

開平餐飲學校 112 學年度第一學期 餐 115 年班暑假作業(日間部)

親愛的 115 年班新生，歡迎加入開平餐飲學校，一上的課程主軸是「我與自己」，將會有許多探索、體驗、釐清，透過這樣的過程讓同學們重新審視自己的志向，重新確定「餐飲與未來的連結」，並且學習基礎餐飲知識，培養與人合作、解決問題、語言表達等軟實力。

在升高中的這年暑假，我們希望同學可以培養對餐飲的觀察力、好奇心、實作經驗與創造力，並尋找自己學習的楷模、鍛鍊體力及學習相關知識等，為開學以後的生活作準備。因此，老師們也規劃了暑假作業，讓各位同學在家練習。**暑假作業會列入一上語文社會課程成績**，請大家認真完成作業後，加上封面與目錄（需含頁碼），開學時帶回繳交給學群老師。

作業相關問題可來電詢問(聯合服務中心 02-2755-6939 分機 311)

暑假作業內容

※整份的暑假作業順序為

- (1)封面：標題、學號、姓名(5%)
- (2)目錄(5%)
- (3)讓自己被認識(20%)
- (4)關於閱讀(20%)
- (5)實作練習與心得分享(40%)
- (6)家長回饋(10%)

備註【可以 word 製作輸出，字體大小：大標 16、小標 14、內容 12】

關於讓自己被認識在開平我們必須跟不同人合作，必須不斷認識新的人，所以讓別人認識自己就變得很重要。讓自己被認識的方式有很多，現在請試著用一張照片讓大家認識你這個人吧!當然不要忘記在照片旁也要有簡單的文字說明自己與照片的連結是什麼?為什麼想用這張照片來介紹自己喔!

【作業項度有：(1)一張照片(2)文字說明自己與照片的連結】

關於閱讀餐飲除了要有好的技術，也需要豐富的文化做創造力的支柱，請大家利用暑假空閒的時間，用閱讀來充實自己吧!**請閱讀兩本書，書本自選，關於餐飲或者職場相關的書。**

內容：每本書名言佳句（或者是讓你很有感覺的一段話）15 句，每本讀後心得(200 字)

關於餐飲實作

做菜是一種態度一種習慣更是一種嘗試。想要成為一名廚師，除了要有專業的技術外，更要有不斷嘗試突破的精神。請同學利用暑假時間，善用家裡的食材進廚房動手試試看下廚的感覺吧!無論是平日家中的三餐烹調，或是自行創作實驗菜，都可以成為你的廚房工作日誌內容，請大家發揮創意，自行設計日誌的形式，以文字、圖片或照片等形式，

➤ 自己動手來做做，**完成四篇日誌內容(四道菜)**，作業項度如下：

- (1)菜餚名稱
- (2)製作日期
- (3)在家製作餐點與自己的合照(一道菜至少一張)
- (4)家人試吃照片(一道菜至少一張)
- (5)試吃回饋及簽名
- (6)烹調心得(至少 150 字)

範例參考：

菜餚名稱：黃金開口笑

製作日期：111 年 08 月 01 日(一)

作品照片



烹調心得：

這道菜是我走片大江南北後在那寒冷的希瑪拉雅山上……。

試吃照片



試吃回饋+簽名