

教導組計劃書指引

1. 封面
 - 應最少有報考專章名稱、考生名稱、旅團、日期及插圖
2. 呈交
 - 由考生(姓名)，致沙田南區專章秘書(姓名)/主考(職位及姓名)
3. 目錄
4. 前言/序
5. 個人介紹
 - 相片、中文姓名、英文姓名、地址、性別、住址電話、手提電話、年齡、出生日期、身份證號碼、學校、年級、所屬地域、所屬區別、所屬旅團、職位、童軍資歷、進度性獎章、專章、病歷/藥物敏感、意外聯絡人姓名、意外聯絡人電話
6. 學員簡介
 - 相片、中文姓名、英文姓名、地址、性別、住址電話、手提電話、年齡、出生日期、身份證號碼、學校、年級、所屬地域、所屬區別、所屬旅團、職位、童軍資歷、進度性獎章、專章、病歷/藥物敏感、意外聯絡人姓名、意外聯絡人電話
7. 專章介紹
 - (抄寫綱要內所有內容，並列出將會教授的7個菜式)
8. 課程時間表(理論、實習及考驗)

範例[以烹飪(中式)]章為例：

日期：	二零零七年九月三十一日(星期日)		
時間：	0900-1200		
地點：	沙田南區區總部		
時間			
由	至	課程編號	課程名稱
0900	0905		集合及簽到
0905	0915	(一)	烹飪(中式)技能組專章介紹
0915	0935	(二)	知曉普通烹飪名詞
0935	1015	(三)	烹調教授-鹵水汁雞翼
⋮	⋮	⋮	⋮
⋮	⋮	⋮	⋮
⋮	⋮	⋮	⋮
1150	1200		收拾及解散

- 教導組課程應不少於兩天，每天三小時的時間
- 教導組課程內應包括教授、實習及考驗3部份
- 考生可自行預定考驗時間，而主考將會是由區會委派，個別主考可能有不同的要求而更改考驗的日期、時間、地點及方式，一切由主考作最後

決定

9. 課程編排(包括每一課節的課程大綱、教授內容等)及施訓方法

範例[以烹飪(中式)]章為例：

課程(一)：

日期：二零零七年九月三十一日(星期日)

時間：0905-0915

地點：沙田南區區總部

課程名稱：烹飪(中式)技能組專章介紹

內容：(約寫 150 字介紹該課程教授內容及施訓方法)

課程(二)：

日期：二零零七年九月三十一日(星期日)

時間：0915-0935

地點：沙田南區區總部

課程名稱：知曉普通烹飪名詞

內容：(約寫 150 字介紹該課程教授內容及施訓方法)

10. 教具、物資表.

範例[以烹飪(中式)]章為例：

課節(一)：烹飪(中式)技能組專章介紹			
物資	份量	物資	份量
筆記	4 份		
課節(二)：知曉普通烹飪名詞			
物資	份量	物資	份量
筆記	4 份	相片	1 份
電腦(播放影片)	1 部		
課節(三)：烹調教授-鹵水汁雞翼			
物資	份量	物資	份量
爐	4 個	燃料	4 支
檯布	4 張	清潔用品	適量
鹵水汁	2 支	雞翼	1 磅
鑊	4 隻	鑊鏟	4 隻
餐具及食具	4 套	調味料	適當

11. 財政預算

範例：

項目	單價(\$)	數量	收入(\$)	支出(\$)
收費	100	4	400	
筆記	5	4		20
食物	80	4		320
其他(雜項)	60	1		60
共			400	400
		赤字/盈餘	0	

12. 筆記樣本

- 如教授課程內需要派發筆記，請將齊整的筆記夾附於這裡

13. 感想

14. 審核員評語