臺北市私立滬江高中114學年度第1學期課程教學計畫書(含教學進度表)

科目名稱	中式宴席料理製作	教師	鄧千芳		
科別班級	餐飲二義	教學節數	每週 3 節	學分數	3
課程屬性	□部訂必修 □校訂必修 □校訂選修	先修課程	□需具備中餐烹調實習能力 □無需具備其他課程能力		
學習目標 列出具體的學習表現與學習內容	1.瞭解中國各省宴客菜的歷史淵源、特色、烹調方式與食材應用。 2.學會各式中國各省宴客菜的烹調與 調味技法。 3.培養符合餐廳職場所需人才之地方專業知識與技能。 4.熟悉各式中國各省宴客菜製作所 需之設備及器具。 5.培養具備餐廳從業人員之良好工作態度，建立職場倫理。 6.培養正確的餐廳廚 藝、職業道德。				
學生圖像	□品格力 □學習力 □生活力 □專業力				
核心素養 僅列舉出高度相關之領綱核心素養精神與意涵	A.自主行動 □A1.身心素質與自我精進 □A2.系統思考與問題解決 □A3.規劃執行與創新應變 B.溝通互動 □B1.符號運用與溝通表達 □B2.科技資訊與媒體素養 □B3.藝術涵養與美感素養 C.社會參與 □C1.道德實踐與公民意識 □C2.人際關係與團隊合作 □C3.多元文化與國際理解				
議題融入 ■重大議題 ●校訂共同 ☑教師選擇	■1.性平教育 ■2.人權教育 ■3.環境教育 ■4.海洋教育 ●5.品德教育 ●6.生命教育●7.法治教育 □8.科技教育 ●9.資訊教育 □10.能源教育 □11.安全教育□12.防災教育 □13.家庭教育 ●14.生涯規劃 □15.多元文化 ●16.閱讀素養教育 □17.戶外教育 □18.國際教育 □19.原住民教育 □20.勞動教育 □21.其他				
教學方法	□講述 □討論 □欣賞 □角色扮演 □實地參觀 □協同教學 □合作學習/TBL □示範 □演練 □發表 □設計 □自學輔導 □個別化教學 □行動學習/數位科技 □探究 □問題解決/PBL □創造思考 □批判思考 □其他_____				
評量方式	□平時評量占學期成績50%:採多元評量:實作、筆記 □職業道德學期成績30%:測驗、實習實作 □相關知識學期成績20%:測驗、實習實作 觀察學生在認知、情意、技能、等領域，實施 多元評量 (實作、觀察、問答、筆試、上網查詢資料、分組報告等)。				
學習歷程成果展示	□學習檔案 □專題報告____ □實作作品_____ □其他				
教學資源 媒材	□教科書(書名/書局 /作者) □自編教材(教師自製課程學習單)				

		□影片(　　)　□數位資源(如: 酷課雲、均一……) □參考資料(書目　　)
	設備	□投影設備 □實物投影機 □筆記型電腦 □平板電腦 □電腦教室 □攝影機 □智慧教學系統 □其他_____

科目名稱				中式宴席料理製作		授課教師	鄧千芳
科別班級				餐二義		教學節數	每週3節
週次	日期起迄			114學年度第一學期教學進度表			
				章節	主題內容/或活動	教學媒材	預定作業	議題融入
1	09/01	~	09/05		(01)註冊、開學日、正式上課 課程介紹(分組)	筆電 投影機		生涯規劃
2	09/08	~	09/12	一	概論紫蘇番茄、花雕雞		作業一	安全教育
3	09/15	~	09/19	二	宴會型態扣三絲、酥炸腰果			防災教育
4	09/22	~	09/26	二	宴會型態 合菜戴帽、山藥紅棗燉雞湯			品德教育
5	09/29	~	10/03	三	宴會規劃左宗棠雞、炸春捲			性平教育
6	10/06	~	10/10	三	宴會規劃百花鑲玉、三杯雞			海洋教育
7	10/13	~	10/17		(14-15)第一次期中考 (17)餐飲科期中大掃除			閱讀素養教育
8	10/20	~	10/24		(20-23)餐飲科期中大掃除		作業二	環境教育
9	10/27	~	10/31	四	宴會場地規劃 金瓜排骨、糖醋佛手黃瓜			能源教育
10	11/03	~	11/07	四	宴會場地規劃 荷葉糯米雞、鮮菇三層樓			人權教育
11	11/10	~	11/14	四	東江豆腐煲、棗泥鍋餅			能源教育
12	11/17	~	11/21	四	宴會場地規劃 生菜蝦鬆、蛋黃芋棗			海洋教育
13	11/24	~	11/28	五	宴會預算規劃 怪味雞白、紹子烘蛋			安全教育
14	12/01	~	12/05		(3-4)第二次期中考	筆電 投影機	作業三	閱讀素養教育
15	12/08	~	12/12	五	宴會預算規劃 紅燒獅子頭、拔絲地瓜			環境教育

16	12/15	~	12/19	六	宴會菜單 豆酥鱈魚、人蔘枸杞醉雞			能源教育
17	12/22	~	12/26	六	千層白菜、咕嚕蜜肉			安全教育
18	12/29	~	01/02	六	宴會菜單 棒棒雞絲拉皮、紅油抄手			防災教育
19	01/05	~	01/09	七	宴會組織架構 松鼠黃魚、脆炸雙拼			海洋教育
20	01/12	~	01/16		(12-13)餐飲科期末大掃除 (14-15)期末考 (16)結業式		作業四	品德教育
21	01/19	~	01/23	七	(19)學校日補假一天 (20)校慶補假一天 (21)寒假開始			

科/領域召集人:　　教學組長:

說明:1.請授課教師於**9/8(一)**前將教學計畫書(進度表)送交各科/領域教學研究會召集人。
2.電子檔務必上傳至校網教師教學平台，並寄電子信箱-教學組鄭易汝小姐 **111004@hchs.tp.edu.tw**