

職業課教學單元與目標

教學單元	簡易餐點備置	週次	8~14 週
教學內容	1. 煮：煮水餃、煮湯圓 2. 切、煎：蔥蛋、菜圃蛋 3. 切、炒：炒青菜		
教學目標	1. 能進行煮、切、炒、煎的基本操作 2. 能完成廚房清潔與善後 3. 能討論食材的變化並培養類化能力		

◆本次觀課日期為 2022/11/10，課程內容為煎蛋，與學生討論煎蛋中食材的變化，學生提出煎蛋中可加入：蔥花、菜脯、九層塔、香菜、紅蘿蔔絲等。

◆以下為學生類化至家庭中，協助完成早餐、準備晚餐的成果展現：

			
協助準備晚餐：切蔥		協助準備晚餐：打蛋	
			
準備早餐：煎蔥抓餅		協助準備晚餐：炒高麗菜	