

學生學習評量單

日期：106年12月15日

班別：白中905 職群：餐旅 科目：西餐 姓名：林佳芬

壹、教學單元名稱：總匯三明治

貳、本單元所學習的工業安全與衛生及注意事項：

1. 注意工廠實習安全與熟悉逃生路線
2. 維護實習器具與工廠整潔
3. 不攜帶零食與飲料入工廠

參、學習內容或步驟說明：

吐司 1條 美乃滋 適量
蕃茄 1顆 豬絞肉 300g
美生菜 適量 紅蘿蔔 適量
酸黃瓜 1條 蕃茄醬 適量
蛋 適量

肆、我對這各單元：

1. 非常瞭解，能說清楚講明白
2. 有瞭解而且能簡單說明
3. 大概能瞭解，但無法清楚的說明
4. 覺得好像懂又好像不懂
5. 完全不瞭解(懂)

伍、學習心得分享(這個單元我學到了什麼？覺得困難的部分是什麼？有關建議及其它事項？)

我覺得今天的總匯三明治作法雖然很簡單，但是蛋的部分不太好^炒，因為我在家都翻不過去！所以在這裡花了兩、三下才翻過去。

| | | | |
|--------|--|--------|----------------|
| 任課教師評語 | <input type="checkbox"/> 極佳 <input type="checkbox"/> 佳 <input checked="" type="checkbox"/> 可 <input type="checkbox"/> 加油 <input type="checkbox"/> 請努力 | 技藝中心主任 | 技藝中心張博良 縣主任 |
| | 不用怕有失敗才能了解成功的技巧 good 任課教師簽章： | 技藝中心組長 | 教師兼技藝中心組長張瓊惠 |
| | | 技藝班導師 | 吳玟頻 |

學生簽名：

學生學習評量單

日期: 106年 9月 29日

班別: 白河國中 905 職群: 餐旅 科目: 中式點心 姓名: 林佳芬

壹、教學單元名稱: 米糕

貳、本單元所學習的工業安全與衛生及注意事項:

1. 注意工廠實習安全與熟悉逃生路線
2. 維護實習器具與工廠整潔
3. 不攜帶零食與飲料入工廠

參、學習內容或步驟說明:

長糯米 300g 油蔥酥 3大匙 香菇 5朵 蝦米 2大匙 里肌肉 4兩 蛋 1顆
芋頭 2條

調味料 { 醬油 3大匙
胡椒粉 1小匙
味素 少許
水 1/2杯

肆、我對這各單元:

1. 非常瞭解, 能說清楚講明白
2. 有瞭解而且能簡單說明
3. 大概能瞭解, 但無法清楚的說明
4. 覺得好像懂又好像不懂
5. 完全不瞭解(懂)

伍、學習心得分享(這個單元我學到了什麼? 覺得困難的部分是什麼? 有關建議及其它事項?) 糯米的處理過程比較麻煩, 還有芋頭比較難切

| | | | | |
|---------|--|--------|--------|--|
| 任課教師評語 | <input type="checkbox"/> 極佳 <input type="checkbox"/> 佳 <input checked="" type="checkbox"/> 可 <input type="checkbox"/> 加油 <input type="checkbox"/> 請努力 | 技藝中心主任 | | |
| | 每個食材特性不同, 所以會有不同的處理 | | 技藝中心組長 | |
| | | | 技藝班導師 | |
| 任課教師簽章: | | | | |

學生簽名:

班別: 自中 905 職群: 餐旅 科目: 中式點心 姓名: 林佳芬

壹、教學單元名稱: 韭菜盒子

貳、本單元所學習的工業安全與衛生及注意事項:

1. 注意工廠實習安全與熟悉逃生路線
2. 維護實習器具與工廠整潔
3. 不攜帶零食與飲料入工廠

參、學習內容或步驟說明:

中筋麵粉 300kg 蝦米 1大匙
 滾水 150g 冬粉 1把
 冷水 60g 蛋 2顆
 豬絞肉 300g 豆乾 2塊
 韭菜 240g

調味料
 醬油 3大匙
 味素 1小匙
 鹽 1小匙
 胡椒粉 少許

肆、我對這各單元:

