

臺北市私立滬江高中113學年度第1學期課程教學計畫書(含教學進度表)

科目名稱		創意料理設計與製作	教師	巫佳靜		
科別班級		餐飲三信	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 <u>中、西餐烹調實習</u> 能力 ☐ 無需具備其他課程能力		
學習目標 <u>列出具體的學習表現與學習內容</u>		1.讓學生尋找餐飲相關叢書及網路資訊，發揮創意與構想。 2.培養食材運用之能力。 3.培養學生認識傳統料理，老菜新做之專業能力。 4.培養學生具有菜餚變化概念與技巧，並在未來生活及就業上都能夠運用。 5.讓學生了解烹飪無國界之涵意。 6.培養具備餐廳從業人員之良好工作態度，建立職場倫理。 7.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 <u>僅列舉出高度相關之領綱核心素養精神與意涵</u>		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%:測驗、問答、觀察、討論、發表、學習單、筆記、專題報告、實作評量、檔案評量。 ☐ 期中考占學期成績30%:測驗、專題報告、實作作品 ☐ 期末考占學期成績20%:測驗、學習檔案、實作作品				
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(<u>餐桌上的異國料理/五南出版社/李建軒、歐嘉瑋</u>) ☐ 自編教材(<u>主題</u>) ☒ 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			創意料理設計與製作		授課教師		巫佳靜			
科別班級			餐飲三信		教學節數		每週 3 節			
週次	日期起迄			113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	08/30				(30)註冊開學					
2	09/02	~	09/06		課程說明/分組/期初實習教室大掃除					
3	09/09	~	09/13		中華料理 台式三杯雞細扁麵 112 <u>甜心涼圓</u>					
4	09/16	~	09/20		中華料理 金莎醬蘆筍沙拉 28 白糖粿與大甲芋頭的邂逅 122					
5	09/23	~	09/27		亞洲料理 日式胡麻菠菜沙拉 42 日式土瓶蒸 92					
6	09/30	~	10/04		亞洲料理 牛油果和風海鮮沙拉 44 日式花朵水信玄餅 130					
7	10/07	~	10/11		歐美料理 羅馬式番茄牛肉丸子 100 法式熔岩巧克力塔 134					
8	10/14	~	10/18		(15-16)第一次期中考					
9	10/21	~	10/25		(23-29)期中大掃除					
10	10/28	~	11/01		歐美料理 普羅旺斯鹹派 68 伯爵茶奶酪與可可土 127					
11	11/04	~	11/08		蔬果料理 非常泰青木瓜沙拉 40 <u>炸素菜春捲</u>					
12	11/11	~	11/15		蔬果料理 墨西哥莎莎醬與烤甜椒北非小米沙拉 46 <u>大阪燒時蔬捲餅</u>					
13	11/18	~	11/22		禽類、家畜類料理 剝皮辣椒花雕雞清湯 90 <u>泰式打拋豬</u>					
14	11/25	~	11/29		禽類、家畜類料理 醉醺醺雞肉捲 52 <u>泰式綠咖哩雞</u>					
15	12/02	~	12/06		海鮮類料理 碳烤海鮮與自製巴薩米克酒醋 50 泰蝦了蒜味生蝦 64					
16	12/09	~	12/13		(10-11)高三第二次模擬考					
17	12/16	~	12/20		海鮮類料理 韓式海鮮 Q 餅 66 <u>蘋果蝦鬆</u>					
18	12/23	~	12/27		團隊合作設計之創意料理製作					
19	12/30	~	01/03		(1)元旦放假一天					

20	01/06	~	01/10		(2-8)期末大掃除			
21	01/13	~	01/17		(16-17)期末考			
22	01/20				(20)休業式			

科/領域召集人：

教學組長：

說明：1.請授課教師於**9/9(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**