	11/6-11/10	●11/11 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。		

週次	日期	重要行事	本週教材進度	段考範圍	命題教師
十二	11/14-11/17	●11/13 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。		
十三	11/20-11/24		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	11/27-12/1	●11/30-12/1 第二次段考	第二次段考		
十五	12/4-12/8		健康菜單設計		
十六	12/11-12/15		學期報告		
十七	12/18-12/22	●12/21-12/22 九年級第二次複習考(第 1-4 冊)	學期報告		
十八	12/25-12/29		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	1/2-1/5	1/1 元旦連假	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	1/8-1/12		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。		
二十一	1/15-1/19	●1/17-1/18 第三次段考 ●1/19 結業式	第三次段考		