1. 非常瞭解, 能說清楚講明白
2. 有瞭解而且能簡單說明
3. 大概能瞭解, 但無法清楚的說明
4. 覺得好像懂又好像不懂
5. 完全不瞭解(懂)

伍、學習心得分享(這個單元我學到了什麼? 覺得困難的部分是什麼? 有關建議及其它事項?) 我覺得備料的部分都很簡單, 但是要切麵團、要包時都有困難因為都包的圓不像, 有難度! 跟老師做的都不像! 各樣造型都有!

| | | | |
|--------|--|--------|------------------|
| 任課教師評語 | <input type="checkbox"/> 極佳 <input type="checkbox"/> 佳 <input checked="" type="checkbox"/> 可 <input type="checkbox"/> 加油 <input type="checkbox"/> 請努力 | 技藝中心主任 | 技藝中心 縣主任張博良 |
| | 明明練習, 會進步的~ 任課教師簽章: 教師蔡宛彤 | 技藝中心組長 | 教師兼 技藝中心組長張瓊惠 |
| | | 技藝班導師 | 吳玟頻 |

學生簽名:

學生學習評量單

日期：106年 9月 22日

班別：白河國中 905 職群：餐旅 科目：中式點心 姓名：林佳芬

壹、教學單元名稱：酥炸春卷

貳、本單元所學習的工業安全與衛生及注意事項：

1. 注意工廠實習安全與熟悉逃生路線
2. 維護實習器具與工廠整潔
3. 不攜帶零食與飲料入工廠

參、學習內容或步驟說明：

春卷皮 300g, 紅蘿蔔 1條, 豆芽菜 4兩, 豬肉 6兩, 高麗菜 1/4顆, 韭菜 2兩,

調味料：
 蠔油 2T 麵粉 4T
 味素 1T 糊水 4T
 糖 1T
 胡椒粉 1T

肆、我對這各單元：

1. 非常瞭解，能說清楚講明白
2. 有瞭解而且能簡單說明
3. 大概能瞭解，但無法清楚的說明
4. 覺得好像懂又好像不懂
5. 完全不瞭解(懂)

伍、學習心得分享(這個單元我學到了什麼？覺得困難的部分是什麼？有關建議及其它事項?) 我覺得做這個酥炸春卷有點麻煩，因為每一項都要切絲有點困難！但很有趣！

| | | | |
|---------|--|--------|--|
| 任課教師評語 | <input type="checkbox"/> 極佳 <input type="checkbox"/> 佳 <input checked="" type="checkbox"/> 可 <input type="checkbox"/> 加油 <input type="checkbox"/> 請努力 | 技藝中心主任 | |
| | 多練習就可以很快~ | 技藝中心組長 | |
| | | 技藝班導師 | |
| 任課教師簽章： | | | |

學生簽名：

班別: 白中905 職群: 餐旅 科目: 中式點心 姓名: 林佳芬

壹、教學單元名稱: 紫菜壽司

貳、本單元所學習的工業安全與衛生及注意事項:

1. 注意工廠實習安全與熟悉逃生路線
2. 維護實習器具與工廠整潔
3. 不攜帶零食與飲料入工廠

參、學習內容或步驟說明:

海苔 1包 白米 1斤
 小黃瓜 1條 肉鬆 4兩
 洋火腿 1塊 沙拉醬 適量
 蛋 3顆 白糖 適量
 紅蘿蔔 1條 白醋 適量

肆、我對這各單元:

1. 非常瞭解，能說清楚講明白
2. 有瞭解而且能簡單說明
3. 大概能瞭解，但無法清楚的說明
4. 覺得好像懂又好像不懂
5. 完全不瞭解(懂)

伍、學習心得分享(這個單元我學到了什麼?覺得困難的部分是什麼?有關建議及其它事項?) 卷得部分有困難,花較多的時間在上面。

| | | | |
|--------|--|--------|--------------|
| 任課教師評語 | <input type="checkbox"/> 極佳 <input type="checkbox"/> 佳 <input checked="" type="checkbox"/> 可 <input type="checkbox"/> 加油 <input type="checkbox"/> 請努力 | 技藝中心主任 | 技藝中心縣主任張博良 |
| | 心得不要互抄! <input checked="" type="checkbox"/> 教師蔡宛彤 | 技藝中心組長 | 教師兼技藝中心組長張瓊惠 |
| | | 技藝班導師 | 吳玟頻 |

學生簽名:

班別：白河國中905 職群：餐旅 科目：中式點心 姓名：林佳芬

壹、教學單元名稱：蘿蔔絲酥餅

貳、本單元所學習的工業安全與衛生及注意事項：

1. 注意工廠實習安全與熟悉逃生路線
2. 維護實習器具與工廠整潔
3. 不攜帶零食與飲料入工廠

參、學習內容或步驟說明：

| | | | | | | |
|----|---|-----------|--------|-----|---|--------|
| 油皮 | { | 中筋麵粉 200g | 白蘿蔔 1條 | 調味料 | { | 鹽 適量 |
| | | 細砂糖 20g | 蝦米 20g | | | 味素 少許 |
| | | 豬油 80g | 蔥 2支 | | | 胡椒粉 少許 |
| | | 水 80g | | | | |

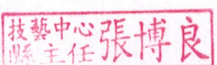
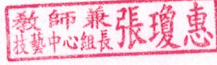


油酥 { 低筋麵粉 160g
豬油 80g

肆、我對這各單元：

- | | |
|---|--|
| 1. <input checked="" type="checkbox"/> 非常瞭解，能說清楚講明白 | 2. <input type="checkbox"/> 有瞭解而且能簡單說明 |
| 3. <input type="checkbox"/> 大概能瞭解，但無法清楚的說明 | 4. <input type="checkbox"/> 覺得好像懂又好像不懂 |
| 5. <input type="checkbox"/> 完全不瞭解(懂) | |

伍、學習心得分享(這個單元我學到了什麼？覺得困難的部分是什麼？有關建議及其它事項？)

蘿蔔要切絲很費工又很花時間。

| | | | | |
|---|--|--------|---|---|
| 任課教師評語 | <input type="checkbox"/> 極佳 <input type="checkbox"/> 佳 <input checked="" type="checkbox"/> 可 <input type="checkbox"/> 加油 <input type="checkbox"/> 請努力 | 技藝中心主任 |  | |
| | 美味值得你花費時間! | | 技藝中心組長 |  |
| | | | 技藝班導師 |  |
| 任課教師簽章：  | | | | |

學生簽名：

學生學習評量單

日期: 106年9月15日

班別: 白河國中 905 職群: 餐旅 科目: 中式點心 姓名: 林佳芬

壹、教學單元名稱: 日式大板燒

貳、本單元所學習的工業安全與衛生及注意事項:

1. 注意工廠實習安全與熟悉逃生路線
2. 維護實習器具與工廠整潔
3. 不攜帶零食與飲料入工廠

參、學習內容或步驟說明:

太白粉 30g, 低筋麵粉 300g, 高麗菜 半顆, 三色蔬菜 1杯, 蝦仁 兩, 花枝 1隻, 蛋 1粒

洋蔥 1/4粒, 蔥 1支, 鹽 1小匙, 糖 1大匙, 味精 1小匙, 胡椒粉 1小匙

調味料: 醬油 適量, 美乃滋 適量, 柴魚片 適量

肆、我對這各單元:

1. 非常瞭解, 能說清楚講明白
2. 有瞭解而且能簡單說明
3. 大概能瞭解, 但無法清楚的說明
4. 覺得好像懂又好像不懂
5. 完全不瞭解(懂)

伍、學習心得分享(這個單元我學到了什麼? 覺得困難的部分是什麼? 有關建議及其它事項?) 學習到製作日式大板燒的方法

| | | | |
|--------|--|--------|--------------|
| 任課教師評語 | <input type="checkbox"/> 極佳 <input type="checkbox"/> 佳 <input type="checkbox"/> 可 <input checked="" type="checkbox"/> 加油 <input type="checkbox"/> 請努力 | 技藝中心主任 | 技藝中心主任張博良 |
| | 訂分享心得~ 任課教師簽章: 教師蔡宛彤 | 技藝中心組長 | 教師兼技藝中心組長張瓊惠 |
| | | 技藝班導師 | 吳玟頻 |

學生簽名: